**Силабус навчальної дисципліни***«Проєктування об’єктів ресторанного бізнесу»*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Спеціальність** | *181 Харчові технології* | |
| **Освітня програма** | *Ресторанні та крафтові харчові технології* | |
| **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://kafgrb.hneu.edu.ua](http://kafgrb.hneu.edu.ua/)* |
| **Викладач (-і)** | | *Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.* |
| **Контактна інформація викладача** | | +380507534570  [kramarenko\_dp@ukr.net](mailto:kramarenko_dp@ukr.net) |
| **Дні занять** | | *Лекція: [згідно діючого розкладу занять](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=442128)*  *Практичні: [згідно діючого розкладу занять](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=442128)* |
| **Консультації** | | *Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС* |
| **Мета** навчальної дисципліни: є формування глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами, методами проєктування і сприяють їх ефективному застосуванню при розробленні концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень об'єктів ресторанного бізнесу з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації сервісних і технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг в готельному комплексі, ефективній інноваційній діяльності, опанування сучасними методиками і галузевими вимогами до розробки проєктної документації при створенні нових і реконструкції діючих об'єктів готельно-ресторанного бізнесу. | | |
| **Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни**   |  |  | | --- | --- | | **Пререквізити** | **Постреквізити** | | Устаткування закладів ресторанного господарства  Технологія продукії ресторанного господарства  Організація ресторанного господарства | Переддипломна практика  Дипломний проект | | | |
| **Зміст навчальної дисципліни**  **Змістовий модуль 1.** *Загальні основи проєктування*  **Тема 1. Поняття про проектування підприємств харчування, його мета і завдання**  **Тема 2. Класифікація і функціональні особливості закладів ресторанного господарства**  **Тема 3. Порядок розробки, узгодження і затвердження проектної документації** Тема 4. Основні принципи технологічного проектування. Вимоги до проектування бізнесу **Тема 5. Моделювання виробничих процесів підприємств ресторанного господарства, що проектуються**  **Тема 6. Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства, що**  **проектуються** Змістовий модуль 2. *Проектування окремих груп приміщень*Тема 7. Проектування складських приміщеньТема 8. Проектування заготівельних цехів **Тема 9. Проектування доготівсльних цехів**  **Тема 10. Проектування кондитерського і борошняного цехів**  **Тема 11. Проектування мийних посуду та приміщень різання хліба**  **Тема 12. Проектування приміщень для відвідувачів**  **Змістовий модуль 3.** *Особливості компановки закладів ресторанного господарства* Тема 13. Загальні вимоги до компонування приміщень **Тема 14. Проектування процесу виробництва кулінарної продукції та кондитерських**  **виробів**  **Тема 15. Кейтеринг у ресторанному бізнесі**  **Тема 16. Компонування приміщень підприємств з централізованого виробництва**  **продукції**  **Тема 17. Об’ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства**  **Тема 18. Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних вимог у**  **Закладах ресторанного господарства** | | |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни**  *Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM* | | |
| **Форми та методи оцінювання**  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».  Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: індивідуальні розрахункові компетентністно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота, тестування  ***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної 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.*** | | |