



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

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	241.010 «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, (доб. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://hrb.hneu.edu.ua/">http://hrb.hneu.edu.ua/</a>
Викладач (-і)	Давидова Оксана Юрївна, завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
Контактна інформація викладача	davydova_oks@ukr.net, <a href="mailto:davydova190572@gmail.com">davydova190572@gmail.com</a>
Дні занять	Лекція: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
Консультації	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку 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>	
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	
<b>Змістовий модуль 2. Проектування приміщень готельного господарства</b>	
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	



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

Тема 12. Проектування торговельної та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства

Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства

Тема 14. 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

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».

Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті 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.*