



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

Спеціальність	<i>J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</i>
Освітня програма	<i>Готельно-ресторанна справа</i>
Освітній рівень	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>4 курс, 1 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>5 кредитів</i>
Розподіл за видами занять та годинами навчання	<i>Лекції – 24 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 26 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 100 год.</i>
Форма підсумкового контролю	<i>Екзамен</i>
Кафедра	<i>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</i>
Викладач (-і)	<i>Балацька Наталя Юріївна, професор кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, д.е.н., доцент</i>
Контактна інформація викладача	<i>natalia.balatska@hneu.net</i>
Дні занять	<i>Лекція: згідно діючого розкладу занять</i>
	<i>Практичні: згідно діючого розкладу занять</i>
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>

Мета навчальної дисципліни: є формування глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами, методами проектування 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 господарства Технологія продукції ресторанного господарства Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства	Переддипломна практика Дипломний проєкт

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-дозвілєвого 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 проєктор, 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 компетентнісно-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.