



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-
ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

Рівень вищої освіти:	<u>Перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>8</u>
Рік навчання (курс):	<u>4</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>4,0</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Наталія Петренко, д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/petrenko-nataliya-oleksandrivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	504petrenko@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	формування системи теоретичних знань та прикладних вмінь і навичок щодо технологічних процесів проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства та об'ємно-планувальних рішень у роботі готельно-ресторанних закладів
Завдання курсу	оволодіти теоретичними засадами проектування закладів готельно-ресторанного господарства, сучасними методиками й галузевими вимогами до розробки проектної документації під час створення нових або реконструкції існуючих закладів сфери обслуговування на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.
Загальні компетентності	<ul style="list-style-type: none">➤ навички здійснення безпечної діяльності;➤ здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціалізовані компетентності	<ul style="list-style-type: none">➤ розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;➤ здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;➤ здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання	<ul style="list-style-type: none">➤ знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;➤ здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.➤ презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні (семінарські, лабораторні))	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Теоретичні та системні основи проектування об'єктів				
Тема 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства та агросадіб	2/2	Знати категорійний апарат навчальної дисципліни; мету, завдання і класифікацію проектування.	Підготовка презентації за темою практичного заняття. Розв'язок тестових завдань.	10
Тема 2. Нормативно-правові та системні основи проектів	2/2	Знати види забудови населених пунктів. Знати законодавчі норми і правила.	Виконання практичного завдання	5
Змістовий модуль 2. Функціональна характеристика готельно-ресторанних комплексів та агросадіб				
Тема 3. Організація управління проектами в готельно-ресторанних комплексах та агросадібах	2/2	Знати історичний розвиток готелів, ресторанів та агросадіб, сучасні концепції будівель, типологію споруд та їх характеристику. Вміти вирізняти типи організації функціональних елементів готелів.	Підготовка презентації за темою практичного заняття. Розв'язок тестових завдань.	10
Тема 4. Функціональна структура готельно-ресторанних комплексів та агросадіб	2/2	Знати внутрішню організацію функціональних елементів готелів, ресторанів та агросадіб. Вміти формувати функціональне зонування внутрішнього простору готелів, ресторанів та агросадіб.	Доповідь за темою практичного заняття.	5
Змістовий модуль 3. Проектування закладів ресторанного господарства				
Тема 5. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	4/4	Знати етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях. Вміти проектувати виробничу програму для закладів ресторанного господарства	Доповідь за темою практичного заняття.	5
Тема 6. Організаційне проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства та агросадіб	4/4	Знати законодавчо-нормативну базу проектування, основи організації проектування та формування організаційної структури і структури управління об'єктів готельно-ресторанного господарства та агросадіб	Підготовка індивідуального розрахункового завдання.	10
Тема 7. Економічне проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства та агросадіб	4/4	Знати алгоритм розрахунку вартості основних та оборотних фондів, проєктованого об'єкту, амортизаційних відрахувань та виручки від надаваних послуг, собівартості продукції, дохідності та прибутковості закладу, розуміти шляхи підвищення його дохідності.	Доповідь за темою практичного заняття.	5
Тема 8. Розвиток проекту агросадіби	2/4	Вміти проектувати розширення асортименту додаткових послуг об'єктів ГРГ та агросадіб. Знати напрями забезпечення конкурентоспроможності об'єктів ГРГ та агросадіб.	Підготовка реферату за темою практичного заняття.	5
Змістовий модуль 4. Проектування приміщень готелів				

Тема 9. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	2/2	Знати принципи проєктування торговельної та адміністративно-побутової групи приміщень, господарських та технічних приміщень.	Підготовка індивідуального наукового дослідження.	10
Тема 10. Проектування житлових та побутових приміщень готелів	2/2	Знати типи номерів, їх співвідношення і площі в залежності від категорії готелю, правила розміщення житлових кімнат в загальній структурі готелю, вимоги до проєктування коридорів, холів, віталень та приміщень по поверхового обслуговування. Вміти розробляти плани різних категорій номерів готельного підприємства	Доповідь за темою практичного заняття.	5
Всього за 1 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс	26/28			100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Рекомендована література

Базова

1. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2019. 203 с.
2. Гапоненко Г.І., Парфіненко А.Ю., Шамара І.М. Сільський зелений туризм. К.: Університетська книга, 2023. 178с.
3. Гетун Г., Плоский В., Віроцький В. Архітектура будівель та споруд. Книга 4. Технічна експлуатація та реконструкція будівель. Чернівці: Рута 2018. 750 с.
4. Закон України «Про архітектурну діяльність» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/687-14#Text>
5. Закон України «Про будівельні норми»<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1704-17#Text>
6. Ковешников В., Ковешнікова О. Основи проектування туристично-рекреаційних комплексів. Київ: Ліра-К 2018 228 с.
7. Основи реконструкції будівель і споруд. /Іваник І, Віхоть С., Пожар Р., Іваник Я., Вибранець Ю., Іваник Ю. Львів: Львівська політехніка. 2018. 268 с.
8. Податковий Кодекс України: Закон України від 2 груд. 2010 р. № 2755-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text>
9. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.91р. № 1023-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
10. Про затвердження Правил роботи Закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. №219. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
11. Савйовський В., Молодід О. Зведення спеціальних будівель і споруд. Київ: Ліра-К 2020. 248 с.
12. Шепель Т.В., Комліченко О.О., Живець А.М. Основи підприємницької діяльності : навчальний посібник. Одеса: ОЛДІ ПЛЮС. 2022. 308с.

Допоміжна

1. Гончар Л., Беляк, А. Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. *Економіка та суспільство*, 2021. №26
2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
4. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
5. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
6. ДБН В 2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди.
7. ДБН В.22.-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
8. Петренко Н.О., Кустріч Л.О., ГоменюкМ.О. Управління проектами: Навч. посібник. УВПП, 2015. 244 с. (Гриф МОН).
9. Петренко Н. О.,Гоменюк М. О., Мазур Ю. П. Управління інноваційними проектами сільськогосподарських підприємств в умовах діджиталізації. Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. 2020. Вип. 97(2). С. 88-98.
10. Петренко Н. О., Рибчак В. І., Жученко О. М. Управління логістичними проектами. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2021. №5. <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2021-5-7208>
11. Петренко Н., Терещук Н., Новак Л. Проектування системи управління якістю послуг обслуговуючого персоналу ресторанного господарства: аспект стандартизації. *Економіка та суспільство*. 2021. (35). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-35-19>.
12. Семенов В. Стандарти ISO серії 9000 як основа формування систем управління якістю на підприємствах сфери послуг. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*, 2020, 3 (72). С. 121-134.
13. Підопригора Ю.А. Якість та відповідність продукції нормативним документам: принципи організації. *Наукові нотатки*, 2021, 71. С. 29-34.
14. Посібник по практичному застосуванню ДБН В.1.1-7 “Пожежна безпека об’єктів будівництва. Загальні вимоги”: [Виробничо-практичне видання]. Київ: ТОВ “Київська книжково-журнальна фабрика”, 2018. 36 с.

15. Проектування готелів : навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал [та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. К. :Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. 340 с.

16. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. Посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал [та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. 340 с.

17. Технологічне проектування підприємств харчування: навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк [та ін.]. Харків: ДОДХДУХТ, 2005. 295 с.

Інформаційні ресурси

1. Аналітичні публікації з проблем гостинності. URL: <http://prohotelia.com.ua>.
2. Асоціація індустрії гостинності України <https://aigu.org.ua/>
3. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC). URL: <http://www.wttc.org/>.
4. Державна служба статистики України : офіційний вебсайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
5. Державна туристична Адміністрація. URL: <http://www.tourism.gov.ua/>.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <http://3umf.com/doc/449/>.
7. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги URL: <http://www.kurortservice.-com/uploads/assets/file/per.pdf>.
8. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
9. Економічний дискусійний клуб. URL: <http://edclub.com.ua/>
10. Система якості НАССР. URL: <https://certificant.org/haccp/>
11. Наукова бібліотека ім. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua>.