**ПЗВО «Міжнародний класичний університет Імені Пилипа Орлика**

**ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

**КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

**на засіданні кафедри туризму та**

**готельно-ресторанної справи**

**Протокол №1 від «30» 08.2021 р.**

**Завідувач кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ревенко В.В.**

**СИЛАБУС**

**ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ**

**ПРОЄКТУВАННЯ ОБ’ЄКТІВ**

**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»**

**Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»**

**Освітня програма: 241 «Готельно-ресторанна справа»**

**Освітній ступінь: бакалавр**

Миколаїв-2021

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Загальна інформація про дисципліну** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Описание: \\192.168.1.8\tmp\8.jpg | | | | | Силабус освітньої компоненти «Проєктування об’єктів  готельно-ресторанного господарства»  Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа  Галузь знань: 24 Сфера обслуговування  Освітня програма: Готельно-ресторанна справа | | | | | | | | | | | | | | | |
| Рівень вищої освіти | | | | | Перший (бакалаврський) | | | | | | | | | | | | | | | |
| Статус освітньої компоненти | | | | | Обов’язкова | | | | | | | | | | | | | | | |
| Посилання на сайт дистанційного навчання (Moodle) | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| Викладач (ПІБ, науковий ступінь, наукове званняя, посада) | | | | | Пилипенко Світлана Миколаївна кандидат технічних наук, доцент,  доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи | | | | | | | | | | | | | | | |
| Контактна інформація викладача (телефон, E-mail викладача) | | | | | pylypenkoslana@gmail.com | | | | | | | | | | | | | | | |
| Консультації | | | | | Дні консультацій за графіком проведення консультацій / або за попередньою домовленістю | | | | | | | | | | | | | | | |
| Мова викладання | | | | | українська | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. **Опис дисципліни** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Анотація дисципліни | | | | | Сучасний готель – складний організм, наповнення якого і надаваєми послуги мають відповідати міжнародним стандартам якості. Дисципліна «Проектування готелів» вивчає особливості проектування усіх типів сучасних готелів: апартамент-готелів бізнес-, конгрес- і конференц-готелів*,* туристичних готелів, курортних готелів, а також невеликих кемпінгів і мотелів. При розробці проекта визначаються основні параметри майбутнього готелю, узгоджується зміст технічного завдання, розробляється комплекс проектної документації (ескізний проект, робочий проект з архітектурно-будівельним та інженерним розділами, кошторис будівництва, 3D-візуалізація й інша документація). | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пререквізити | | | | | Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни: Інженерна графіка, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства | | | | | | | | | | | | | | | |
| Постреквізити | | | | | Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну: Інженерне обладнання будівель, дипломне проєктування | | | | | | | | | | | | | | | |
| Формат проведення дисципліни | | | | | Очний, змішаний (поєднання традиційних форм навчання з елементами електронного навчання через систему Moodle), дистанційний. Для заочної форми здобуття освіти можливим є поєднання очного та дистанційного форматів викладання дисципліни. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Мета викладання дисципліни | | | | | формування системи теоретичних знань та прикладних вмінь і навичок щодо технологічних процесів планування об’єктів готельно-ресторанного господарства та об’ємно-планувальних рішень у роботі готельно-ресторанних закладів. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. **Перелік компетентностей відповідно до освітньої програми** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Загальні компетентності | | | | | ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Спеціальні (фахові) компетентності | | | | | СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.  СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.  СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів  СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб’єктом готельного та ресторанного бізнесу . | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. **Програмні результати навчання відповідно до освітньої програми** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.  РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.  РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.  РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.  РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. **Ознаки дисципліни** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Семестр | | | Кількість кредитів | | | | Загальна кількість годин | | | | Аудиторна робота | | | Самостійна робота | | | | Вид підсумкового контролю | | |
| ДФН | ЗФН | | ДФН | ЗФН | | | ДФН | ЗФН | | | ДФН | ЗФН | | ДФН | | ЗФН | | ДФН | | ЗФН |
| **7** | **7** | | **3** | **3** | | | **90** | **90** | | | **36** | **12** | | **54** | | **78** | | **іспит** | | **іспит** |
| 1. **Обсяг дисципліни** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Види навчальної роботи** | | | | | | | | | **Загальна кількість годин** | | | | | | | | | | | |
| ДФН | | | | | | ЗФН | | | | | |
| Лекції | | | | | | | | | **18** | | | | | | **8** | | | | | |
| Семінарські/Практичні/Лабораторні заняття | | | | | | | | | **18** | | | | | | **4** | | | | | |
| Самостійна робота | | | | | | | | | **54** | | | | | | **78** | | | | | |
| ***Всього*** | | | | | | | | | **90** | | | | | | **90** | | | | | |
| 1. **План вивчення навчальної дисципліни** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема | | | | | | | | | | Кількість годин ДФН/ЗФН | | | | | | | | | | |
| лекції | | | практичні, семінарські, лабораторні заняття | | | | | | самостійна робота | |
| Тема 1. Організаційні засади проектування готелів. | | | | | | | | | | 2/1 | | | 2/- | | | | | | 6/8 | |
| Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці | | | | | | | | | | 2/1 | | | 2/- | | | | | | 6/8 | |
| Тема 3. Об'ємно-планувальні рішення готелів та ресторанів | | | | | | | | | | 2/1 | | | 2/- | | | | | | 6/9 | |
| Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень | | | | | | | | | | 2/1 | | | 2/- | | | | | | 6/9 | |
| Тема 5. Проектування житлових приміщень | | | | | | | | | | 2/1 | | | 2/2 | | | | | | 6/9 | |
| Тема 6. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі | | | | | | | | | | 2/1 | | | 2/2 | | | | | | 6/9 | |
| Тема 7. Проектування приміщень культурно-дозвіллєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення | | | | | | | | | | 2/1 | | | 2/- | | | | | | 6/9 | |
| Тема 8. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю | | | | | | | | | | 2/1 | | | 2/- | | | | | | 6/9 | |
| Тема 9. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека | | | | | | | | | | 2/- | | | 2/- | | | | | | 6/8 | |
| **Загаьна кількість годин** | | | | | | | | | | **18/8** | | | **18/4** | | | | | | **54/78** | |
| 1. **Самостійна робота здобувача** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема | | | | | | Завдання для самостійної роботи здобувачів | | | | | | | | | | | Рекомендована основна література | | | |
| Тема 1. Організаційні засади проектування готелів. | | | | | | вивчення основної і додаткової літератури, самоперевірка набутих знань і навичок, розв’язання тестових завдань, підготовка до практичних занять, підготовка презентації | | | | | | | | | | | 1,2,3, 6 | | | |
| Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці | | | | | | вивчення основної і додаткової літератури, самоперевірка набутих знань і навичок, розв’язання тестових завдань, підготовка до практичних занять, підготовка презентації | | | | | | | | | | | 1,2,3,4,5,6 | | | |
| Тема 3. Об'ємно-планувальні рішення готелів та ресторанів | | | | | | вивчення основної і додаткової літератури, самоперевірка набутих знань і навичок, розв’язання тестових завдань, підготовка до практичних занять, підготовка презентації | | | | | | | | | | | 1,2,3,4,5,6 | | | |
| Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень | | | | | | вивчення основної і додаткової літератури, самоперевірка набутих знань і навичок, розв’язання тестових завдань, підготовка до практичних занять, підготовка презентації | | | | | | | | | | | 1,2,6 | | | |
| Тема 5. Проектування житлових приміщень | | | | | | вивчення основної і додаткової літератури, самоперевірка набутих знань і навичок, розв’язання тестових завдань, підготовка до практичних занять, підготовка презентації | | | | | | | | | | | 1,2, 6 | | | |
| Тема 6. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі | | | | | | вивчення основної і додаткової літератури, самоперевірка набутих знань і навичок, розв’язання тестових завдань, підготовка до практичних занять, підготовка презентації | | | | | | | | | | | 1,2,3,4,5,6 | | | |
| Тема 7. Проектування приміщень культурно-дозвіллєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення | | | | | | вивчення основної і додаткової літератури, самоперевірка набутих знань і навичок, розв’язання тестових завдань, підготовка до практичних занять, підготовка презентації | | | | | | | | | | | 1,2, 6 | | | |
| Тема 8. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю | | | | | | вивчення основної і додаткової літератури, самоперевірка набутих знань і навичок, розв’язання тестових завдань, підготовка до практичних занять, підготовка презентації | | | | | | | | | | | 1,2, 6 | | | |
| Тема 9. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека | | | | | | вивчення основної і додаткової літератури, самоперевірка набутих знань і навичок, розв’язання тестових завдань, підготовка до практичних занять, підготовка презентації | | | | | | | | | | | 1,2,3,4,5,6 | | | |
| 1. **Технічне та програмне забезпечення (обладнання)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Лекційні заняття проводяться в аудиторіях, обладнаних мультимедійними засобами, і передбачають використання презентацій. Обладнання - Мультимедійний проектор, комп’ютер, програмне забезпечення - Microsoft PowerPoint, Microsoft Excel, Internet. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. **Список літератури** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Основна  література | | 1. HoReCa: Том 1. Готелі./А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т.1.Готелі / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун--т, 2017. – 412 с. 2. Проектування готелів: навч. посіб. : [для вищ. навч. закл.] / А.А. Мазаракі [та ін.]; за. ред. А.А.Мазаракі. –– К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с 3. Проектування закладів ресторанного господарства./ А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Підручник / П79 [А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, О.М.Григоренко та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с. 4. HoReCa: Том 2.Ресторани./А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 3. Ресторани / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с. 5. HoReCa: Том 3. Кейтерінг./А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 3. Кейтерінг / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с. 6. Клименко Є.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: Навч. посіб. - К: Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Додаткова література | | 1. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та 2. експлуатація: навч. посіб. / В. Г. Банько. – К.: Центр інформаційних технологій. – 2006. – 292 с. 3. Мальска М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К.: Цетнр учбової літератури, 2010. – 472 с. 4. П’ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П’ятницька. – К.: Київ, нац. торг. екон. ун-т, 2005. – 632 с. 5. Кукоба В. П. Організаційне проектування підприємства: Навч. посіб. К.: КНЕУ, 2011. 276 с. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Інформаційні ресурси в Інтернеті | | 1. ІМПЕРІЯ- архітектурне проектування. – Режим доступу: *www.empirem.com.u* 2. Premier Hospitality Cinsulting. – Режим доступу: *www. premier-hospitality.com* 3. Центр сучасної творчості. – Режим доступу: *www.csz.com.ua/ru/proekti* 4. Проектування готелів. – Режим доступу: *www.avk-project.com* 5. Професійне оснащення. – Режим доступу: *www.eto.ua* 6. Проектування готелів. – Режим доступу: *www.pskopora.com.ua/ru/proectorovanie-hotels.html* 7. Проектування готелів і SPA. – Режим доступу: *www.schletterer.ru* 8. Проектування готелів. – Режим доступу: *www.delvanteez.com.ua* 9. Концепції та проектування SPA та готелів. – Режим доступу: *http://spa-project.com.ua* 10. Автоматизоване архітектурне проектування. – Режим доступу:*www.graphisoft.com* | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. **Політика навчальної дисципліни** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * Курс передбачає як індивідуальну роботу так і роботу у складі груп; * Самостійне виконання навчальних завдань поточного та підсумкового контролю (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); * Середовище в аудиторії є творчим, відкритим до конструктивної критики; * Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлені терміни; * Під час аудиторних занять заборонено користуватися мобільними телефонами й іншими девайсами, вони мають бути вимкнені або переведені в беззвучний режим. Ноутбуки чи планшети можна використовувати лише для виконання навчальних завдань за вимогою. * Відвідування занять обов’язкове.Якщо здобувач вищої освіти був відсутній на заняттях з будь-якої причини, він/вона відпрацьовують навчальні питання та завдання в часи самостійної підготовки та у встановлені викладачем терміни обов’язково звітують про опанування ними навчального матеріалу; * Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли до теоретичного курсу, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу. * Конфліктні ситуації відкрито обговорюються в академічних групах з викладачем, необхідно бути взаємно толерантним, поважати думку іншого. * Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. У випадку таких подій – реагування відповідно до Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу. * Плагіат та інші форми нечесної роботи неприпустимі. Недопустимі підказки і списування у ході практичних занять, поточного контролю, на екзамені. * Норми академічної етики: дисциплінованість, дотримання субординації, чесність, відповідальність. * Максимальна кількість балів за вивчення курсу становить 100 балів: 60 за поточний та 40 за підсумковий контроль знань. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. **Система оцінювання та вимоги** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Загальна система оцінювання курсу | | | | | | Об’єктом оцінювання є рівень засвоєння програмного матеріалу дисципліни різного характеру та рівня складності на проміжних чи заключних етапах його вивчення.  Завданням оцінювання є перевірка: рівня засвоєння певного теоретичного матеріалу; набутих навичок виконання різного характеру практичних і розрахункових робіт з опорою на теоретичні знання; уміння самостійно опрацьовувати теоретичний матеріал і осмислювати зміст теми чи розділу; уміння публічно чи письмово представляти певний матеріал (презентація); уміння інтегрувати необхідні знання із дисциплін, вивчених раніше; уміння аналізувати, синтезувати й оцінювати інформацію тощо.  Оцінювання поточного і семестрового контролю в співвідношенні 60:40 здійснюється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням у національну шкалу (чотирибальну – «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» чи вербальну – «зараховано», «не зараховано») та шкалу ЄКТС | | | | | | | | | | | | | | |
| Критерії оцінювання письмової роботи | | | | | | 1. Повнота відповіді або виконання завдання; 2. Рівень сформованості логічних умінь: елементарні дії; операція, правило, алгоритм; правила визначення понять; формулювання законів і закономірностей; структурування суджень, умовиводів, доводів, описів. | | | | | | | | | | | | | | |
| Критерії оцінювання роботи здобувачів на практичних заняттях | | | | | | 1. Повнота відповіді або виконання завдання. 2. Рівень самостійності здобувача. 3. Рівень навчально-пізнавальної діяльності. | | | | | | | | | | | | | | |
| Критерії оцінювання самостійної роботи здобувачів | | | | | | 1. Повнота відповіді або виконання завдання. 2. Рівень самостійності здобувача. 3. Сформованість навчально-інформаційних умінь. 4. Сформованість навчально-інтелектуальних умінь. 5. Рівень сформованості фахових вмінь (вміння застосовувати на практиці набуті знання). | | | | | | | | | | | | | | |
| Умови допуску до підсумкового контролю | | | | | | Підсумковий контроль у формі екзамену здійснюється на основі зарахування всіх виконаних здобувачами завдань (для цього отримані бали сумуються та розраховується середнезважене значення), а їх кількість не повинна бути меншою, ніж 50 % завдань | | | | | | | | | | | | | | |

**Узагальнені критерії оцінювання відповіді здобувача на екзамені**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **За шкалою ECST** | **Сума балів** | **Оцінка**  **за нац. шкалою** | **Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів** |
| **А** | **90-100** | **5 відмінно** | Глибокі знання передбаченого програмного матеріалу. Грамотні і логічні відповіді на поставлені запитання. Здобувач приймає правильні рішення при розв’язанні практичних завдань, бездоганно володіє прийомами роботи з устаткуванням, приладами та комп’ютером; самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особистісну позицію. |
| **В** | **82-89** | **4 добре** | Знання суттєвих ознак, понять, явищ, закономірностей, зв’язків між ними. Здобувач самостійно засвоює знання у стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, синтезом, узагальненням, порівнянням, абстрагуванням), уміє робити висновки, виправляти допущені помилки. |
| **С** | **75-81** | **4 добре** | Знання суттєвих ознак, понять, явищ, закономірностей, зв’язків між ними. Здобувач самостійно засвоює знання у стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, синтезом, узагальненням, порівнянням, абстрагуванням), уміє робити висновки, виправляти допущені помилки. |
| **D** | **64-74** | **3 задовільно** | Знання неповні, поверхневі. Здобувач відновлює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. Здатний вирішувати завдання за зразком. Володіє елементарними вміннями навчальної діяльності. |
| **E** | **60-63** | **3 задовільно** | Відповідь здобувача при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, обумовлюється початковим уявленням про предмет вивчення. |
| **FХ** | **35-59** | **2 незадовільно**  з можливістю повторного складання | Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння застосувати теоретичні положення при розв’язанні практичних задач. |
| **F** | **1 -34** | **2 незадовільно**  з обов’язковим повторним вивченням навчальної дисципліни | Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння орієнтуватися при розв’язанні практичних задач, незнання основних фундаментальних положень. |