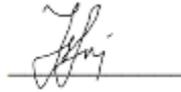


Силабус навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»	
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма: Готельно-ресторанна справа Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський) Курс: 4 Семестр: 8	
Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ПІБ: Азізов Талят Нуредінович Посада: професор кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: talyat.azizov@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (20 год.), практичні 24 год.), самостійна робота (46 год.) Заочна форма: лекції (6 год.), практичні 6 год.), самостійна робота (78 год.)
Політика дисципліни	<p>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.</p> <p>Відвідування занять. Відвідування аудиторних занять здобувачами вищої освіти є необхідна та обов'язкова складова освітнього процесу. Вагомими причинами 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.</p> <p>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.</p>
Що будемо вивчати?	Область матеріального виробництва, яка включає сукупність засобів, способів і методів людської діяльності пов'язаних з проектуванням, зведенням та експлуатацією і реконструкцією об'єктів індустрії гостинності.
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 та ресторанных підприємств і конструктивних елементів та застосування їх для вирішення питань проектування будівель.
Яких результатів можна досягнути?	<p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанный бізнесу.</p> <p>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанный господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанный господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</p>
Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p>

	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Здатність працювати в команді. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. Навички здійснення безпечної діяльності. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні й внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 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 розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів 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 й ресторанного бізнесу. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</p>
Зміст дисципліни	<p>Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрями розвитку проектування. Основні чинники формування архітектурних типів споруд підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства. Вимоги до технологічно-сервісного процесу у готельно-ресторанному бізнесі. Об'ємно-планувальні рішення підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Характеристика інженерних систем готелю. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека. Композиційні особливості інтер'єрних просторів. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та приміщень громадського призначення. Проектування житлових та побутових приміщень готелів. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення. Проектування адміністративно-господарських та службових приміщень готелю. Проектування закладів ресторанного господарства. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення в ресторанному господарстві. Проектування торговельної та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства. Тема Реконструкція та технічне переоснащення закладів індустрії готельно-ресторанного бізнесу.</p>
Обов'язкові завдання	<p>Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни .</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Безпека праці і життєдіяльності, Інженерна графіка, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства, Планування та організація готельного та ресторанного господарства. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p>
Інформаційне забезпечення з репозитарію та фонду НБ УДПУ	<p>1.Ковешніков В. С. Основи проектування туристично-рекреаційних комплексів. Київ : Ліра-К, 2019. 287 с. 2. Кравченко Т.В. Проектування харчових підприємств. Умань: Жовтий О.О., 2015. 197 с. 3.Мазеракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л.. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб./ К.: КНТЕУ, 2008. 307 с. 4.Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / [Н. О. Пятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. Пятницька [та ін.] ; за заг. ред. Н. О. Пятницької, Н. М. Зубар ; Київський університет туризму, економіки і права. Вид. 2-ге, переробл. і</p>

	<p>допов. К. : КУТЕП, 2016. 406с.</p> <p>5.Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства/ Кол. авт.: С. Майкова, О. Вівчарук, О. Маслійчук, Х. Подвірна. Київ : Каравела, 2023. 335 с.</p> <p>6.Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства/ Кол. авт.: П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба .Херсон : Олді-плюс, 2016. 311 с.</p>
Поточний контроль	<p>Поточне оцінювання на занятті; модульний, тестовий контроль; оцінка за виконання практичних робіт.</p> <p>Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>
Підсумковий контроль	<p>Екзамен.</p> <p>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.</p>

Розробник



Талят АЗІЗОВ