

	<p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</u> Рік навчання: <u>4-й, семестр 7-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.тех.н., доцент Твердохліб Ігор Вікторович
Контактна інформація лектора (e-mail)	igor@vsau.vin.ua

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 30 год.; практичні заняття – 28 год., самостійна робота - 92 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.
 Підсумковий контроль – іспит.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватись знання, отримані з такої дисципліни: «Туристичні та готельні ресурси України», «Дизайн об'єктів готельно-ресторанної справи», «Охорона праці та безпека життєдіяльності», «Економіка готелів і ресторанів», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні виробничої практики, при виконанні кваліфікаційної роботи, при підготовці до складання атестаційного екзамену та використовуватись в подальшій професійній діяльності.

Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна забезпечує науково-теоретичну і методологічну основу для формування системи знань пов'язаних з вирішенням проектних питань у сфері обслуговування й чітке уявлення про матеріально-технічну базу та технічне оснащення, розробку проектних рішень підприємств готельно-ресторанного

господарства, спираючись на нормативні вимоги щодо проектування і експлуатації таких приміщень.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» є формування системи знань з методології та практичного здійснення проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства у відповідності з їхньою соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями.

Завдання вивчення дисципліни

Розкрити суть проектування закладів готельно-ресторанного господарства, сучасні методики і галузеві вимог до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельно-ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всевітньої інформаційної мережі.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

інтегральну компетентність (ІНК):

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 компетентності (ЗК):

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг на підприємствах готельного та рекреаційного господарства.

СК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проектів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проектів).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1.	Тема 1: Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	2	2	6

2.	Тема 2: Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	2	2	6
3.	Тема 3: Організаційні принципи проектування готелів	4	2	5
4.	Тема 4: Проектування приміщень готеля	4	4	5
5.	Тема 5: Атмосфера та дизайн підприємства харчування	4	4	6
6.	Тема 6: Особливості сучасного інтер'єру та екстер'єру закладів ресторанного господарства.	4	4	6
7.	Тема 7: Об'ємно - планувальні рішення закладів ресторанного господарства	2	2	5
8.	Тема 8: Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу ресторану	2	2	5
9.	Тема 9: Проектування приміщень громадського призначення в готелях	2	2	11
10.	Тема 10: Проектувально-планувальна організація рекреаційних комплексів	4	2	11
11.	Тема 11: Проектування житлових приміщень готелів	2	2	10
12.	Тема 12: Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно- планувальних рішень закладів ресторанного господарства	4	4	16
13.	Тема 13: Договірні відносини у будівництві та проектуванні об'єктів готельно-ресторанного господарства	2	2	16
Разом		30	28	92

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання.

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та

оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	22	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	30	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентацій за заданою проблемною тематикою)	20	2 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування
Разом		92		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»
2. ДСТУ Б А.2.4-40:2009 Система проектної документації для будівництва. Телекомунікації. Проводові засоби зв'язку. Умовні графічні зображення на схемах та планах
3. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
4. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
5. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
6. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник. А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі ; ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 184 с.
7. Проектування готелів: навч. посіб. за ред. А.А. Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 340 с.

Додаткова література

1. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів так експлуатація: навчальний посібник. Київ: Центр інформаційних технологій, 2006. 292 с.

2. Бойко В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібник. 2-ге вид, перероб і доп. К.: Дакор, 2008. 328 с.
3. Васильченко О.В. Основи архітектури і архітектурних конструкцій; Навчальний посібник. Харків: УЦЗ України, 2007. 257 с.
4. Дяконова А.К., Іванченкова Л.В., Тітомир Л.А., Ряшко Г.М. та інші. Організація та проектування готельного господарства. Навчальний посібник. Одеса: Маджента. 2021. 264 с.
5. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно – ресторанної справи: навчальний посібник. К.: Кондор. 2015. 752с.
6. Ряшко Г.М., Новічкова Т.П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. (для студ. вищ. навч. закл.). Одеса: ОНАХТ. 2017. 300 с.
7. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : навч. посібн. Київ, Альто-прес. 2019. 447 с.
8. Технологічне проектування підприємств харчування: навчальний посібник; за ред. О.І. Черевко. Харків: ДОДХДУХТ, 2005. 295 с.
9. Федорченка В. К. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посібн. : навч. посібн. Київ, Вища школа, 2018. 237 с.

Інформаційні ресурси

1. Автоматизоване архітектурне проектування. URL: <http://www.graphisoft.com>
2. AIMM — архітектура, що вражає. URL: <https://aimm-group.com/projects>
3. International Hotel & Restaurant Association. URL: <http://www.ih-ra.com>
4. International Luxury Hoteliers Association. URL: <https://theilha.com/#>
5. Hotels, Restaurants & Cafés in Europe. URL: <http://oira.osha.europa.eu/en/Partners/hotels-restaurants-cafes-europe>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	5

Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	5
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку та іспиту. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для іспиту
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	задовільно
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни