

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Концептуальне та логічне проектування готелів і закладів ресторанного бізнесу»

(назва навчальної дисципліни)



Ступінь вищої освіти: *Магістр*

Спеціальність: *241 Готельно-ресторанна справа*

Освітньо-професійна програма: *ОП «Готельно-ресторанна справа»*

Викладач: *Новічкова Т.П., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи*

Кафедра: *Готельно-ресторанного бізнесу*

Профайл викладача:

<http://hospitality.onaft.edu.ua/>

wp-

content/uploads/sites/55/2021/

01/Novichkova-TP.pdf

Контактна інформація:

тел:

e-mail: tamarakoled@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *вибіркова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на 1 курсі у II семестрі та для студентів заочної форми навчання на I курсі у II семестрі.

Кількість кредитів – *6*, годин – *180 годин*

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	180	30		30
заочна	180	12		12
Самостійна робота, годин	Денна - /120 годин/		Заочна - /156 годин/	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Концептуальне та логічне проектування готелів і закладів ресторанного бізнесу» сприяє формуванню у магістрів вмінь та навичок щодо принципів концептуального проектування підприємств готельного та ресторанного бізнесу, та основ логічного моделювання внутрішнього простору підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Це забезпечує можливість підготовки фахівця, який володітиме знаннями, пов'язаними з вирішенням проектних питань у галузі сфери обслуговування.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Концептуальне та логічне проектування готелів і закладів ресторанного бізнесу» – формування системи знань та набуття компетенцій щодо концептуальних та логічних принципів проектування закладів сфери гостинності з урахуванням інноваційних рішень для ефективної їх діяльності в сучасному бізнес- та соціально-професійному середовищі.

В результаті вивчення курсу «Концептуальне та логічне проектування готелів і закладів ресторанного бізнесу» студенти повинні

знати:

- теоретичні основи концептуального та логічного проектування закладів сфери гостинності;
- сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності;
- методи й інструменти прикладних досліджень для проведення проектних видів діяльності, спрямованих на вирішення складних завдань сфери гостинності;
- сучасні методики і галузеві вимоги до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельно-ресторанного господарства, закладів

санаторно-курортних комплексів та закладів SPA та Wellness-індустрії з урахуванням інноваційних рішень.

вміти:

- розробляти техніко-економічні обґрунтування концептуальних проектів закладів сфери гостинності;
- моделювати логічні сервісно-виробничі процеси закладів сфери гостинності та забезпечити їх апаратурне оформлення з урахуванням інноваційних рішень;
- розробляти просторове рішення закладу відповідно до розробленої концепції його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських інноваційних прийомів;
- використовувати сучасні методи оцінювання ефективності та визначення якості проектних рішень.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

<http://hospitality.onaft.edu.ua/vibirkovi-distsiplini/>

5. Зміст навчальної дисципліни

<http://hospitality.onaft.edu.ua/vibirkovi-distsiplini/>

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен.

Нарахування балів

<http://hospitality.onaft.edu.ua/vibirkovi-distsiplini/>

Інформаційні ресурси

<http://hospitality.onaft.edu.ua/vibirkovi-distsiplini/>

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач

/ПІДПИСАНО/
підпис

Тамара НОВІЧКОВА

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/
підпис

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО