



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

<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня програма</b>	Готельно-ресторанний бізнес
<b>Освітній рівень</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
<b>Статус дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Курс / семестр</b>	4 курс, 7 семестр
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	5 кредитів
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 102 год.
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Іспит
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, телефон: (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://mev.hneu.edu.ua/кафедра-готельного-і-ресторанного-бі/">http://mev.hneu.edu.ua/кафедра-готельного-і-ресторанного-бі/</a>
<b>Викладач (-і)</b>	Давидова Оксана Юріївна, доктор економічних наук, професор
<b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>	<a href="mailto:davydova_oks@ukr.net">davydova_oks@ukr.net</a> , <a href="mailto:davydova190572@gmail.com">davydova190572@gmail.com</a>
<b>Дні занять</b>	Лекції: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
<b>Консультації</b>	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіка консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
<b>Мета навчальної дисципліни:</b> формування спеціальних знань щодо процесу проектування закладів готельного і ресторанного господарства, навичок вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	
<b>Передумови для навчання</b> Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Гігієна і санітарія в галузі, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства, Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства	
<b>Зміст навчальної дисципліни</b> <b>Змістовий модуль 1. Теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства</b> <b>Тема 1.</b> Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрями розвитку проектування <b>Тема 2.</b> Основні чинники формування архітектурних типів споруд підприємств готельно-ресторанного бізнесу <b>Тема 3.</b> Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства. Вимоги до технологічно-сервісного процесу у готельно-ресторанному бізнесі <b>Тема 4.</b> Об'ємно-планувальні рішення підприємств готельно-ресторанного бізнесу <b>Тема 5.</b> Характеристика інженерних систем готелю <b>Тема 6.</b> Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека <b>Тема 7.</b> Композиційні особливості інтер'єрних просторів <b>Змістовий модуль 2. Проектування приміщень готельного господарства</b> <b>Тема 8.</b> Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів <b>Тема 9.</b> 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*

**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 15.** *Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення в ресторанному господарстві*

**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 дисципліни**

*Мультимедійне обладнання, Кабінет проектування*

**Сторінка курсу на платформі Moodle** *ПНС в розробці*  
(персональна навчальна система)

**Система оцінювання результатів навчання**

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, практичні (семінарські) заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи, оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру – 60 та підсумковий (іспит) – 40 балів, мінімально можлива кількість балів за поточний контроль – 35 та підсумковий (іспит) – 25 балів.

Більш детальна інформація щодо 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.***