

	знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами.
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

доцентом кафедри технології переробки продукції тваринництва та харчових технологій



Руслан ТРИБРАТ

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИНИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 2 » 02 2023 р.

Гарант освітньої програми

Ірина БАНЄВА

« 10 » 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Освітній ступінь «Бакалавр»
Семестр 8
Форма здобуття освіти денна
Викладачі Трибрат Руслан Олександрович, доцент, tribrat21@ukr.net

Розглянуто на засіданні кафедри технології переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 12 від «15» травня 2023 року.

Завідувач кафедри

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від «17» травня 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

Протокол № 11 від «15» червня 2023 року.

Голова вченої ради

Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв
2023

1

Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Трибрат Р. О.

1. Призначення навчальної дисципліни	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства являє собою складний, багатогранний і трудомісткий процес, який необхідно розглянути як сукупність цілого ряду соціально-організаційних і інженерно-технічних стадій. У даний час підприємства самостійно вирішують багато питань свого розвитку, і від фахівців, що відповідають за питання економічного і технічного проектування, потрібне добре знання теорії організації проектування технологічних ліній і процесів, методик вирішення конкретних завдань на різних етапах проектування.
2. Мета навчальної дисципліни	підготовка фахівця здатного кваліфіковано вирішувати інженерно-технологічні питання організації роботи об'єктів готельно-ресторанного господарства. Вміти правильно вибирати комплект обладнання для технологічних ліній та процесів.
3. Компетентності	<p>- <i>Інтегральна компетентність</i> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p>- <i>Загальні компетентності</i> ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>- <i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i> - СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних</p>

	технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів								
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:								
	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>								
5. Опис навчальної дисципліни	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1489 1066 1859 1129">Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</td> <td data-bbox="1859 1066 2098 1129">120 год./4,0 кред</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1489 1129 1859 1161">- лекції</td> <td data-bbox="1859 1129 2098 1161">26 год/0,9 кред</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1489 1161 1859 1193">- практичні заняття</td> <td data-bbox="1859 1161 2098 1193">26 год/0,9 кред</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1489 1193 1859 1225">- самостійна робота</td> <td data-bbox="1859 1193 2098 1225">68 год/2,2 кред</td> </tr> </table>	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	120 год./4,0 кред	- лекції	26 год/0,9 кред	- практичні заняття	26 год/0,9 кред	- самостійна робота	68 год/2,2 кред
Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	120 год./4,0 кред								
- лекції	26 год/0,9 кред								
- практичні заняття	26 год/0,9 кред								
- самостійна робота	68 год/2,2 кред								
Календарний план*									
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин							
		ЛК	ПЗ	СР					
1.	Організаційні засади проектування об'єктів готельного господарства.	2	2	6					

2.	Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення.	2	2	8
3.	Технологічні розрахунки об'єктів готельного господарства.	6	6	12
4.	Планувальні рішення приміщень у відповідності до їх функціонального призначення	4	4	14
5.	Загальні положення проектування об'єктів ресторанного господарства.	4	4	14
6.	Основи будівництва та об'ємно-планувальні рішення ресторанних господарства	6	6	10
7.	Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека закладу ГРГ.	2	2	4
Всього		26	26	68

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час практичних занять та виконання самостійних завдань проводиться за такими критеріями:

- знання теоретичних основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- знання сучасних тенденцій і перспективи розвитку індустрії ГРС;
- вміння розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладу готельно-ресторанного господарства;
- вміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечувати їх апаратне оформлення.

При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів враховується ступінь засвоєння основного навчального матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, виконання завдань, передбачених програмою, володіння основною та рекомендованою літературою.

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	6	3	5	18	30
- тестовий контроль	1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної роботи	1	4	8	4	8

Разом	36	60
Залік	24	40
Разом по дисципліні	60	100
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу		
Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
7. Політика курсу	<p>Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою. 	
8. Інформаційні джерела	<p style="text-align: center;">Основна література</p> <p>1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2022. 280 с.</p> <p>2. Проектування закладів ресторанного</p>	

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.

3. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посібник. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба. Херсон : Олді-Плюс, 2016. 312 с.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

Допоміжна література

1. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281 : 2004.

2. Національний стандарт України. Класифікація готелів. ДСТУ 4269:2003.

3. Національний стандарт України. Громадське харчування. Терміни та визначення. ДСТУ 3862-99.

4. ДБН А.2.2-3-2004 «Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».

5. ДБН В.2.2-20:2008. Готелі.

6. ДБН В.2.2-23:2009 «Підприємства торгівлі».

7. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).

8. ДБН 360-92 Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.

9. Мостова Л. М. Проектування закладів ресторанного господарства, готелів і курортів: Методичні рекомендації щодо виконання випускного кваліфікаційного проекту для студентів спеціальностей «Харчові технології» та «Готельно-ресторанна справа» (усі форми навчання) / [Л.М. Мостова, Г.Г. Анісімов, О.В. Жулінська, І. В. Галясний]. – Х.:РВВ ХТЕІ КНТЕУ, 2016. 170 с.

10. Уреньов В. П. Підприємства громадського харчування / [В. П. Уреньов, Ю. О. Снядковський, Н.С. Захаревська, Н. Ю. Колеснікова]. навч. посібн. для виконання курс. і дипл. проект. – Одеса: «ОДАБА», 2017. – 75 с.

9. Інтеграція здобувачів вищої освіти особливими освітніми потребами

Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.

В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою:

- дистанційної системи Moodle <https://www.mnau.edu.ua>: лекційний матеріал, матеріал для практичних занять та самостійної роботи;
- платформи онлайн-занять JeetSi Meet: для проведення лекційних занять, індивідуальних практичних занять, консультацій тощо;
- електронного депозитарію МНАУ – для використання інформаційних матеріалів;
- аудіо- та відеоповідомлень з лекційним матеріалом, пояснень особливостей завдань та напрямів їх виконання тощо;
- спілкування через електронну пошту tribrat21@ukr.net та телефонний зв'язок;
- індивідуального підходу до викладення матеріалу навчальної дисципліни;
- можливостей залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка