СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ПРОЄКТУВАННЯ ТА ДИЗАЙН ТУРИСТИЧНИХ КОМПЛЕКСІВ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Освітньо-професійна програма	Маркетинг Туризм
Загальний обсяг	4 кредити ЄКТС
Тривалість викладання	8-й семестр, 15 чверть 2023-2024 н.р.
Обсяг навчальних занять	120 год.
у т.ч. аудиторні заняття	4 год/тиждень
лекції	2 години
практичні	2 година
Мова викладання	українська

Кафедра, що викладає: Туризму та економіки підприємства

Сторінка курсу в СДО НТУ «ДП»:
https://do.nmu.org.ua/course/view.php?id=5722

Консультації: за окремим розкладом, погодженим зі здобувачами вищої освіти

Онлайн-консультації: Microsoft Teams – команда «Проєктування та дизайн туристичних комплексів»

Інформація про викладача:

Безугла Людмила Сергіївна,
доктор економічних наук, доцент,
завідувачка кафедри туризму та
економіки підприємства
Персональна сторінка:
https://mk.nmu.org.ua/ua/kaff/bezugla.php
E-mail: bezuhla.l.s@nmu.one

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Освітня компонента «Проєктування та дизайн туристичних комплексів» належить до переліку вибіркових фахових навчальних дисциплін, яка пропонується для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 242 Туризм НТУ «Дніпровська політехніка».

Туристичні комплекси являються важливою ланкою і відіграють велику роль в розвитку економіки країни, що сприяє розвитку внутрішнього туризму країною, який набирає популярність. Готелі та ресторани сьогодні є невід'ємною частиною відпочинку людини. Крім того, нині туристичні комплекси це не лише засоби розміщення, вони можуть включати культурно-дозвіллєві функції.

Цей курс побудовано на засадах студентоцентрованого підходу (Student-Centered Approach), який розглядає здобувача вищої освіти як суб'єкта з власними унікальними інтересами, потребами і досвідом, спроможного бути самостійним і відповідальним учасником освітнього процесу.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни – формування у здобувачів вищої освіти системних знань теоретичного та практичного характеру щодо проєктування та дизайну туристичних комплексів, а саме об'єктів готельно-ресторанного господарства згідно їх соціально-культурної, утилітарної та естетичної функцій.

Завдання курсу:

- опанувати теоретичними основами щодо проєктування закладів готельно-ресторанного господарства;
- проєктувати приміщення для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів та планувати адміністративно-господарські приміщення;
- розглянути та вивчити декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів та екстер'єру.

-

3. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Реалізація поставлених завдань дозволяє забезпечити наступні дисциплінарні результати навчання:

- знати існуючу нормативну документацію з проєктування, основні елементи дизайну туристичних комплексів
- вміти проводити визначення складу та площ приміщень об'єктів готельно-ресторанного господарства, застосовувати принципи оформлення зовнішнього вигляду будівлі закладу готельно-туристичного комплексу та його зовнішньої архітектурної композиції
- здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності туристичних комплексів, що передбачає застосування теорії та методів системи наук, які формують концепції гостинності.

4. СТРУКТУРА КУРСУ

Лекції

Тема 1. Теоретичні основи проєктування туристичних комплексів.

1.1. Суть проєктування, його цілі і завдання.

1.2. Історія виникнення та напрями розвитку.

1.3. Класифікація планувально-проєктувальних видів діяльності.

1.4. Проєктування та його законодавча і нормативна база.

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

2.1. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії.

2.2. Архітектурно-планувальна організація готелів.

2.3. Типологія готельних споруд та їх характеристика.

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах.

3.1. Класифікація підприємств готельно-ресторанного господарства.

3.2. Основні вимоги. Види торгівельних приміщень, інтер'єр, обладнання.

3.3. Функціональна структура підприємств готельно-ресторанних комплексів.

3.4. Внутрішня організація функціональних елементів готелів.

3.5. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.

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

4.1. Мета, завдання та послідовність розроблення об’ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства.

4.2. Розміщення складових частин один відносно одного. Композиційні схеми будівель підприємств ресторанного господарства.

4.3. Планувальне рішення одноповерхових та багато поверхових будівель готелів.

4.4. Складові комфортної атмосфери закладу харчування.

4.5. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування.

4.6. Основні елементи дизайну закладу ресторанного господарства

Тема 5. Планування адміністративно-господарських приміщень.

5.1. Вимоги до проєктування адміністративно-господарських приміщень готелів.

5.2. Вимоги до проєктування вестибюльної групи готелів.

5.3. Основні принципи планування: оригінальність в архітектурі і дизайні.

Тема 6. Проєктування житлових та побутових приміщень готелів.

6.1. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів.

6.2. Основні принципи проектування житлових приміщень.

6.3. Основні принципи проєктування побутових приміщень.

Тема 7. Проєктування приміщень громадського призначення.

7.1. Особливості проєктування приміщень громадського призначення готелів.

7.2. Особливості організації та проєктування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування.

7.3. Особливості організації та проєктування приміщень туристично-спортивного профілю.

7.4. Особливості проєктування та організації приміщень торгового та побутового призначення

Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях.

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

8.2. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різних категорій.

Тема 9. Проєктування виробничих цехів закладів ресторанного господарства (ЗРГ) готельних комплексів.

9.1. Основні принципи проєктування заготівельних цехів ЗРГ.

9.2. Основні принципи проєктування доготівельних цехів ЗРГ

Тема 10. Проєктування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів.

10.1. Проєктування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства.

10.2. Проєктування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення.

10.3. Розрахунок площі камери для зберігання м’ясних, рибних, овочевих напівфабрикатів.

10.4. Розрахунок площі складських приміщень по нормі навантаження.

Тема 11. Проєктування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.

11.1. Принципи проєктування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства.

11.2. Принципи проєктування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.

Тема 12. Декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів та екстер'єру.

12.1. Предмети мистецтва в організації простору готельних інтер'єрів.

12.2. Способи розміщення озеленення у інтер'єрі готельних приміщень. Декоративне оформлення приміщень у готелях

12.3. Основні способи створення кольорової гармонії для оздоблення приміщень, побудовані на використанні закономірності кольорового кругу.

Практичні заняття

Тема 1. Теоретичні основи проєктування туристичних комплексів.

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

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах.

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

Тема 5. Планування адміністративно-господарських приміщень.

Тема 6. Проєктування житлових та побутових приміщень готелів.

Тема 7. Проєктування приміщень громадського призначення.

Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях.

Тема 9. Проєктування виробничих цехів закладів ресторанного господарства (ЗРГ) готельних комплексів.

Тема 10. Проєктування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів.

Тема 11. Проєктування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 12. Декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів та екстер'єру.

Інформація для здобувачів заочної форми навчання. На сайті НТУ «ДП» розміщено графік навчального процесу. Протягом року передбачено заняття з викладачем відповідно до розкладу: 6 год. лекційних занять, 4 год. практичних занять, решту годин здобувач опановує самостійно. Здобувачі заочної форми навчання виконують передбачені навчальним планом контрольні роботи, подають їх на кафедри на початку сесії, обов'язково до проведення контрольних заходів з дисципліни. Під час сесії здобувачі виконують практичні та тестові завдання. Умови завдань розміщено на сторінці курсу на платформі Moodle та в Microsoft 365. Форма контролю – диференційований залік.

5. ТЕХНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ТА/АБО ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

На навчальних заняттях здобувачі повинні мати: ґаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; Zoom; інстальований на ПК та /або мобільних ґаджетах пакет

програм Microsoft Office (Word, Excel, Power Point); активований акаунт університетської пошти (student.i.p.@nmu.one) на Office365.

6. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Оцінювання досягнень здобувачів здійснюється за допомогою прозорих процедур, що ґрунтуються на об'єктивних критеріях відповідно до Положення університету «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти», https://cutt.ly/RER787v. Досягнутий рівень компетентностей відносно очікуваних, що ідентифікований під час контрольних заходів, відображає реальний результат навчання здобувача за дисципліною.

6.1. Шкали

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП» здійснюється за рейтинговою (100-бальною) та інституційною шкалами. Остання необхідна (за офіційною відсутністю національної шкали) для конвертації (переведення) оцінок мобільних здобувачів.

Шкали оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП»

Рейтингова	Інституційна
90…100	відмінно / Excellent
74…89	добре / Good
60…73	задовільно / Satisfactory
0…59	незадовільно / Fail

Кредити навчальної дисципліни зараховуються, якщо здобувач отримав підсумкову оцінку не менше 60-ти балів. Нижча оцінка вважається академічною заборгованістю, що підлягає ліквідації.

6.2. Засоби та процедури

Здобувачі вищої освіти можуть отримати підсумкову оцінку з навчальної дисципліни на підставі поточного оцінювання знань за умови, якщо набрана кількість балів з поточного контролю та самостійної роботи складатиме не менше 60 балів.

Поточна успішність складається з успішності за 1 контрольну роботу (оцінюється максимально в 20 балів), оцінок за роботу на практичних заняттях (оцінюється 14 занять, участь у одному занятті максимально може принести здобувачу вищої освіти 5 балів) та оцінок за виконання самосійної роботи у вигляді 2-х презентацій, які захищаються на практичних заняттях (1 презентація оцінюється в 5 балів, за 2 – 10 балів). Отримані бали за контрольну роботу, практичні заняття та виконання самостійної роботи додаються і є підсумковою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни. Максимально за поточною успішністю здобувач може набрати 100 балів.

Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)	Визначення середньозваженого результату поточних контролів. У випадку коли здобувач отримав менше 60 балів – складається залік у вигляді комплексної контрольної роботи, яка містить 20 тестів (вірна відповідь 2 бали), 2-х питань теоретичного спрямування, кожне з яких оцінюється по 20 балів за умови повного розкриття тематичного спрямування та 1-го практичного завдання, яке також оцінюється у 20 балів. Максимальна кількість балів за диференційований залік: 100 балів
Практичні заняття	Дискусії, обговорення, де відпрацьовуються навички критичного мислення та аналізу, комплексного вирішення проблем, з використанням індивідуального та креативного підходу. Відбувається вирішення практичних завдань у вигляді тестів. Максимально оцінюються у 70 балів (14 занять × 5 балів/заняття).
Самостійна робота	Кожен здобувач повинен/на підготувати по дві презентації, які необхідно захистити на практичних заняттях. Максимально оцінюється в 5 балів.
Контрольні заходи	Максимально оцінюються у 20 балів

6.3. Критерії

6.3.1. Критерії оцінювання ***практичного заняття***:

Кожне практичне завдання оцінюється за двома складовими: тестові завдання та участь у дискусіях.

Тестові завдання складаються з 8 тестів, де є одна правильна відповідь. За умови вірного вирішення тестового завдання здобувач отримує 0,5 балів. Максимальна кількість набраних балів за тестові завдання – 4 бали.

Участь у дискусіях максимально оцінюється в 1 бал, де:

1 бал: активна участь у дискусії (виступи, коментарі, активне слухання), володіння навчальним матеріалом, наведення аргументованих відповідей.

0,5 балів: участь у дискусії без достатнього володіння навчальним матеріалом, що має стосунок до теми обговорення.

0 балів: небажання брати участь в дискусії, відсутність достатніх знань про предмет обговорення.

6.3.2 Критерії оцінювання ***самостійної роботи***:

Оцінювання самостійної роботи відбувається через захист презентації на практичних заняттях, причому:

5 балів – студент/ка демонструє повне розуміння теми; може точно

відповісти на всі запитання одногрупників щодо даної теми; ділиться думками з іншими учасниками групи; говорить чітко впродовж 95-100% всього часу, використовує закінчення речення і не використовує слова помилково; застосовує відповідну лексику для аудиторії, розширює словниковий запас аудиторії, використовує нові слова для більшості слухачів; уважно слухає одногрупників, детально відповідає на всі питання форми оцінювання і завжди дає оцінки на основі презентації, а не інших факторів;

4 бали – студент/ка демонструє розуміння теми; відповідає на більшість запитань одногрупників щодо даної теми; говорить зрозуміло впродовж 80-90% всього часу, використовує закінчення речення і не використовує слова помилково; застосовує відповідну лексику для аудиторії, розширює словниковий запас аудиторії; слухає одногрупників, відповідає майже всі питання форми оцінювання та інколи дає оцінки на основі презентації, а не інших факторів**;**

3 бали - студент/ка демонструє розуміння теми; відповідає на деякі запитання одногрупників щодо даної теми; говорить зрозуміло, використовує закінчення речення, але невірно трактує деякі терміни, використовує слова помилково; слухає одногрупників, інколи ставить уточнюючі питання;

2 бали – студент/ка не демонструє розуміння теми; відповідає на деякі запитання одногрупників щодо даної теми; говорить зрозуміло, використовує закінчення речення, але невірно трактує деякі терміни, використовує слова помилково; слухає одногрупників, уточнюючі питання не ставить;

1 бал - студент/ка демонструє розуміння теми, однак, не відповідає на жодні запитання одногрупників щодо даної теми; говорить не зрозуміло, використовує закінчення речення, але невірно трактує терміни, використовує слова помилково; слухає одногрупників, уточнюючі питання не ставить.

6.3.3. Критерії оцінювання ***письмової контрольної роботи***:

Контрольна робота містить: 10 тестових завдань з чотирма варіантами відповідей, правильна відповідь оцінюється у 1 бал та 2 відкритих питання, де правильна відповідь оцінюється в 5 балів, причому:

5 балів – високий рівень викладення текстової відповіді, що відповідає предмету поставленого питання, зроблено власний висновок щодо проблематики поставленого запитання; відсутність помилок в граматиці та/або орфографії;

4 бали – середній рівень викладення текстової відповіді, що відповідає предмету поставленого питання, зроблено власний висновок щодо проблематики поставленого запитання; відсутність помилок в граматиці та/або орфографії;

3 бали – наявність текстової відповіді, яка відповідає предмету поставленого питання, однак власна думка не висловлена, містить граматичні та орфографічні помилки;

2 бали - наявність текстової відповіді, яка не в повній мірі відповідає предмету поставленого питання, виявлення запозиченого матеріалу з мережі Інтернет та/або з інших джерел, містить суттєві граматичні та орфографічні помилки, які ускладнюють розуміння тексту або викривляють зміст повідомлення;

1 бал – наявність текстової відповіді, яка не відповідає предмету

поставленого питання, виявлення списаного матеріалу з мережі Інтернет та/або з інших джерел, містить суттєві граматичні та орфографічні помилки, які ускладнюють розуміння тексту або викривляють зміст повідомлення.

7. ПОЛІТИКА КУРСУ

7.1. Політика щодо академічної доброчесності

Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі). Політика щодо академічної доброчесності регламентується «Положенням про систему запобігання та виявлення плагіату у Національному технічному університеті «Дніпровська політехніка»», https://cutt.ly/mERLa5A, Кодекс академічної доброчесності Національного технічного університету «Дніпровська політехніка», https://cutt.ly/vERLfxF.У разі порушення здобувачем вищої освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

7.2. Комунікаційна політика.

Здобувачі вищої освіти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов’язком здобувача вищої освіти є перевірка один раз на день (щодня) поштової скриньки на Office365 та відвідування групи у Teams.

Протягом самостійної роботи обов’язком здобувача вищої освіти є робота з дистанційним курсом «Проєктування та дизайн туристичних комплексів».

Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на університетську електронну пошту.

7.3. Політика щодо перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

7.4. Відвідування занять

Для здобувачів вищої освіти денної форми навчання відвідування занять є обов’язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба, участь в університетських заходах, відрядження, які необхідно підтверджувати документами у разі тривалої (два тижні) відсутності. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач вищої освіти має повідомити викладача або особисто, або через старосту. Якщо здобувач вищої освіти захворів, ми рекомендуємо залишатися вдома і навчатися за допомогою дистанційної

платформи. Здобувачу вищої освіти, чий стан здоров'я є незадовільним і може вплинути на здоров'я інших здобувачів вищої освіти, буде пропонуватися залишити заняття (така відсутність вважатиметься пропуском з причини хвороби). Практичні заняття не проводяться повторно, ці оцінки неможливо отримати під час консультації, це саме стосується і колоквіумів. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись дистанційно – в онлайн-формі, за погодженням з викладачем.

7.5. Політика щодо оскарження оцінювання.

Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

7.6. Бонуси.

Здобувачі вищої освіти, які регулярно відвідували лекції та практичні заняття (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та приймають участь у конференціях, конкурсах тощо отримують додатково 5 балів до підсумкової оцінки.

7.7. Участь в анкетуванні.

Наприкінці вивчення курсу та перед початком сесії здобувачу вищої освіти буде запропоновано анонімно заповнити електронні анкети, які дозволять оцінити дієвість застосованих методів викладання та врахувати ваші пропозиції стосовно покращення змісту навчальної дисципліни «Проєктування та дизайн туристичних комплексів».

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Методи навчання на лекціях та практичних заняттях:

- вербальний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- методи візуалізації (презентація, метод ілюстрації (графічний, табличний, тощо), метод демонстрацій та інші);
- кейс-метод (вирішення ситуацій, розв'язання завдань тощо);
- метод мозкового штурму;
- метод евристичних питань;
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування тощо).

9. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Ковешніков В.С., Ковешнікова О.В. Основи проектування туристично-рекреаційних комплексів : навч. посібн. 2-ге вид. Київ : Видавництво Ліра-К. 2018. 288 с.

2. Коваль М.Н. Сучасні підходи до вирішення питань відповідності проектування та контенту готелів нормативним вимогам. Вісник Львівського

торговельно-економічного університету. Технічні науки. 2018. Вип.20. С.107-112.

3. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. URL: http://kbu.org.ua/assets/app/documents/dbn2/68.1.%20ДБН%20В.2.2-20~2008.%20Будинки%20і%20споруди.%20Готелі.pdf

4. ДБН В.2.3-5-2001. Вулиці та дороги населених пунктів. URL: http://kbu.org.ua/assets/app/documents/dbn2/75.1.%20ДБН%20В.2.3-5-2001.%20Вулиці%20та%20дороги%20населених%20пункт.pdf.

5. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: https://dnaop.com/html/29982/doc-ДСТУ_-4269_2003.

6. Лінда С.М. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд: навч. посіб. Львів: Вид.-во НУ «Львівська політехніка», 2010. 608 с.

7. Писаревський І.М., Рябєв А.А. Матеріально-технічна база готелів: підручник. Харків: ХНАМГ, 2010. 286 с.

8. Олійник О.П., Гнатюк Л.Р., Чернявський В.Г. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. К.: НАУ, 2011. 228 с.

9. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. та ін. Проектування готелів: навч. посіб. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 340 с.

10. Терешкін О.Г., Балацька Н.Ю. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарств: Конспект лекцій. Харків: ХДУХТ, 2016. 135 с.