

Назва дисципліни	<b>Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства</b>
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Курс (рік) навчання	III
Семестр (осінній/весняний)	осінній
Обсяг дисципліни у кредитах*	3,5 кредити ЄКТС
Мова викладання	українська
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння курсу "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства" підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін, як "Організація готельної справи", "Організація ресторанної справи", "Технологія продукції ресторанного підприємства", "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства", "Менеджмент готельно-ресторанного господарства".
Кафедра, яка забезпечує викладання дисципліни	Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	Технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle.
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Форма семестрового контролю	Залік

**Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):**

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню в студентів вищої освіти таких **компетентностей**:

ЗК 04: Здатність самостійно проводити дослідження, опанувати нові знання та застосовувати їх у практичній діяльності.

ЗК 06: Навички використання інформаційних технологій для аналізу даних та обґрунтування проектних рішень.

ЗК 11: Здатність до креативного генерування ідей та адаптації для ефективної діяльності у проектуванні.

СК 07: Здатність проектувати технологічні процеси виробництва продукції, послуг та сервісу в об'єктах готельно-ресторанного господарства.

СК 09: Здатність здійснювати підбір технологічного обладнання та раціональне використання просторових ресурсів у закладах.

СК 13: Здатність виявляти та оцінювати показники якості об'єктів, що впливають на задоволення потреб споживачів.

ПР 06: Розуміти технологічні процеси та принципи організації роботи об'єктів готельно-ресторанного господарства.

ПР 10: Розраховувати потреби у ресурсах та обладнанні для забезпечення функціональності об'єктів.

ПР 15: Формувати ефективну виробничо-організаційну структуру, розробляти штатний розпис та визначати функції підрозділів.

### **Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатися, перелік тем):**

Тема 1. Оптимізація технологічних процесів у ЗРГ.

Тема 2. Ресторанній фудперінг (FoodPairing).

Тема 3. Смакова комбінаторика багатокomпонентних харчових систем визначення смакових співвідношень харчових продуктів.

Тема 4. Інжиніринг продукції ресторанного господарства.

Тема 5. Наукові підходи до моделюванню ароматичні комбінації харчових продуктів.

Тема 6. Наукові підходи до моделюванню складу харчових продуктів із заданим хімічним складом.

Тема 7. Вакуумні ресторани технології: технологія Souse-vidе, Cookvac, Vacuum&MAP.

Тема 8. Характеристика кріодисперсних ресторани технологій: технологія Crycook, PасoJet.

Тема 9. Характеристика низько температурних ресторани технологій: технологія Cook&Chill, Cook&freez, CapCold.

Тема 10. Молекулярні технології.

Тема 11. Технології реструктурованої, гранульованої, капсульованої харчової продукції.

Тема 12. Оцінка ефективності впровадження технології у виробництво.