

Назва дисципліни	<b>«Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві»</b>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти першого (бакалаврського) рівня ОП «Готельно-ресторанна справа»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи канд. техн. наук Червоний Віталій Миколайович (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua)
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з дисципліни «Організація готельного господарства» та «Організація ресторанного господарства»
Опис	<p><b>Мета дисципліни:</b> вивчення теоретичних та методологічних основ проектування готельно-ресторанного господарства.</p> <p><b>Програмні результати навчання.</b> ПРН 8 Демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо. ПРН 9 Показати застосування інноваційних підходів до організації готельно-ресторанного бізнесу. ПРН 13 Показати уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію. ПРН 15 Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах. ПРН 17 Демонструвати уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.</p>

ПРН 19. Демонструвати уміння формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

**Теми аудиторних занять та самостійної роботи.**

Заплановано 16 (шістнадцять) тем, які вивчаються протягом 52 годин аудиторних занять (26 год. – лекції, 26 год. – практичні заняття).

*Тема 1.* Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проектування (*Лекцій – 1 год., Практик. – 1 год.*)

*Тема 2.* Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів (*Лекцій – 1 год., Практик. – 1 год.*)

*Тема 3.* Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах (*Лекцій – 2 год., Практик. – 1 год.*)

*Тема 4.* Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів (*Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год.*)

*Тема 5.* Визначення складу та проектування адміністративно-господарських приміщень готелів (*Лекцій – 2 год., Практик. – 1 год.*)

*Тема 6.* Проектування приміщень громадського призначення у готелях (*Лекцій – 2 год., Практик. – 1 год.*)

*Тема 7.* Проектування житлових та побутових приміщень готелів (*Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год.*)

*Тема 8.* Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях (*Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год.*)

*Тема 9.* Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу (*Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год.*)

*Тема 10.* Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готелів (*Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год.*)

*Тема 11.* Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готелів (*Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год.*)

*Тема 12. Проектування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год.)*

*Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях (Лекцій – 1 год., Практик. – 2 год.)*

*Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства (Лекцій – 1 год., Практик. – 2 год.)*

*Тема 15. Реконструкція номерного фонду готельних комплексів (Лекцій – 1 год., Практик. – 2 год.)*

*Тема 16. Планувальні рішення під час реконструкції готельно-ресторанних комплексів (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год.)*

**Методи контролю результатів навчання:**  
поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; письмового експрес-контролю; виконання тестових завдань; виконання творчих завдань; розв'язування задач. Підсумковий контроль – у формі іспиту

**Мова викладання – українська**