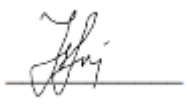
Силабус навчальної дисципліни
«Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
Курс: 4
Семестр: 8

Факультет	Факультет інженерно-педагогічної освіти
Кафедра	Кафедра техніко-технологічних дисциплін, охорони праці та безпеки життєдіяльності
Викладач(-і)	**ПІБ: Азізов Талят Нуредінович** **Посада: професор, завідувач кафедри техніко-технологічних дисциплін, охорони праці та безпеки життєдіяльності** **E-mail: talyat.azizov@udpu.edu.ua**
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=180
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	**Денна форма:** лекції (30 год.), практичні 30 год.), самостійна робота (60 год.) **Заочна форма:** лекції (8 год.), практичні 8 год.), самостійна робота (104 год.)
Політика дисципліни	**Академічна доброчесність.** Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти є необхідною умовою освітнього процесу, базується на недопущенні практик списування, плагіату, фабрикації. Академічна доброчесність регламентується Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. **Відвідування занять.** Відвідування аудиторних занять здобувачами вищої освіти є необхідна та обов'язкова складова освітнього процесу. Вагомими причинам пропусків занять можуть бути: хвороба, відрядження, академічна мобільність, за наявності відповідних документів. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач вищої освіти має повідомити викладача особисто, або через старосту. За об'єктивних причин (міжнародна мобільність, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням з керівником курсу. **Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.** Здобувач вищої освіти має можливість за власної ініціативи самостійно підготувати доповідь відповідно до тем робочої програми: лекційних, лабораторних занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою тематикою дисципліни, або поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем, або дотичних тем; самостійно вибирати тему доповіді використовуючи літературний фонд наукової бібліотеки університету, Інтернет мережі з творчою обробкою отриманої інформації.
Що будемо вивчати?	область матеріального виробництва, яка включає сукупність засобів, способів і методів людської діяльності пов'язаних з проектуванням, зведенням та експлуатацією і реконструкцією промислових, цивільних, житлових і інших об'єктів.
Чому це треба вивчати?	Курс спрямований у набутті студентами знань, умінь і здатностей (компетенцій) ефективно вирішувати завдання професійної діяльності з обов'язковим розглядом основних принципів проектування готельних підприємств і конструктивних елементів та застосування їх для вирішення питань проектування готельних будівель.
Яких результатів можна досягнути?	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції

	щодо розвитку бізнесу. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями .Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстеж Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, 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 .
Зміст дисципліни	Організаційні засади проектування готелів Розміщення готелю на земельній ділянці Об'ємно - планувальні рішення готелів Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень. Проектування житлових приміщень Проектування закладів ресторанного господарства при готелі Проектування приміщень культурно-дозвільного і фізкультурно-оздоровчого призначення Проектування службових, господарських та виробничих приміщень Характеристика інженерних систем готелю
Обов'язкові завдання	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни .
Міждисциплінарні зв'язки	Безпека праці і життєдіяльності, Інженерна графіка, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства.
Інформаційне забезпечення з репозитарію та фонду НБ УДПУ	1.Архітектурно-будівельне креслення будинку: Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів напряму підготовки: «Готельно-ресторанна справа» / УДПУ ім. П. Тичини; уклад.: А.М. Гедзик, О.С. Мельник. Умань: ФОП Жовтий О.О, 2013. 22 с. 2.Мельник О.С. Громадське будівництво. Умань: ФОП Жовтий О.О, 2013. 37 с. 3.А.А. Мазеракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб./ К.: КНТЕУ, 2008. 307 с. 4. Т.Г. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко, Г.М. Ястина. Проектирование предприятий общественного питания: учеб. (для высших учебн. заведений). М.: Колос, 2000. 216 с. 5. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / [Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. П'ятницька [та ін.] ; за заг. ред. Н. О. П'ятницької, Н. М. Зубар ; Київський університет туризму, економіки і права. Вид. 2-ге, переробл. і допов. К. : КУТЕП, 2016. 406с..
Поточний контроль	Поточне оцінювання на занятті; модульний, тестовий контроль; оцінка за виконання практичних робіт. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.
Підсумковий контроль	Екзамен. Підсумковий модульний тестовий контроль або у період карантину на платформі Moodle та відеоконференції Zoom. Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник  (Азізов Т.Н.)