

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

05-08-114S

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

SYLLABUS

Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві		Designing objects in the hotel and restaurant industry	
Шифр за ОП	ЦПП 2.10	Code in Degree Programme	
Освітній рівень: бакалаврський (перший)		Level of Education: Bachelor's (first)	
Галузь знань Сфера обслуговування	24	Field of Knowledge Service sector	
Спеціальність Готельно-ресторанна справа	241	Field of Study: Hotel and Restaurant Business	
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа		Degree Programme: Hotel and Restaurant Business	

РІВНЕ – 2023

Силабус навчальної дисципліни Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Рівне. НУВГП. 2023. 11 стор.

ОП на сайті університету: ([ОП-2020](#))

Розробник силабусу: *е-підпис* Коротун С.І., к.геогр.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 1 від “28” серпня 2023 року

Завідувач кафедри:
е-підпис Коротун С.І., к.геогр.н., доцент

Керівник ОП:
е-підпис Конарівська О.Б., к.екон.н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроєкології та
землеустрою
Протокол № 1 від “29” серпня 2023 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ:
е-підпис Прищєпа А.М., д.с.-г.н., професор

Попередня версія силабусу – [05-08-060S](#).

© НУВГП, 2023

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСИПЛІНИ «Проектування об`єктів в готельно-ресторанному господарстві»	
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	4 рік навч., 7 сем. / 4 рік навч., 8 сем.
Кількість кредитів	4,0
Лекції:	22/4 години
Практичні заняття:	20/12 години
Курсова робота	так
Самостійна робота:	78/104 годин
Форма навчання	денна/заочна
Форма підсумкового контролю	екзамен
Мова викладання	українська
ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКА *	
Лектор	Коротун Сергій Ігорович, доцент, к.геогр.н., завідувач кафедри туризму та готельно- ресторанної справи



Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Коротун_Сергій_Ігорович
ORCID	https://orcid.org/0000-0002-3377-5780
Канали комунікації	s.i.korotun@nuwm.edu.ua https://exam.nuwm.edu.ua/login/index.php

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Мета та завдання

Навчальна дисципліна «**Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві**» є нормативною дисципліною для підготовки студентів спеціальності "Готельно-ресторанна справа" з галузі знань 24 "Сфера обслуговування" денної та заочної форм навчання, і викладається згідно з навчальним планом підготовки студентів за освітнім рівнем "бакалавр".

Метою викладання навчальної дисципліни є вивчення теоретичних та методологічних основ проектування готельно-ресторанного господарства.

Оволодіння знаннями щодо розробки і формування об'ємно-планувальних рішень проектування закладів готельно-ресторанного господарства та опанування сучасних методик і галузевих вимог до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельно-ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

Завданнями вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів з:

- розширення і поглиблення у студентів системи знань з питань основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства у відповідності з їх соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями; особливостей розміщення об'єктів ГРГ;
- плану благоустрою території закладів;
- визначення складу та площ приміщень об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- обґрунтування зонування внутрішнього простору будівлі;
- визначення вибору основних конструктивних елементів будівлі;
- основ архітектурного проектування об'єктів ГРГ.

Посилання на розміщення освітнього компоненту на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їх освітніх компонентів

на навчальній платформі Moodle

<https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4995>

Передумови вивчення* (місце освітнього компоненту в структурно-логічній схемі)

Передумови вивчення забезпечують такі навчальні дисципліни: Громадське будівництво, Інженерне обладнання будівель, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства, Ресторанна справа, Готельна справа.

Компетентності

- СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- СК 02. Здатність організувати 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 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
- 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 технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
- 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 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;
- СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання

- 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 ресторанних послуг, а також суміжних наук.
- РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- РН 24. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в організації роботи об'єктів готельно-ресторанної інфраструктури.
- РН 25. Знати системи екологічного управління в готельно-ресторанній сфері відповідно до міжнародних стандартів.
- РН 26. Здійснювати науково-обґрунтовані організаційні заходи щодо запобігання забруднення довкілля у сфері готельно-ресторанної діяльності.

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ ОСВІТЬОГО КОМПОНЕНТА

Лекцій – 22/4 год. Практичні – 20/12 год. Самостійна робота – 78/104 год.

Методи та технології навчання

Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні дослідження

Засоби навчання

Мультимедіа, проекційна апаратура, інформаційно-

комунікаційні системи, програмне забезпечення

ЛЕКЦІЙНІ, ПРАКТИЧНІ ТА ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ

Тема

Кількість годин,
результати навчання,
література

Зміст тем

Тема 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

лекцій – 1 год.
практ. – 1 год.
PH01, PH02, PH04
Література:
[1,2,3,22,23]

Суть проектування, його цілі і завдання. Історія виникнення та напрями розвитку. Класифікація проектувальних видів діяльності. Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база.

Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів

лекцій – 1 год.
практ. – 1 год.
PH16, PH24, PH25,
PH26
Література: [1,22]

Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії. Архітектурно-планувальна організація готелів. Типологія готельних споруд та їх характеристика.

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах

лекцій – 2 год.
практ. – 2 год.
PH16, PH24, PH25,
PH26
Література: [1,13,14]

Внутрішня організація функціональних елементів готелів. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.

Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів

лекцій – 2 год.
практ. – 2 год.
PH16, PH24, PH25,
PH26
Література:
[1,2,3,24,17,36,37]

Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства. Планувальні рішення одноповерхових та багатопверхових будівель готелів.

Тема 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів

лекцій – 2 год.
практ. – 2 год.
PH16, PH24, PH25,
PH26
Література:
[1,3,24,17,36,37]

Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів. Вимоги до проектування вестибюльної групи приміщень.

Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів

лекцій – 2 год.
практ. – 2 год.
PH16, PH18, PH26
Література:
[1,3,24,17,36,37]

Підходи до планувальних рішень житлових поверхів. Основні принципи проектування житлових приміщень. Основні принципи проектування побутових приміщень.

Тема 7. Проектування приміщень громадського призначення у готелях

лекцій – 2 год.
практ. – 2 год.
PH16, PH24, PH25,
PH26
Література:
[1,3,24,17,36,37]

Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю. Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення.

Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

лекцій – 2 год.
практ. – 2 год.
PH16, PH18, PH26

Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю.

Література: [1,2,3,24,17,36,37]	Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.
Тема 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН16, РН18, РН26 Література: [1,2,4,24,17,36,37]	Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства.
Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН16, РН18, РН26 Література: [1,2,4,24,17,36,37]	Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ.
Тема 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів	
лекцій – 2 год. практ. – 1 год. РН16, РН18, РН26 Література: [1,2,3,4,24,17,36,37]	Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.
Тема 12. Проектування торгової та адміністративно- побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	
лекцій – 2 год. практ. – 1 год. РН16, РН18, РН26 Література: [1,2,3,4,24,17,36,37]	Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.

Форми та методи навчання	
<p>Вивчення дисципліни досягається інформаційним, ілюстративним та проблемним методами навчання.</p> <ul style="list-style-type: none"> – лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На практичних заняттях розглядаються та розв'язуються задачі, наближені до реальних ситуацій: використовується роздатковий матеріал (наочність) для формування у студентів системного мислення, розвитку пам'яті; – проводиться дискусійне обговорення проблемних питань; – задаються провокаційні питання. <p>Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань.</p> <p>При викладанні навчальної дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод вільних асоціацій, метод обговорення тематичних зображень, метод "переваги та недоліки", метод "Робота в мережі", ділові ігри, екскурсійні заняття.</p> <p>Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, який не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекції друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються.</p>	

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення мінілекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стисло викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5 – 6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

-технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук;
-програмне забезпечення: MS Windows, доступ до Інтернет;
-програмне забезпечення: система дистанційного навчання Moodle.

Порядок та критерії оцінювання

Для досягнення цілей та завдань курсу студентам потрібно засвоїти теоретичний матеріал та здати модульні контролі знань, а також вчасно виконати практичні завдання. В результаті можна отримати такі обов'язкові бали:

– 60 балів - за вчасне та якісне виконання завдань практичних занять та інших поточних завдань, що становить поточну (практичну) складову його оцінки;
– 40 балів – модульні контролі (20+20).

Всього 100 балів.

Шкала оцінювання наведена на сторінці навчальної дисципліни на навчальній платформі Moodle <https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4995>

Додаткові бали студентам також можуть бути зараховані за конкретні пропозиції з удосконалення змісту навчальної дисципліни. Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти <http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/>.

Модульний контроль проходитиме у формі тестування на університетській платформі MOODLE.

Поєднання навчання та досліджень

Студенти мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей з тематики курсу.

Інформаційні ресурси

Рекомендована література

Основна

1. Терешкін О. Г., Балацька Н. Ю. Конспект лекцій з курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» Електрон. дані. Х. : ХДУХТ, 2016.

2. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / А. А.Мазаракі та ін. Київ : КНТЕУ, 2008. 307 с.
 3. Проектування готелів : навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2012. 340 с.
 4. Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О.І. Черевко. Харків: ДОДХДУХТ, 2005. 295 с.
 5. Байлик С. И. Проектування та експлуатація готелів. Київ : Альтерпресс, 2002. 374 с.
 6. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація : навчальний посібник. Київ : Центр інформаційних технологій, 2006. 292 с.
 7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2003-12-23. Вид. офіц. Київ, 2003. 16 с. (Інформація та документація) https://dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003
 8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. Київ, 2004. 18 с. (Інформація та документація) URL : https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004
 9. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування. Чинний від 1998-07-01. URL : http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=76772
 10. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. Чинний від 1995-12-27. Вид. офіц. Київ, 1996. 27 с. (Інформація та документація) URL : https://dnaop.com/html/61371/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3279-95
 11. ДБН В 2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди. Чинний від 2008-07-23. Вид. офіц. Київ, 2009. 58 с. (Інформація та документація). https://dnaop.com/html/40721/doc-%D0%94%D0%91%D0%9D_%D0%92.2.2-20_2008
 12. ДБН В.22.-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Чинний від 2010-09-01. Вид. офіц. Київ, 2010. 58 с. (Інформація та документація). URL : <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/12/71.1.-DBN-V.2.2-252009.-Budinki-i-sporudi.-Pidpriemstva.pdf>
- Допоміжна**
13. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підруч. для ВУЗів / за ред. Н.О. П'ятницької. Київ : КНТЕУ, 2005. 632 с.
 14. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник. ЦУЛ, 2010. 472 с.
 15. Коротун С.І., Корчик Н.М., Шугайлов В.С. Водопідготовка в системах готельно-ресторанного господарства. Комунальне господарство міст. Серія: економічні науки. Харків. Том 7 № 174 2022. С.29-34. <https://khg.kname.edu.ua/index.php/khg/article/view/6067>
 16. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції від 03.01.2003р. № 2. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>
 17. ДБН В2.2-9:2018. Громадські будинки і споруди. Основні положення. Чинний від 2019-06-01. URL : <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2019/03/V229-2018.pdf>
 18. ДБН В2.2-11:2002. Підприємства побутового обслуговування. Чинний від 2002-03-01. URL : http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=4825
 19. ДБН В22-13:2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруд. Чинний від 2010-10-01. URL : <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/12/62.2.-DBN-V.2.2-13-2003.-Zmina-N-1.-Budinki-i-sporudi.-S.pdf>
 20. ДБН 360.92. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень. Чинний від 2009-04-10. URL : <https://dreamdim.ua/wp-content/uploads/2018/08/DBN-360-92.pdf>

21. ДСТУ Б А2.4-2-2009. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. Чинний від 2010-01-01. URL : http://citm.ho.ua/Dist/Txt/DSTU_2_4-4-2009.pdf

22. ДСТУ Б А2.4-7-2009. Система проектної документації для будівництва, правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. Чинний від 2009-01-24. URL : <https://ep3.nuwm.edu.ua/2932/1/nd164%20zah.pdf>

23. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. Чинний від 2003-12-23. URL : http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY3/dsty_4268-2003.pdf

Інформаційні ресурси

24. Кабінет Міністрів України. URL : <http://www.kmu.gov.ua/>

25. Законодавство України . URL : <http://rada.gov.ua/>

26. Закон України про туризм : веб-сайт. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80>

27. Державна служба статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>

28. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbu.gov.ua/>

29. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6). URL : <http://libr.rv.ua/>

30. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне). URL : <https://rivnecbs.com.ua/>

31. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL : http://nuwm.edu.ua/MySql/page_lib.php

32. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL : <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/methods/>

33. ІМПЕРІЯ – архітектурне проектування URL : <http://www.empirem.com.ua>

34. Автоматизоване архітектурне проектування URL : <http://www.graphisoft.com>

35. Проектування Готелів – Розробка та реалізація URL : <https://www.aimm-group.com>

Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства. URL : https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/Hamkalo_Manko_Proektuvannia-zakl-HRB-2021-book.pdf

ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

ЗК 01. 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.

ЗК 02. 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.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Дедлайни та перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Усі письмові роботи перевіряються на наявність

плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП», <http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/>. Згідно цього документу і реалізується право студента на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі.

Оголошення стосовно дедлайнів здачі частин навчальної дисципліни відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної дисципліни на платформі MOODLE за календарем.

Неформальна та інформальна освіта

Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: <https://nuwm.edu.ua/files/1299/--/2012/-----.pdf>.

Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших, для наступного перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

Правила академічної доброчесності

Списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, передбачає позбавлення студента подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість.

За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності.

Документи з Академічної доброчесності викладені на сайті університету <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>.

Студент зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі студентів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності: <http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/Кодекс%20честі%20студентів%20зах.pdf>.

Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями встановленими [Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату в НУВГП](#):

Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП.

Сайт НАЗЯВО: <https://naqa.gov.ua/>

Відділ якості освіти НУВГП: <https://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/vyo->

Вимоги до відвідування

Лекції та практичні заняття відбуваються в офлайн або онлайн режимі згідно розкладу.

Консультації будуть проводитися онлайн за допомогою Google Meet за кодом у домовлений зі студентами час.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із керівником курсу.

Здобувачі можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.

Лектор

Коротун С.І., к.геогр.н., доцент

Автор

Завідувач кафедри

Сергій КОРОТУН

Затверджено

Проректор з науково-педагогічної та
навчальної роботи

Валерій СОРОКА



документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №165
Підписувач Сорока Валерій Степанович
Підписувач (дані КЕП):
Сертифікат 58E2D9E7F900307B04000000807E2D0054327D00