



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	Людмила Малуґа, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/malyuga-lyudmila-mikolaivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	maliuga-LM@ukr.net
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=321

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	➤ навички здійснення безпечної діяльності; ➤ здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні компетентності	➤ 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	➤ 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)	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	2/2	Знати категорійний апарат навчальної дисципліни; мету, завдання і класифікацію проектування.	Підготовка доповіді за темою практичного заняття.	5
Тема 2. Системна основа і архітектурно-композиційні принципи проектування	4/4	Знати види забудови населених пунктів. Знати будівельні норми і правила.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	5
Тема 3. Архітектурні типи споруд готельно-ресторанних комплексів	2/2	Знати історію розвитку та класифікацію готельних та ресторанних споруд. Вміти вирізняти архітектурні концепції будівель.	Підготовка доповіді за темою практичного заняття.	10
Змістовний модуль 2. Функціональна характеристика готельно-ресторанних комплексів				
Тема 4. Функціональна структура готельно-ресторанних комплексів	4/4	Знати внутрішню організацію функціональних елементів готелів та ресторанів. Вміти формувати функціональне зонування внутрішнього простору готелів та ресторанів.	Підготовка доповіді за темою практичного заняття.	5
Тема 5. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	2/2	Знати принципи та послідовність об'ємно-планувальних рішень будівель. Вміти розробляти проекти приміщень ресторанного та готельного господарства.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	10
Змістовний модуль 3. Проектування приміщень готелів				
Тема 6. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	2/2	Знати вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	5
Тема 7. Проектування житлових та побутових приміщень готелів	4/4	Знати вимоги до проектування житлових та побутових приміщень готелів.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	5
Тема 8. Проектування приміщень громадського призначення в готелях	2/2	Знати вимоги до проектування приміщень громадського призначення в готелях	Підготовка доповіді за темою практичного заняття.	10
Змістовний модуль 4. Проектування закладів ресторанного господарства				
Тема 9. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	2/4	Знати етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях. Вміти проектувати виробничу програму для закладів ресторанного господарства	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	5
Тема 10. Проектування виробничих цехів та інших приміщень закладів ресторанного господарства	2/2	Вміти проектувати виробничі цехи та інші приміщення закладів ресторанного господарства	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	10
Всього за 1 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				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 проекту (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