МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Мова навчання – ***українська***

Шифр та найменування галузі знань ***24 «Сфера обслуговування»***

Код та найменування спеціальності ***241 «Готельно-ресторанна справа»***

Освітньо-професійна програма ***Готельно-ресторанна справа***

Ступінь вищої освіти ***бакалавр***

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності ***241 Готельно-ресторанна справа***
«30» серпня 2023 р. протокол № 1.

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

К 05-26

1. Загальна інформація

Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу
Викладач: **Ряшко Галина Михайлівна**, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук, доцент

Профайл **Контакти:**
rina257@gmail.com,
067-998-25-88

Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу
Викладач: **Новічкова Тамара Петрівна**, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук, доцент

Профайл **Контакти:**
tamarakoled@gmail.com
050-654-49-58

Освітній компонент викладається на на III курсі у 6 семестрі і на IV курсі у 7 семестрі
Кількість: кредитів - 8, годин – 240

Аудиторні заняття, годин:	Всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	84	36	32	16
заочна	32	8	16	8
Самостійна робота, годин	Денна – 156		Заочна – 208	

Розклад занять
https://www.rozklad.onaft.edu.ua/guest_n.php або https://rozklad.ontu.edu.ua/login.php

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» включає в себе не тільки планування технологічного процесу, проектування і взаємозв'язок приміщень, а й підбір обладнання, від якого залежить не лише якість одержуваного продукту, а також і розміри енергоспоживання. Освітній компонент спрямований на формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань, умінь, навичок та інструментів, що дозволяють створити власний проект закладу готельно-ресторанного господарства, з урахуванням всіх факторів – нормативно-технічної документації, потреб виробництва, побажань інвесторів та багатьох інших.

Освітній компонент «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів», «Організація ресторанного господарства», Організація готельного господарства».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – формування системи знань та набуття компетенцій щодо основних принципів проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства у відповідності до їхньої соціально-культурної, утилітарної та естетичної функції.

В результаті вивчення освітньої компоненти студенти повинні

знати:

- теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності;
- існуючу нормативну документацію щодо проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- сучасні методики і галузеві вимоги до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельно-ресторанного господарства;

вміти:

- розробляти техніко-економічні обґрунтування проекту і завдання на проектування закладу готельно-ресторанного господарства;
- моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечити їх апаратурне оформлення;
- розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій;
- проводити експертизи проектів.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки *бакалаврів*

Інтегральна компетентність

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.

Загальні компетентності:

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій
ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
СК 15* (ОНТУ). Здатність розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням модернізації сервісно-виробничого

процесу, удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності

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 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 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

ПРН 24* (ОНТУ). Розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням модернізації сервісно-виробничого процесу, удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. ОСНОВИ ПРОЕКТНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА			
1	Основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.	2	0,4
2	Нормативна база проектування та будівництва.	2	0,4
3	Проектна діяльність та організація проектування.	2	0,4
4	Етапи розробки проектної документації.	2	0,4
5	Концептуальні засади розроблення технологічної частини проекту об'єкта ГРГ.	2	0,4
Змістовний модуль 2. ПРОСТОРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СЕРВІСНО-ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ОБ'ЄКТІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА			
6	Проектування адміністративно-побутових приміщень та приміщень для відвідувачів підприємств ресторанного господарства.	2	0,4
7	Проектування зони виробництва закладу ресторанного господарства.	2	0,4
8	Вимоги до проектного і просторового рішення зони для прийому та зберігання продуктів і предметів матеріально-технічного призначення.	2	0,4
9	Розрахунок та вимоги до підбору технологічного устаткування для заготівельних цехів	2	0,4
10	Основні вимоги до проектування виробничих цехів підприємств ресторанного господарства.	2	0,4
Змістовий модуль 3. ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА			
11	Сучасні архітектурні концепції готельних будівель.	2	0,5
12	Проектування суспільної частини готелю.	2	0,5
13	Матеріально-технічне та інженерне забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства.	2	0,5

14	Забезпечення комфорту та безпеки в будівлях закладів готельно-ресторанного господарства.	2	0,5
15	Об'ємно-планувальні рішення закладів готельно-ресторанного господарства.	2	0,5
16	Розміщення закладів готельно-ресторанного господарства на земельній ділянці.	2	0,5
17	Модернізація виробництва на підприємствах готельно-ресторанного господарства.	2	0,5
18	Проведення експертизи проектів підприємств готельно-ресторанного господарства.	2	0,5
Разом за ОК:		36	8

5.2 Перелік практичних/лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Розрахунок устаткування для складських приміщень ресторанного господарства.	2	1
2	Проектування групи складських приміщень	2	1
3	Розрахунок устаткування заготівельних цехів підприємств ресторанного господарства.	2	1
4	Принципи проектування заготівельних цехів підприємств ресторанного господарства.	2	1
5	Розрахунок устаткування доготівельних цехів підприємств ресторанного господарства.	2	1
6	Розрахунок устаткування борошняних та кондитерських цехів підприємств ресторанного господарства.	2	1
7	Проектування доготівельних цехів підприємств ресторанного господарства	2	1
8	Площі номерів та їх раціональне оснащення в залежності від категорії готелю.	2	1
9	Розрахунок площі приміщень поверху готелю.	2	1
10	Проектування планувальної схеми поверху готелю.	2	1
11	Проектування приміщень культурно-масового призначення при готелі	2	1
12	Проектування приміщень спортивно-оздоровчого призначення при готелі	2	1
13	Розрахунок устаткування та проектування приміщень для прання	2	1
14	Генеральний план ділянки для забудови готельного комплексу	2	1
15	Принципи підбору ефективного обладнання для закладів ресторанного господарства	2	1
16	Проведення експертизи проекту.	2	1
Всього за ОК:		**32**	**16**

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Нормативна база проектування та будівництва.	2	1
2	Розробка технічного завдання на проектування закладу готельно-ресторанного господарства.	2	1
3	Моделювання та структуризація сервісно-виробничого процесу закладу готельно-ресторанного господарства.	2	1

4	Проектування кондитерських та борошняних цехів підприємств ресторанного господарства.	2	1
5	Проектування мийних столового та кухонного посуду підприємств ресторанного господарства.	2	1
6	Розрахунок приміщень для відвідувачів та проектування групи торгівельних приміщень підприємств ресторанного господарства.	2	1
7	Проектування торгівельних приміщень на підприємствах із самообслуговуванням	2	1
8	Вибір поверховості та об'ємно-планувальне рішення комплексного підприємства ресторанного господарства	2	1
Всього за ОК:		**16**	**8**

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	*Тема: Класифікаційні ознаки закладів готельно-ресторанного господарства* *1. Зробити аналіз функціональних моделей готелів різної категорії та різного об'єму згідно темі* *2. Зробити аналіз функціональних моделей закладів ресторанного господарства різного типу*	8	10
2	*Тема: Нормативно-правові засади проектної діяльності* *1. Скласти перелік інстанцій, які дають дозвіл на введення в експлуатацію об'єкта готельно-ресторанного господарства* *2. Підготувати слайд-презентацію на тему «Законодавча та нормативна база в проектній діяльності готельно-ресторанного бізнесу»*	8	10
3	*Тема: Організація проектування* *1. Скласти функціональну модель курортного готелю на 150 номерів* *2. Визначити всі необхідні приміщення для функціонування ресторану при готелі на 50 номерів*	8	10
4	*Тема: Концептуальні засади розроблення технологічної частини проекту.* *1. Зробити аналіз технічного завдання на проект підприємства ресторанного господарства, навести свої зауваження щодо оформлення документу.* *2. Навести приклади чинників, які обов'язково повинні обговорюватись при складанні технічного завдання на будівництво готельно-ресторанного комплексу.*	8	10
5	*Тема: Просторове рішення зони обслуговування підприємств ресторанного господарства.* *1. Розрахувати площу всіх приміщень торгівельної групи ресторану на 100 місць.* *2. Накреслити план торгівельного залу Г-образної форми на 200 місць та розставити меблі в ньому.*	10	14

6	*Тема: Проектування приміщень управлінсько-організаційного призначення та особистої гігієни персоналу закладу готельно-ресторанного господарства.* *1. Накреслити план мийної столового посуду кафе на 50 місць з розставленим обладнанням в ньому.* *2. Накреслити план мийної столового посуду їдальні на 200 місць з розставленим обладнанням в ньому.* *3. Накреслити план мийної столового посуду ресторану на 100 місць з розставленим обладнанням в ньому.*	10	14
7	*Тема: Методологічні підходи до визначення площ приміщень, принципи раціонального розміщення складського устаткування.* 1. *Навести приклади чинників, які впливають на розрахунок площі приміщень підприємств ресторанного господарства.* 2. *Порівняти планувальні схеми традиційної та бібліотечної системи зберігання у складських приміщеннях закладів ресторанного господарства.*	8	10
8	*Тема: Характеристика та планувальні рішення приміщень виробничих цехів.* 1. *Проаналізувати розміщення обладнання технологічних ліній виробничих цехів підприємств ресторанного господарства.* 2. *Порівняти планувальні рішення кондитерських цехів малої, середньої та великої потужності.*	8	10
9	*Тема: Алгоритм розрахунку та вимоги до підбору технологічного устаткування при проектуванні приміщень виробничих цехів підприємств ресторанного господарства.* *1. Скласти алгоритм розрахунку обладнання для гарячого цеху кафе* *2. Скласти алгоритм розрахунку обладнання для холодного цеху їдальні та ресторану. Виділити розбіжності.*	8	10
10	*Тема: Просторове рішення зони прийому та розміщення споживачів в готелі.* *1. Проаналізувати дизайн готельних лобі та загальних просторів на прикладі декількох готелів міста.* *2. Скласти функціональну схему приміщень вестибюльної групи для готелю 4* зірки на 50 номерів.*	8	10
11	*Тема: Планувальна організація готельних номерів* *1.Проаналізувати приклади архітектурно-планувального рішення номерів різних категорій.* *2. Накреслити на аркуші А4 план номеру готелю 3* з розставленими меблями в масштабі 1:50.*	8	10
12	*Тема: Приміщення культурно-масового та розважального призначення об'єктів готельно-ресторанного господарства.* 1. *Виконати індивідуальне завдання, заповнивши таблицю, щодо характеристики заданого приміщення готелю. Кожний пункт підтвердити посиланням на інтернет-джерело, книгу, статтю.*	12	20
13	*Тема: Приміщення та споруди спортивно-оздоровчого призначення об'єктів готельно-ресторанного господарства.* 1. *Визначити склад приміщень спортивно-оздоровчого призначення для бізнес-готелю 4* на 100 номерів* 2. *Визначити склад приміщень спортивно-оздоровчого призначення для курортного готелю 3* на 100 номерів* 3. *Навести особливості дизайну для готелів із спа-центрами.*	10	16

14	*Тема: Функції проектувальника при розробленні принципових схем улаштування інженерного обладнання.* 1. *Навести вимоги, що висуваються до систем опалення, водопостачання, теплопостачання, каналізації в готелі.* 2. *Навести функції проектувальника при розробленні принципових схем улаштування інженерного обладнання.* 3. *Навести перелік технологій "розумного будівництва" у проектуванні готелів.*	8	10
15	*Тема: Об'ємно-планувальне та конструктивне рішення будівель готелів.* *1. Проаналізувати декілька генеральних планів майданчиків готельних комплексів.* *2. Розрахувати кількість місць на автостоянці, в тому числі для інвалідів, для готелю 3* на 150 номерів.* *3. Охарактеризувати вплив географічного положення на архітектурне проектування готелів*	10	14
16	*Тема: Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень підприємств ресторанного господарства.* *1. Навести приклад генплану підприємства ресторанного господарства.* *2. Проаналізувати вплив архітектурних форм на функціональність ресторанних приміщень.*	8	10
17	*Тема: Безпека на підприємствах готельно-ресторанного господарства.* 1. *Скласти перелік датчиків для системи управління номером готелю 4*.* 2. *Скласти перелік датчиків для системи управління номером бутік-готелю 5*.* 3. *Навести список протипожежних вимог, яких треба дотримуватися при проектуванні будівлі готелю*	8	10
18	*Тема: Модернізація виробництва на підприємствах харчування.* 1. *Скласти перелік обладнання із системою HACCP для закладів ресторанного господарства* 2. *Дати характеристику технології Zero Waste* 3. *Скласти перелік інноваційних рішеннь у сфері енергоефективності готельно-ресторанних об'єктів*	8	10
Всього за ОК:		**156**	**208**

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- *письмові модульні контрольні роботи;*
- *тестування знань здобувачів з тем, що розглядаються на лекціях;*
- *виконання і захист практичних/лабораторних робіт;*
- *усне опитування;*
- *підготовка доповідей, повідомлень;*
- *виконання індивідуального завдання.*

Підсумковий контроль – ***екзамен у 6 семестрі, диференційований залік у 7 семестрі.***

Нарахування балів у 6 семестрі (екзамен):

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. ОСНОВИ ПРОЕКТНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА		
Лекційний курс*		-
Практичні роботи*	12	6
Лабораторні роботи*	9	6
Самостійна робота*	4	13
Тести*	10	10
Всього за змістовний модуль 1	**35,0**	**35,0**
Змістовний модуль 2. ПРОСТОРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СЕРВІСНО-ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ОБ'ЄКТІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА		
Лекційний курс*		-
Практичні роботи*	12	6
Лабораторні роботи*	12	6
Самостійна робота *	3	15
Тести*	8	8
Всього за змістовний модуль 2	**35,0**	**35,0**
Екзамен	**30,0**	**30,0**
Всього	**100,0**	**100,0**

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в Одеському національному технологічному університеті.

Нарахування балів у 7 семестрі (диф.залік):

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 3. ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА		
Лекційний курс *	-	
Лабораторні роботи*	36	16
Самостійна робота (у вигляді індивідуального завдання)*	6	26
Тести*	8	8
Модульна контрольна робота*	50,0	50,0
Всього за змістовний модуль 3	**100,0**	**100,0**
Всього	**100,0**	**100,0**

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 Положення про

порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в Одеському національному технологічному університеті.

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для денного та заочного відділення

6 семестр	***7 семестр***	*Критерії*	Оцінка
2,5 - 3 балів	***3,5 - 4 балів***	*Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді*	відмінно
2,0 - 2,4 балів	***3,0 - 3,4 балів***	*Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності*	дуже добре
1,5 – 1,9 балів	***2,5 – 2,9 балів***	*Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки*	добре
1,1 – 1,4 балів	***2,1 – 2,4 балів***	*Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки*	достатньо
0 – 1 балів	***0 – 2 балів***	*Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді*	незадовільно

Практичні роботи (оцінювання однієї роботи) для денного та заочного відділення

6 семестр	*Критерії*	Оцінка
2,5 - 3 балів	*Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді*	відмінно
2,0 - 2,4 балів	*Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, при розрахунках та у відповіді допущені неточності*	дуже добре
1,5 – 1,9 балів	*Практична робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки*	добре
1,1 – 1,4 балів	*Практична робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки у розрахунках*	достатньо
0 – 1 балів	*Практична робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді*	незадовільно

Самостійна робота (за один модуль згідно відсотку виконання) для денного відділення

6 семестр (1 модуль)	***6 семестр (2 модуль)***	***7 семестр***	*Критерії*	Оцінка
3,6 - 4 балів	***2,5 - 3 балів***	***5,4 - 6 балів***	*90 – 100 %*	відмінно
3,0 - 3,5 балів	***2,0 - 2,4 балів***	***4,4 - 5,3 балів***	*74 – 89%*	дуже добре
2,4 – 2,9 балів	***1,5 – 1,9 балів***	***3,6 – 4,3 балів***	*60 – 73%*	добре
1,4 – 2,3 балів	***1,1 – 1,4 балів***	***2,1 – 3,5 балів***	*35 – 59 %*	достатньо
0 – 1,3 балів	***0 – 1 балів***	***0 – 2 балів***	*0-35 %*	незадовільно

Самостійна робота (за один модуль згідно відсотку виконання) для заочного відділення

6 семестр (1 модуль)	***6 семестр (2 модуль)***	***7 семестр***	*Критерії*	Оцінка
11,7 - 13 балів	***13,5 - 15 балів***	***23,4 - 26 балів***	*90 – 100 %*	відмінно
9,6 – 11,6 балів	***11,1 - 13,4 балів***	***19,2 - 23,3 балів***	*74 – 89%*	дуже добре
7,8 – 9,5 балів	***9,0 – 11,0 балів***	***15,6 – 19,1 балів***	*60 – 73%*	добре
4,6 – 7,7 балів	***5,3 – 8,9 балів***	***9,1 – 15,5 балів***	*35 – 59 %*	достатньо
0 – 4,5 балів	***0 – 5,2 балів***	***0 – 9,0 балів***	*0-35 %*	незадовільно

Тестування для денного та заочного відділення

1 модуль	***2 та 3 модуль***	*Критерії*	Оцінка
9,0 – 10,0	***7,2 – 8,0***	*90 - 100 % правильних відповідей*	відмінно
7,4 – 8,9	***6,0 – 7,1***	*74 – 89% правильних відповідей*	дуже добре
6,0 – 7,3	***4,8 – 5,9***	*60 – 73% правильних відповідей*	добре
3,5 – 5,9	***2,8 – 4,7***	*35 – 59 % правильних відповідей*	достатньо
0 – 3,4	***0 – 2,7***	*0-35 % правильних відповідей*	незадовільно

Модульна контрольна робота для денного та заочного відділення

45,0 – 50,0	*90 - 100 % правильних відповідей*	відмінно
37,0 – 44,0	*74 – 89% правильних відповідей*	дуже добре
30,0 – 36,0	*60 – 73% правильних відповідей*	добре
17,0 – 29,0	*35 – 59 % правильних відповідей*	достатньо
0 – 16,0	*0-35 % правильних відповідей*	незадовільно

Підсумковий контроль – екзамен

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття*: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні:*

ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

***Практичні заняття**: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах), тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань*

***Лабораторні заняття:** виконання лабораторних робіт з наступним захистом результатів досліджень.*

***Самостійна робота**: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, складання скетчів за темами лекцій, розв'язання тестів, підготовка доповідей)*

8.Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — 2-ге вид., випр. і допов. – Одеса : Чорномор'я, 2018. — 300 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1958477
2. HoReCa: Т. 1. Готелі [Текст] : навч. посіб. : у 3-х т. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.; за ред. А.А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Вид. 2-е, перероб. і допов. — Київ: КНТЕУ, 2019. — 412 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736344
3. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Н. О. П`ятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. П`ятницька та ін. ; за заг. ред. Н.О. П`ятницької, Н.М. Зубар; Київ. ун-т туризму, економіки і права. — Вид. 2-ге, перероб. і допов. — Київ : КУТЕП, 2016. — 407 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.161473
4. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. — Одеса : Освіта України, 2019. — 308 с.: табл., рис. — Бібліогр.: с. 242-250. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.167016
5. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]: навч. посіб. Ч. 1 / Л. О. Іванова, Т. В. Страхова, Є. В. Іваненко; за ред. Л. О. Іванової; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса: Астропринт, 2021. — 196 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1531888
6. Організація та проектування готельного господарства: Навчальний посібник / А.К. Д'яконова, Л.В. Іванченкова, Л.А. Тітомир, Г.М. Ряшко, К.С. Федосова, Т.В. Кравчук, Ю.О. Халілова-Чуваєва, О.М. Коротич, А.А. Савенко, К.О. Жовтяк. - Одеса: Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 264 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1735116
7. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання. Ч. 1 / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова, Т. Є. Лебеденко та ін. ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 47 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1645203
8. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання. Ч. 2 / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова, Т. Є. Лебеденко та ін. ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 60 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1645161
9. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які

навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова, Т. Є. Лебеденко та ін. ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 58 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1645292

10. Конспект лекцій з курсу "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання. Ч. 1 / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова, О. В. Ткачук ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 80 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1737724

11. Конспект лекцій з курсу "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання. Ч. 2 / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова, О. В. Ткачук ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 61 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1737672

12. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання / Г. М. Ряшко, О. М. Коротич, О. В. Ткачук ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 28 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1737546

Додаткові:

1. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 р. № 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування".
2. ДБН В 2.2.8-20: 2008 Будинки і споруди. Готелі.
3. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
4. ДБН В.2.2-11-2002 Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення
5. ДБН В.2.2-13-2003 Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди
6. ДБН В.2.2-15-2005 Будинки і споруди. Житлові будинки. Основні положення
7. ДБН В. 2.2-16, 2005 Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади.
8. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів
9. ДСТУ.4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
10. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів [Текст] : навч.-практ. посіб. / уклад. О.В. Павлов. — Вид. перероб. і допов. — Київ : ПрофКнига, 2018. — 336 с.
11. Збірник рецептур національної кухні країн Європи [Текст] / П. П. Гаврилко. — 2-ге вид. — Київ : ЦУЛ, 2016. — 620 с.
12. Збірник рецептур [Текст] / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко ; Полтав. ун-т спожив. кооперації України. — Київ : ЦУЛ, 2010. — 324 с.
13. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. – К.: ЦУЛ, 2011.
14. Design and equipment for restaurants and foodservice : a management view / Costas Katsigris, Chris Thomas.— 4rd ed. – Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2013. – 528 p.
15. The heart of hospitality: great hotel and restaurant leaders share their secrets / Micah Solomon – Description: First edition. – New York : SelectBooks, Inc., 2016. – 223 p.
16. Siting and Design of Hotels and Resorts: Principles and Case Studies for Biodiversity

Conservation. – Gland, Switzerland: IUCN, 2012. – 56 p.

17. Проектування послуг дегустаційних залів як стратегічний вектор розвитку сервісу в індустрії гостинності / Ряшко Г. М., Асауленко Н. В., Новічкова Т. П. , Новічков В. К. // Економіка харчової промисловості. — 2021. — Т. 13, № 3. — С. 76-87.

18. Удосконалення сервісу на підприємствах індустрії гостинності шляхом проектування дегустаційних залів / Г. М. Ряшко, Н. В. Асауленко, Т. П. Новічкова // Економіка харчової промисловості : наук. журн. — 2021. — Т. 13, № 1. — С. 75-81.

19. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Херсон : Олді-Плюс, 2016. — 312 с.

9.Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, Корпоративному кодексу ОНТУ, Кодексу академічної доброчесності ОНТУ, Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ, Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ, вимог ISO 9001:2015 та роботодавців

Викладач /ПІДПИСАНО/ Галина РЯШКО

Викладач /ПІДПИСАНО/ Тамара НОВІЧКОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «18» серпня 2023 р. № 1

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа»
професор кафедри ГРБ /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО