



Додаток 3

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Рік навчання 3, семестр 5
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 5
Мова викладання українська

Лектор дисципліни	<u>Левицька Інна Ваналіївна, д.е.н., професор</u>
Контактна інформація лектора (e-mail)	професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму inna_levytska@ukr.net ilevytska@nubip.edu.ua
Сторінка дисципліни в eLearn	https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5176

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства» передбачає формування у здобувачів глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами, методами проектування і сприяють їх ефективному застосуванню при розробленні концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень готелів з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації сервісних і технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг в готельному комплексі, ефективній інноваційній діяльності, опанування сучасними методиками і галузевими вимогами до розробки проектної документації при створенні нових і реконструкції діючих підприємств готельного господарства. Мета дисципліни: вивчення основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства у відповідності з їхньою соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями. Предмет дисципліни: об'єкти готельних підприємств, мотелів та кемпінгів; об'єкти для підприємств ресторанного господарства; комплекси підприємств готельно-ресторанного бізнесу, їх основні та допоміжні будівлі і приміщення.

Набуття компетентностей:

- **загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові (спеціальні) компетентності (СК):

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 15. Здатність розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу у відповідності запитам споживачів з урахуванням проблем розвитку індустрії гостинності.

СК 16. Здатність розробляти об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення підприємств готельного та ресторанного господарства

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

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

ПРН 24. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу в індустрії гостинності.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
Модуль 1. Основні принципи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.				
Тема 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.	2/2	Знати сутність, цілі та завдання проектування, принципи його організації та реалізації; орієнтуватися у нормативно-правовій базі проектування; розуміти напрямки розвитку проектування готелів.	Тестування (в.т.ч. в e-learn), Опитування, дискусії	5
Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці.	2/2	Знати основні принципи проектування готелів, розуміти стан та тенденції розвитку готелів у регіоні. Орієнтуватися у перспективному плані розвитку і розміщення готелів.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 3. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення.	2/2	Знати вимоги до розташування приміщень готелів, проектування основних їх складових. Знати правила організації архітектурних типів споруд об'єктів готелів, вимоги до оформлення графічної частини проєктної документації, складання і оформлення технологічних схем, планів і розрізів.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.	2/2	Знати основні підходи до планувальних рішень вестибюльної групи приміщень готелю, типи планування та їх структура.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Практичні завданн	5
Тема 5. Проектування житлової групи приміщень.	4/4	Знати основні підходи до планувальних рішень житлових поверхів, типи планування житлових поверхів, розуміти основні принципи проектування побутових приміщень.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	10
Модульний контроль				30
Підсумковий рейтинг за змістовний модуль 1				100

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
Модуль 2. Функціонально-планувальні вимоги проєктування окремих груп приміщень та служб, інженерне забезпечення готелю.				
Тема 6. Проєктування закладів ресторанного господарства при готелі.	6/6	Знати вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії, розуміти алгоритм проєктування приміщень ресторанів у готелях різної категорії. Знати основні етапи технологічного проєктування, методiku складання виробничих програм закладів ресторанного господарства. Знати вимоги до формування технологічних ліній і робочих місць у закладах ресторанного господарства, розуміти вимоги до добору обладнання та його розміщення. Знати методiku проєктування приміщень для прийому, зберігання та відпуску продуктів, предметів матеріально-технічного призначення та вимоги до неї.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	10
Тема 7. Проєктування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення.	2/2	Знати методiku, основні принципи та вимоги до проєктування приміщень громадського призначення у готелях. Орієнтуватися в структурі приміщень культурно-розважального та видовищного призначення, туристсько-спортивного профілю, торгового та побутового профілю.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 8. Проєктування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.	2/2	Знати принципи проєктування торговельної та адміністративно-побутової групи приміщень, господарських та технічних приміщень.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
Тема 9. Характеристика інженерних систем готелю.	2/2	Знати характеристику інженерних систем закладу готельно-ресторанного господарства (енергозабезпечення, водопостачання, каналізація, теплофікація, газопостачання. Орієнтуватися в нормативній документації, положеннями якої регулюється проектування та будівництво готелів, розуміти зміст роботи замовника на стадії будівництва, етапи прийняття об'єктів в експлуатацію.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 10. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека закладу ГРГ.	2/2	Знати санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень готелю. Знати протипожежні вимоги, яких потрібно дотримуватися при проектуванні будівлі готелю. Розуміти систему управління інженерним обладнанням (BMS), система управління номером (RMS).	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 11. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів.	2/2	Знати мету, завдання та основні принципи реконструкції і перепрофілювання готелів, розуміти заходи з технічного їх переоснащення.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 12. Економічна ефективність проектування закладів готельно-ресторанного господарства.	2/2	Знати алгоритм розрахунку вартості основних та оборотних фондів, проекто-ваного готелю, амортизацій-них відрахувань та виручки від надаваних послуг, собівартості продукції, дохідності та прибутковості закладу, розуміти шляхи підвищення його дохідності.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Модульний контроль				40
Підсумковий рейтинг за змістовний модуль 2				70
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використання мобільних пристроїв та додаткової літератури під час написання модульних контрольних робіт, заліку та екзамену категорично заборонено.
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в онлайн формі за погодженням із деканом факультету)

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи $R_{НР}$	Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$	Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4					
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи $R_{НР}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$R_{НР} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)}_{ЗМ} \cdot K^{(1)}_{ЗМ} + \dots + R^{(n)}_{ЗМ} \cdot K^{(n)}_{ЗМ})}{K_{дис}} + R_{ДР} - R_{ШТР},$$

де $R^{(1)}_{ЗМ}, \dots, R^{(n)}_{ЗМ}$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K^{(1)}_{ЗМ}, \dots, K^{(n)}_{ЗМ}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{дис} = K^{(1)}_{ЗМ} + \dots + K^{(n)}_{ЗМ}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{ДР}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{ШТР}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K^{(1)}_{ЗМ} = \dots = K^{(n)}_{ЗМ}$. Тоді вона буде мати вигляд

$$R_{НР} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)}_{ЗМ} + \dots + R^{(n)}_{ЗМ})}{n} + R_{ДР} - R_{ШТР}.$$

Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$ додається до $R_{НР}$ і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$ не перевищує 5 балів і віднімається від $R_{НР}$. Він визначається лектором і вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

2. Згідно із зазначеним Положенням **підготовка і захист курсового проекту (роботи)** оцінюється за 100 бальною шкалою і далі переводиться в оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано