Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Силабус навчальної дисципліни

«Проєктування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу»

Спеціальність	*241 Готельно-ресторанна справа*
Освітня програма	*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://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
Дні занять	*Лекція: згідно діючого розкладу занять* *Практичні: згідно діючого розкладу занять*
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 господарства Технологія продукії ресторанного господарства Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства	Переддипломна практика Дипломний 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.