**Силабус навчальної дисципліни***«Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *241 Готельно-ресторанна справа* |
| **Освітня програма** | *241.010«Готельно-ресторанний бізнес»* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Обов'язкова* |
| **Мова викладання** | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *4 курс, 1 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *5 кредитів*  |
| **Розподіл за видами занять та годинами навчання** | *Лекції – 24 год.* |
| *Практичні (семінарські) – 24 год.* |
| *Самостійна робота – 102 год.* |
| **Форма підсумкового контролю** | *Екзамен* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http:* *//hrb.hneu@edu.ua/* |
| **Викладач (-і)** | *Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, д.е.н., професор* |
| **Контактна інформація викладача**  | davydova\_oks@ukr.net, davydova190572@gmail.com |
| **Дні занять** | *Лекція:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://services.hneu.edu.ua:8081/schedule/schedule?employee=425974)*Практичні:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://services.hneu.edu.ua:8081/schedule/schedule?employee=425974) |
| **Консультації** | *На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС* |
| **Мета** навчальної дисципліни: формування спеціальних знань щодо процесу проектування закладів готельного і ресторанного господарства, навичок вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів |
| **Передумови для навчання**Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Гігієна і санітарія в галузі, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства, Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства |
| **Зміст навчальної дисципліни****Змістовий модуль 1.** *Теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства***Тема 1. Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрями розвитку проектування****Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд підприємств готельно-ресторанного бізнесу****Тема 3. Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства. Вимоги до технологічно-сервісного процесу у готельно-ресторанному бізнесі**Тема 4. Об’ємно-планувальні рішення підприємств готельно-ресторанного бізнесу**Тема 5. Характеристика інженерних систем готелю****Тема 6. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека****Тема 7. Композиційні особливості інтер’єрних просторів**Змістовий модуль 2. *Проектування приміщень готельного господарства*Тема 8. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів**Тема 9. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та приміщень громадського призначення****Тема 10. Проектування житлових та побутових приміщень готелів****Тема 11. Проектування приміщень культурно-дозвіллєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення****Тема 12. Проектування адміністративно-господарських та службових приміщень готелю**Тема 13. Проектування закладів ресторанного господарства. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу**Тема 14. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства****Тема 11 Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення в ресторанному господарстві****Тема 12. Проектування торговельної та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства****Тема 13. Об’ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства****Тема 14. Реконструкція та технічне переоснащення закладів індустрії готельно-ресторанного бізнесу**

|  |
| --- |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни** *Мультимедійне обладнання, Кабінет проектування* |
| **Сторінка курсу на платформі Мoodle (персональна навчальна система)** | ПНС в розробці  |
| **Система оцінювання результатів навчання**Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни |
| **Політики навчальної дисципліни**Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ’єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи |
| ***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.***  |

 |

Силабус затверджено на засіданні кафедри 21 березня 2023 р. Протокол № 8