

<p>Назва дисципліни</p>	<p align="center">ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ</p>
<p>Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну</p>	<p>факультет МЕВ та ТБ. Цільова аудиторія – студенти 4 курсу</p>
<p>Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання</p>	<p>д.тех.наук , професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна Терешкін Олег Георгійович</p> <p align="center">Контактна інформація:</p> <p><i>Телефон:</i> <i>Адреса: к. 262-а, майдан Свободи 6, м. Харків, 61022</i> <i>E-mail: tereshkin09@i.ua</i></p>
<p>Попередні умови для вивчення дисципліни</p>	<p>Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства». «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Громадське будівництво»</p>
<p>Опис</p>	<p>Мета дисципліни – Метою викладання навчальної дисципліни «Проектування в готельно-ресторанному господарстві» є вивчення теоретичних та методологічних основ проектування готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Очікувані результати навчання. Основними завданнями вивчення дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» є оволодіння знаннями оволодіння знаннями щодо розробки і формування об'ємно-планувальних рішень проектування закладів готельно-ресторанного господарства та опанування сучасних методик і галузевих вимог до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельно-ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 16 тем, які вивчаються протягом 36 год. аудиторних занять (18 год. – лекції, 18 год. – семінарські та практичні заняття).</p> <p>Тема 1. Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проектування</p>

Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах

Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів

Тема 5. Визначення складу та проектування адміністративно-господарських приміщень готелів

Тема 6. Проектування приміщень громадського призначення у готелях

Тема 7. Проектування житлових та побутових приміщень готелів

Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

Тема 9. Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готелів

Тема 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готелів

Тема 12. Проектування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях

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

Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства

Тема 15. Реконструкція номерного фонду готельних комплексів

Тема 16. Планувальні рішення під час реконструкції готельно-ресторанних комплексів

Методи контролю результатів навчання

Поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдання виконання індивідуальної семестрової контрольної роботи. Підсумковий контроль – у формі іспиту.

Мова викладання – українська.

