

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«ДИЗАЙН ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

| | |
|--|---|
| Спеціальність | 241 «Готельно-ресторанна справа» |
| Освітня програма | «Готельно-ресторанна справа» |
| Рівень вищої освіти | Перший (бакалаврський) |
| Статус навчальної дисципліни | Вибіркова |
| Курс / семестр вивчення | 4/8 |
| Кількість кредитів ЄКТС | 5 |
| Розподіл за видами занять та годинами навчання | Лекції - 30 год. |
| | семінарські заняття - 20 год. |
| | Самостійна робота – 100 год. |
| Вид індивідуального завдання | Контрольна робота |
| Форма підсумкового контролю | Залік |
| Адреса курсу в системі електронного навчання університету (СДО Прометей) | http://dlc.suem.edu.ua/ |
| Кафедра (назва, № кабінету, контактний телефон, e-mail) | Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму (каб. 103, kaf-gotur@suem.edu.ua) |
| Викладач /і: | |
| Контактна інформація викладача/ів: | |
| Дні занять | Згідно з розкладом |
| Консультації | Очні консультації: згідно з графіком Дистанційні: електронна пошта, групи у Вайбері, Телеграмі |
| Анотація навчальної дисципліни: Навчальна дисципліна «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства» є дисципліною, вибіркової складової навчального плану, циклу дисциплін професійної підготовки, яка має на меті сформувати у здобувачів освіти знання основних принципів проектування та дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства та підготувати фахівця, який буде володіти професійними знаннями та навичками які дозволять: моделювати сервісно-виробничі процеси та розробляти просторові рішення закладів готельно-ресторанного господарства відповідно до нормативних вимог та сучасних концепцій. | |
| Мета навчальної дисципліни: | Метою викладання дисципліни є ознайомлення студентів з художнім конструюванням (дизайном), як дисципліною, що інтегрує технічну і гуманітарну культуру на проєктній основі та направлена на організацію гармонійного предметного середовища об'єктів готельно-ресторанного |

| | |
|--|--|
| <p>Мета орієнтована на формування у студентів таких компетентностей:</p> | <p>господарства.</p> <p>ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 02. Здатність організовувати сервісовиробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 15. Здатність формувати дизайнерські рішення та розробляти дизайн-концепції для об'єктів готельно-ресторанного господарства з урахуванням галузевих особливостей.</p> |
| <p>Програмні результати навчання (відповідно до освітньо-професійної програми)</p> | <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 24. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні принципи дизайну об'єктів сфери гостинності, формувати дизайнерські рішення та</p> |

| | |
|--|---|
| | розробляти дизайн-концепції для закладів готельно-ресторанного господарства |
| Очікувані результати навчання: | <p>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен бути здатним продемонструвати такі результати навчання:</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – зміст предмета та об'єкта вивчення курсу, його теоретико-методологічну базу дослідження, яка розкриває сутність дизайну готельно-ресторанних підприємств; – порядок створення та основні архітектурно-планувальні ідеї, що закладаються в проекти сучасних готелів різного призначення, дислокації та категорій; – способи і засоби досягнення художньої виразності і дизайнерського проектування, нові конструкційні й оздоблювальні матеріали та умови їх використання; – організацію та види дизайнерської діяльності, основними з яких є архітектурного середовища, інженерний, промисловий, стайлінг, графічний та мистецький; – історичні аспекти становлення та розвитку різних стилів архітектури та дизайну. <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – аналізувати основні етапи становлення та розвитку різних стилів архітектури та дизайну; – формувати дизайнерську тематику готельно-ресторанних підприємств; – уміти виявити, за наявності, ті недоліки в існуючому стані архітектурно-планувального та просторового вирішення готелю, що погіршують рівень готельного сервісу. |
| <p align="center">Зміст навчальної дисципліни:</p> <p>Тема 1. Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення</p> <p>Тема 2. Інсталяція та налаштування програми ArchiCAD. Основні прийоми роботи</p> <p>Тема 3. Побудова модульної сітки колон та плану першого поверху засобами комп'ютерної програми, встановлення розмірів</p> <p>Тема 4. Побудова плану другого поверху та вертикальних комунікацій. Налаштування перспективної проєкції</p> <p>Тема 5. Історичні стилі в архітектурі та мистецтві. Античний стиль. Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя</p> <p>Тема 6. Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища. Початок епохи дизайну</p> <p>Тема 7. Етнічні та сучасні стилі в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного бізнесу. Вибір концепції та стильового спрямування закладу готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Тема 8. Побудова планів окремих приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Тема 9. Вибір матеріалів та дизайнерська обробка конструктивних елементів будівлі</p> <p>Тема 10. Меблювання інтер'єру вестибюля готелю</p> <p>Тема 11. Меблювання інтер'єру готельного номеру</p> <p>Тема 12. Меблювання інтер'єру закладу ресторанного господарства</p> | |

Тема 13. Наповнення інтер'єрів декоративними засобами. Побудова текстильних елементів
Тема 14. Складання схеми освітлення приміщення. Вибір джерел світла та їх налаштування

Рекомендовані джерела:

Нормативні акти:

1. ДСТУ 4281: 2004. Класифікація. Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства.
2. ДБН А 2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.

Основна література:

3. Люсія Бондар. PRODUCT DESIGN IN UKRAINE. Предметний дизайн в Україні. Меблі, освітлення, декор. К. : Видавництво: ТОВ «УКМГРУПА», 2021. 192 с.
4. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання : підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 400 с. URL : <https://elib.nakkim.edu.ua/handle/123456789/2524>
5. Сьомка С.В. Ергономіка та ергодизайн : підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2017. 618 с. URL : <https://elib.nakkim.edu.ua/handle/123456789/2465>
6. Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 162 с.
7. Сосницький Ю. О. Тенденції розвитку екодизайну міста в Україні. Збірник центру наукових публікацій: «Велес» за матеріалами міжнародної науково-практичної конференції: «Актуальні проблеми й (рівень стандарту, академічний рівень). К.: Центр наукових публікацій, 2018. 128 с., с. 100- 105.
8. Чирчик С.В. Освітлення як функціонально-художній засіб візуалізації. *Вища школа*. 2018. № 5-6 (167). С. 16-33.
9. Близнюк М.М. Екологічний напрям дизайн-процесу як сучасна модель художньо-проектної діяльності. *Педагогічна освіта: теорія і практика*: зб. наук. праць / гол. ред. В.М. Лабунець. Кам'янець-Подільський, 2018. Вип. 24 (1-2018). Ч.2. С. 393-398.
10. Бойчук О. Чинник системності в інноваційному дизайні. *Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв*. 2019. № 5. С. 5-11.
11. Основи ландшафтної архітектури та дизайну : підручник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 348 с.
12. Чупріна Н. В., Струмінська Т. В. Сучасні технології дизайн-діяльності : навч. посіб. Київ : НАККіМ, 2017.

Додаткова література:

13. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.
14. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища: підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 480 с
15. Сьомка С.В., Антонович Є.А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання. К. : Видавництво Ліра-К, 2018. 400 с.
16. Крижановская Н. Я., Вотінов М. А., Смірнова О. В. Основи ландшафтної архітектури та дизайну : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 348 с.

17. Поплавська О.М. Ергономіка: Навч. посіб. К.: КНЕУ, 2017. 320 с.

Інтернет-ресурси:

18. Faces, Type Worship: Inspirational Typography & Lettering: <http://blog.8faces.com/>

19. DesignTalk: <https://designtalk.club/>

20. Словник архітектурно-реставраційних термінів: <http://terms.archodessa.com/>

21. Granite: <https://granite.ua/>

22. Готельний бізнес: <http://gostinica.org/>

Система оцінювання результатів навчання:

| | | |
|--------------|---------------------------------|--|
| Залік | 70 балів (поточний контроль) | 30 балів (контроль виконання індивідуальних завдань) |
|--------------|---------------------------------|--|

Мінімальний пороговий рівень з кожного виду контролю:

| | | |
|--------------|---------------------------------|--|
| Залік | 70 балів (поточний контроль) | 30 балів (контроль виконання індивідуальних завдань) |
|--------------|---------------------------------|--|

Накопичування рейтингових балів з навчальної дисципліни (поточний контроль) відбувається під час оцінювання контролю знань таких видів навчальних робіт:

- 1) Доповіді, виступи на семінарських заняттях;
- 2) Усне опитування;
- 3) Електронне тестування;
- 4) Письмові роботи з засвоєння тем курсу;
- 5) Виконання індивідуального завдання;
- 6) Виконання завдань самостійної роботи.

Кожний вид поточної навчальної роботи студента оцінюється за 5-бальною шкалою.

Шкала оцінювання результатів навчання:

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Шкала ЄКТС | Оцінка за національною шкалою | |
|--|------------|--|---|
| | | для екзамену, курсового проєкту (роботи) | для заліку |
| 90-100 | A | відмінно | зараховано |
| 82-89 | B | добре | |
| 74-81 | C | | |
| 64-73 | D | задовільно | |
| 60-63 | E | | |
| 35-59 | FX | незадовільно з можливістю повторного складання | не зараховано з можливістю повторного складання |
| 1-34 | F | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни | не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |

Політика курсу:

Політика дотримання академічної доброчесності

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування.

За порушення академічної доброчесності студенти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми.

Комунікаційна політика

Студенти повинні мати активовану пошту.

Обов'язком студента є перевірка один раз на тиждень (щонеділі) поштової скриньки та відвідування, перегляд інформації в Viber, Телеграм-каналах групи.

Протягом тижнів самостійної роботи обов'язком студента є робота з дистанційним курсом «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства».

Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на університетську електронну пошту кафедри.

Політика щодо пропусків занять

Студенти мають відвідувати лекційні й практичні (семінарські) заняття. Відсутність студента на занятті може бути виправдана поважною причиною. Поважними причинами відсутності вважаються: хвороба, участь у Всеукраїнській студентській олімпіаді, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт чи будь-якому іншому заході, який можна віднести до заходів, що сприяють розвитку студентів і поліпшенню іміджу університету (факультету).

Політика щодо виконання навчальних завдань пізніше встановленого терміну

Студенти мають виконувати всі навчальні завдання у встановлені терміни. Студент, який не виконав ту чи іншу кількість навчальних завдань вчасно й хоче надолужити прогаяне, може звернутися по допомогу до викладача.

Політика щодо оскарження оцінювання

Якщо студент не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

Бонуси

Студенти, які регулярно відвідували лекції (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та мають написаний конспект лекцій отримують додатково 2 бали до результатів оцінювання до підсумкової оцінки.

Силабус відповідає змісту ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (а саме: відповідність назві дисципліни, кількості кредитів, формі підсумкового контролю, набору компетентностей і результатів навчання), яка пройшла процедуру рецензування стейкхолдерами.