


Кафедра туризму та економіки підприємства

**«ЗАТВЕРДЖЕНО»**

Декан фінансово-економічного  
факультету  К.П. Пілова  
«05» грудня 2022 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ПРОЄКТУВАННЯ ТА ДИЗАЙН ТУРИСТИЧНИХ КОМПЛЕКСІВ»**

Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	242 Туризм
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Освітньо-професійна програма	Туризм
Спеціалізації	-
Статус	Вибіркова
Загальний обсяг	4 кредити ЄКТС (120 годин)
Форма підсумкового контролю	Диференційований залік
Термін викладання	8-й семестр, 15 чверть
Мова викладання	українська

Викладач: д.е.н., доцент, завідувачка кафедри туризму та економіки підприємства Безугла Л.С.

Пролонговано: на 20\_\_/20\_\_ н.р. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) «\_\_»\_\_ 20\_\_ р.  
(підпис, ПІБ, дата)

на 20\_\_/20\_\_ н.р. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) «\_\_»\_\_ 20\_\_ р.  
(підпис, ПІБ, дата)

Дніпро  
НТУ «ДП»  
2022

Робоча програма навчальної дисципліни «Проектування та дизайн туристичних комплексів» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 Туризм. Нац. техн. ун-т. «Дніпровська політехніка», каф. туризму та економіки підприємства. Д.: НТУ «ДП», 2022. 15 с.

Розробниця: д.е.н., доцент кафедри туризму та економіки підприємства Безугла Л.С.

Робоча програма регламентує:

- мету дисципліни;
- дисциплінарні результати навчання, сформовані на основі трансформації очікуваних результатів навчання освітньої програми;
- базові дисципліни;
- обсяг і розподіл за формами організації освітнього процесу та видами навчальних занять;
- програму дисципліни (тематичний план за видами навчальних занять);
- алгоритм оцінювання рівня досягнення дисциплінарних результатів навчання (шкали, засоби, процедури та критерії оцінювання);
- інструменти, обладнання та програмне забезпечення;
- рекомендовані джерела інформації.

Робоча програма призначена для реалізації компетентнісного підходу під час планування освітнього процесу, викладання дисципліни, підготовки здобувачів до контрольних заходів, контролю провадження освітньої діяльності, внутрішнього та зовнішнього контролю забезпечення якості вищої освіти, акредитації освітніх програм у межах спеціальності.

Погоджено рішенням науково-методичної комісії спеціальності 242 Туризм (протокол №3 від 01.12.2022 р.).

## ЗМІСТ

1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	4
2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ .....	4
3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ .....	4
4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ .....	4
5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ .....	5
6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ.....	7
6.1. Шкали .....	7
6.2. Засоби та процедури.....	8
6.3. Критерії .....	8
7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ.....	13
8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ .....	13

## 1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

Реалізація мети вимагає трансформації програмних результатів навчання в дисциплінарні.

## 2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Шифр ДРН	Дисциплінарні результати навчання (ДРН)
	Зміст
ДРН1	знати існуючу нормативну документацію з проектування, основні елементи дизайну туристичних комплексів
ДРН2	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
ДРН3	здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності туристичних комплексів, що передбачає застосування теорії та методів системи наук, які формують концепції гостинності

## 3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ

Базовими дисциплінами є освітні компоненти, що вивчалися здобувачами протягом першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на I, II, III, IV курсах, які формують компетентності зі здатності до ініціативності, відповідальності та навичок щодо безпечної діяльності майбутнього профілю роботи.

## 4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Вид навчальних занять	Розподіл за формами навчання, години					
	денна			заочна		
	обсяг	аудиторні заняття	самостійна робота	обсяг	аудиторні заняття	самостійна робота
лекційні	58	28	30	66	6	60
практичні	58	28	30	54	4	50
контрольні заходи	4	4	-	-	-	-
<b>РАЗОМ</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>10</b>	<b>110</b>

## 5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Шифри ДРН	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
<b>ЛЕКЦІЇ</b>		<b>58</b>
ДРН1 ДРН2 ДРН3	<p><b>Тема 1. Теоретичні основи проєктування туристичних комплексів.</b></p> <p>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.</p>	4
ДРН1 ДРН2 ДРН3	<p><b>Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів.</b></p> <p>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.</p>	4
ДРН1 ДРН2 ДРН3	<p><b>Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах.</b></p> <p>3.1. Класифікація підприємств готельно-ресторанного господарства. 3.2. Основні вимоги. Види торговельних 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.</p>	6
ДРН1 ДРН2 ДРН3	<p><b>Тема 4 Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів.</b></p> <p>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</p>	8
ДРН1 ДРН2 ДРН3	<p><b>Тема 5. Планування адміністративно-господарських приміщень.</b></p> <p>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.</p>	5

Шифри ДРН	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
ДРН1 ДРН2 ДРН3	<b>Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів.</b> 6.1. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів. 6.2. Основні принципи проектування житлових приміщень. 6.3. Основні принципи проектування побутових приміщень.	5
ДРН1 ДРН2 ДРН3	<b>Тема 7. Проектування приміщень громадського призначення.</b> 7.1. Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів. 7.2. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування. 7.3. Особливості організації та проектування приміщень туристично-спортивного профілю. 7.4. Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення	5
ДРН1 ДРН2 ДРН3	<b>Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях.</b> 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.	4
ДРН1 ДРН2 ДРН3	<b>Тема 9. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства (ЗРГ) готельних комплексів.</b> 9.1. Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ. 9.2. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ	3
ДРН1 ДРН2 ДРН3	<b>Тема 10. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів.</b> 10.1. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства. 10.2. Проектування 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.	6
ДРН1 ДРН2 ДРН3	<b>Тема 11. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.</b> 11.1. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. 11.2. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.	4
ДРН1 ДРН2 ДРН3	<b>Тема 12. Декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів та екстер'єру.</b> 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	4

Шифри ДРН	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
	12.3. Основні способи створення кольорової гармонії для оздоблення приміщень, побудовані на використанні закономірності кольорового кола.	
<b>КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ</b>		<b>2</b>
<b>ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ</b>		<b>58</b>
ДРН1 ДРН2 ДРН3	Тема 1. Теоретичні основи проектування туристичних комплексів.	4
	Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів.	4
	Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах.	6
	Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів.	8
	Тема 5. Планування адміністративно-господарських приміщень.	5
	Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів.	5
	Тема 7. Проектування приміщень громадського призначення.	5
	Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях.	4
	Тема 9. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства (ЗРГ) готельних комплексів.	3
	Тема 10. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів.	6
	Тема 11. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.	4
	Тема 12. Декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів та екстер'єру.	4
<b>КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ</b>		<b>2</b>
<b>РАЗОМ</b>		<b>120</b>

## 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 самостійної 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.

<b>Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)</b>	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
<b>Практичні заняття</b>	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).
<b>Самостійна робота</b>	Кожен здобувач повинен/на підготувати по дві презентації, які необхідно захистити на практичних заняттях. Максимально оцінюється в 5 балів.
<b>Контрольні заходи</b>	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.

Зміст критеріїв спирається на компетентнісні характеристики, визначені НРК для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (подано нижче).

**Загальні критерії досягнення результатів навчання для  
6-го кваліфікаційного рівня за НРК**

<b>Опис кваліфікаційного рівня НРК</b>	<b>Вимоги до знань, умінь, комунікації, автономності та відповідальності</b>	<b>Показник оцінки</b>
<i><b>Знання</b></i>		
- концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень; -критичне осмислення основних теорій, принципів методів і понять у навчанні та професійній діяльності	Відповідь відмінна – правильна, обґрунтована, осмислена. Характеризує наявність: - концептуальних знань; - високого ступеню володіння станом питання; - критичного осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності Відповідь містить негрубі помилки або описки	95-100
	Відповідь правильна, але має певні неточності	90-94
	Відповідь правильна, але має певні неточності й недостатньо обґрунтована	85-89
	Відповідь правильна, але має певні неточності, недостатньо обґрунтована та осмислена	80-84
	Відповідь правильна, але має певні неточності, недостатньо обґрунтована та осмислена	74-79
	Відповідь фрагментарна	70-73
	Відповідь демонструє нечіткі уявлення студента про об’єкт вивчення	65-69
	Рівень знань мінімально задовільний	60-64
Рівень знань незадовільний	<60	

Опис кваліфікаційного рівня НРК	Вимоги до знань, умінь, комунікації, автономності та відповідальності	Показник оцінки
<i>Уміння</i>		
-розв'язання складних непередбачуваних задач і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів	Відповідь характеризує уміння: - виявляти проблеми; - формулювати гіпотези; - розв'язувати проблеми; - обирати адекватні методи та інструментальні засоби; - збирати та логічно й зрозуміло інтерпретувати інформацію; - використовувати інноваційні підходи до розв'язання завдання	95-100
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності з негрубими помилками	90-94
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації однієї вимоги	85-89
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації двох вимог	80-84
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації трьох вимог	74-79
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації чотирьох вимог	70-73
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності при виконанні завдань за зразком	65-69
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання при виконанні завдань за зразком, але з неточностями	60-64
Рівень умінь незадовільний	<60	
<i>Комунікація</i>		
-донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності; здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію	Вільне володіння проблематикою галузі. Зрозумілість відповіді (доповіді). Мова: - правильна; - чиста; - ясна; - точна; - логічна; - виразна; - лаконічна. Комунікаційна стратегія: - послідовний і несуперечливий розвиток думки; - наявність логічних власних суджень; - доречна аргументації та її відповідність відстоюваним положенням; - правильна структура відповіді (доповіді); - правильність відповідей на запитання; - доречна техніка відповідей на запитання; - здатність робити висновки та формулювати пропозиції	95-100
	Достатня зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія з незначними хибами	90-94

Опис кваліфікаційного рівня НРК	Вимоги до знань, умінь, комунікації, автономності та відповідальності	Показник оцінки
	Добре володіння проблематикою галузі. Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано три вимоги)	85-89
	Добре володіння проблематикою галузі. Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано чотири вимоги)	80-84
	Добре володіння проблематикою галузі. Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано п'ять вимог)	74-79
	Задовільне володіння проблематикою галузі. Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано сім вимог)	70-73
	Часткове володіння проблематикою галузі. Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано дев'ять вимог)	65-69
	Фрагментарне володіння проблематикою галузі. Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано 10 вимог)	60-64
	Рівень комунікації незадовільний	<60
<b><i>Автономність та відповідальність</i></b>		
<p>- управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах;</p> <p>- відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб;</p> <p>- здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності</p>	<p>Відмінне володіння компетенціями менеджменту особистості, орієнтованих на:</p> <p>1) управління комплексними проектами, що передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дослідницький характер навчальної діяльності, позначена вмінням самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особисту позицію;</li> <li>- здатність до роботи в команді;</li> <li>- контроль власних дій;</li> </ul> <p>2) відповідальність за прийняття рішень в непередбачуваних умовах, що включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обґрунтування власних рішень положеннями нормативної бази галузевого та державного рівнів;</li> <li>- самостійність під час виконання поставлених завдань;</li> <li>- ініціативу в обговоренні проблем;</li> <li>- відповідальність за взаємовідносини;</li> </ul> <p>3) відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб, що передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- використання професійно-орієнтованих навичок;</li> <li>- використання доказів із самостійною і правильною аргументацією;</li> <li>- володіння всіма видами навчальної діяльності;</li> </ul> <p>4) здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності, що передбачає:</p>	95-100

Опис кваліфікаційного рівня НРК	Вимоги до знань, умінь, комунікації, автономності та відповідальності	Показник оцінки
	- ступінь володіння фундаментальними знаннями; - самостійність оцінних суджень; - високий рівень сформованості загально-навчальних умінь і навичок; - - самостійний пошук та аналіз джерел інформації	
	Упевнене володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано дві вимоги)	90-94
	Добре володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано три вимоги)	85-89
	Добре володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано чотири вимоги)	80-84
	Добре володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано шість вимог)	74-79
	Задовільне володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано сім вимог)	70-73
	Задовільне володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано вісім вимог)	65-69
	Рівень автономності та відповідальності фрагментарний	60-64
	Рівень автономності та відповідальності незадовільний	<60

## 7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

На навчальних заняттях здобувачі повинні мати: гаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; Zoom; інстальований на ПК та /або мобільних гаджетах пакет програм Microsoft Office (Word, Excel, Power Point); активований акаунт університетської пошти (student.i.p.@nmu.one) на Office365.

## 8. 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](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.

Навчальне видання

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«Проектування та дизайн туристичних комплексів» для здобувачів першого  
(бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 Туризм.

Розробниця:  
Безугла Людмила Сергіївна

В редакції авторки

Електронний ресурс

Видано  
у Національному технічному університеті  
«Дніпровська політехніка».  
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру ДК № 1842 від 11.06.2004.  
49005, м. Дніпро, просп. Дмитра Яворницького, 19.