

СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві»

Галузь знань		24 «Сфера послуг»		Освітній рівень	Перший (бакалаврський)	
Освітньо-професійні програми		«Готельно-ресторанна справа»		Тип дисципліни	обов'язкова	
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна/заочна форма)			
			Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
	4	120	26/8	-	26	68/112
Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі						
Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:			«Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Інженерне обладнання будівель», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельного та ресторанного господарства»			
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою			Food & Beverage Management https://ru.coursera.org/learn/food-beverage-management Технології індустрії гостинності для персоналу https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_7			
Мета курсу:	вивчення теоретичних та методологічних основ проектування готельно-ресторанного господарства, формування у здобувачів фундаментальних знань, умінь і навичок, розширення і поглиблення фахових компетенцій основних принципів проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, і підготовка фахівця, який буде володіти знаннями, пов'язаними з рішенням проектних питань в області сфери обслуговування.					
Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми						
Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)				Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)		
ЗК 8. Володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та опрацювання і використання інформації у професійній діяльності. ЗК 13. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.				ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому. ФК 4. Здатність забезпечувати безпечність праці. ФК 7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. ФК 11. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (зкладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.		
Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)						
ПРН 8 Демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організовувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо. ПРН 9 Показати застосування інноваційних підходів до організації готельно-ресторанного бізнесу. ПРН 13 Показати уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію. ПРН 15 Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах. ПРН 17 Демонструвати уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації. ПРН 19. Демонструвати уміння формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.						

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
Розділ 1. Теоретичні основи проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства			
Тема 1. Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проєктування	Лекція 1	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	Практичне заняття 1	2	Тестування
Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	Лекція 2	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 2	4	Практична робота «Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах », опитування
Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	Лекція 3	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 3	4	Практична робота «Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів», опитування
Розділ 2. Проєктування приміщень готельного господарства			
Тема 5. Визначення складу та проєктування адміністративно-господарських приміщень готелів	Лекція 4	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 4	4	Практична робота «Визначення складу та проєктування адміністративно-господарських приміщень готелів», опитування
Тема 6. Проєктування приміщень громадського призначення у готелях	Лекція 5	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 5	4	Практична робота «Проєктування приміщень громадського призначення у готелях », опитування
Тема 7. Проєктування житлових та побутових приміщень готелів	Лекція 6	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 6	4	Практична робота «Проєктування житлових та побутових приміщень готелів», опитування
Розділ 3. Проєктування закладів ресторанного господарства при готелях			
Тема 8. Етапи проєктування закладів ресторанного господарства при готелях	Лекція 7	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 7	4	Практична робота «Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу», опитування
Тема 9. Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	Лекція 8	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 8	4	Практична робота «Проєктування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готелів», опитування
Тема 10. Проєктування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готелів	Лекція 9	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 9	4	Практична робота «Проєктування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному

господарстві готелів			призначення у ресторанному господарстві готелів », опитування
Тема 12. Проектування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях	Лекція 10	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 10	4	Практична робота «Проектування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях », опитування
Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	Лекція 11	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 11	4	Практична робота «Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях», опитування
Розділ 4. Реконструкція та технічне переоснащення закладів індустрії гостинності			
Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	Лекція 12	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 12	4	Практична робота «Реконструкція номерного фонду готельних комплексів», опитування
Тема 15. Реконструкція номерного фонду готельних комплексів	Лекція 13	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 13	4	Практична робота «Планувальні рішення під час реконструкції готельно-ресторанних комплексів», опитування
Тема 16. Планувальні рішення під час реконструкції готельно-ресторанних комплексів			
Контрольна робота		10	
Разом за роботу у семестрі		60	
Підсумковий контроль знань		40	Екзамен
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, проектна робота тощо

СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ (дистанційний курс) <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5095>

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни

- 1) Ресторатор <https://www.restorator.ua>
- 2) Академія гостинності <http://hotel-rest.com.ua>
- 3) Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua>

- 1) HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.
- 2) HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2017. 312 с.
- 3) Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. /П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба. Херсон : Олді- Плюс, 2019. 312 с.
- 4) Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. нав. закл.] 2-е вид., переробл. і доповн. / [П'ятницька Н.О., Зубар Н.М., П'ятницька Г.Т., Агафонова Л.Г., Бунтова Н.В.та ін.]; за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар. Київ : КУТЕП, 2016. 407 с.

ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання іспиту відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Самостійна робота включає в себе самостійну підготовку до проведення практичних робіт та / або проєкту в команді з трьох осіб.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Курс передбачає роботу в команді під час проведення практичних робіт (до 3-х осіб).
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, К1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «edX», «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

КРИТЕРІЇ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування (в т.ч. онлайн)	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з одним/декількома варіантами відповідей	0,2
Опитування, оцінка практичних завдань	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури	2-3
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1
Самостійна робота		
	1) Підготовка до занять та тестувань (вивчення теоретичного матеріалу) 2) Підготовка до практичних занять 3) Виконання розрахунків, в т.ч. підготовка графічної частини 4) Підготовка звіту про проведення практичних робіт.	20 годин/36 годин 12 годин/20 годин 24 години/36 годин 12 годин/20 годин 68 годин/112 годин