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

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг* |
| **Освітня програма** | *Готельно-ресторанна справа* |
| **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) – 36 год.* |
| *Самостійна робота – 90 год.* |
| **Форма підсумкового контролю** | *Екзамен* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, 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 к.т.н., доцент* |
| **Контактна інформація викладача**  | +380507534570 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 готельно-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 готельно-ресторанного господарстваТехнологія продукії ресторанного господарстваОрганізація готельного господарстваОрганізація ресторанного господарства | Переддипломна практикаДипломний проект |

 |
| **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 об'єктів 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****Змістовий модуль 3.** *Проектування приміщень об'єктів ресторанного господарства***Тема 12. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях**Тема 13. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу**Тема 14. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення в ресторанному господарстві****Тема 15. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства****Тема 16. Проектування торговельної та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства****Тема 17. Об’ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства****Тема 18. Реконструкція та технічне переоснащення закладів індустрії готельно-ресторанного бізнесу** |
| **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.*** |