

Назва дисципліни	«Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві»
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	Мета дисципліни: вивчення теоретичних та методологічних основ проектування готельно-ресторанного господарства. Програмні результати навчання. ПРН4. Показати володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності. для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах. ПРН19. Демонструвати уміння формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. ПРН20. Демонструвати уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг. Теми аудиторних занять та самостійної роботи. Заплановано 16 (шістнадцять) тем, які вивчаються протягом 52 годин аудиторних занять (26 год. – лекції, 26 год. – практичні заняття).

	<i>Тема 1.</i> Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проектування (<i>Лекцій – 1 год., Практи. – 1 год.</i>) <i>Тема 2.</i> Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів (<i>Лекцій – 1 год., Практи. – 1 год.</i>) <i>Тема 3.</i> Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах (<i>Лекцій – 2 год., Практи. – 1 год.</i>) <i>Тема 4.</i> Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів (<i>Лекцій – 2 год., Практи. – 2 год.</i>) <i>Тема 5.</i> Визначення складу та проектування адміністративно-господарських приміщень готелів (<i>Лекцій – 2 год., Практи. – 1 год.</i>) <i>Тема 6.</i> Проектування приміщень громадського призначення у готелях (<i>Лекцій – 2 год., Практи. – 1 год.</i>) <i>Тема 7.</i> Проектування житлових та побутових приміщень готелів (<i>Лекцій – 2 год., Практи. – 2 год.</i>) <i>Тема 8.</i> Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях (<i>Лекцій – 2 год., Практи. – 2 год.</i>) <i>Тема 9.</i> Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу (<i>Лекцій – 2 год., Практи. – 2 год.</i>) <i>Тема 10.</i> Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готелів (<i>Лекцій – 2 год., Практи. – 2 год.</i>) <i>Тема 11.</i> Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готелів (<i>Лекцій – 2 год., Практи. – 2 год.</i>) <i>Тема 12.</i> Проектування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях (<i>Лекцій – 2 год., Практи. – 2 год.</i>) <i>Тема 13.</i> Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях (<i>Лекцій – 1 год., Практи. – 2 год.</i>) <i>Тема 14.</i> Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства (<i>Лекцій – 1 год., Практи. – 2 год.</i>) <i>Тема 15.</i> Реконструкція номерного фонду готельних комплексів (<i>Лекцій – 1 год., Практи. – 2 год.</i>)
--	--

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