

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Механіко-технологічний факультет
Кафедра технічної механіки та комп'ютерного проектування
імені професора В.М. Найдиша

СИЛАБУС

з навчальної дисципліни

«Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства»

<http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=716>

Викладач

к.т.н., доц. Холодняк Юлія Володимирівна
<http://www.tsatu.edu.ua/tm/people/holodnjak-julija-volodymyrivna/>

Кількість кредитів ЄКТС

4

Загальна кількість годин

120

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу. Дисципліна «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» спрямована на формування у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти загальних та фахових компетентностей щодо дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства, засвоєння яких дозволяє приймати рішення щодо формування зовнішнього та внутрішнього середовища ресторанів та готелів. Дисципліна зорієнтована на вивчення таких питань, як: основи дизайну закладів готельно-ресторанного господарства; основні поняття та види дизайну; стильові направлення у мистецтві та особливості дизайну; складові дизайну інтер'єру приміщень; освітлення і колір в інтер'єрі; меблі в інтер'єрі; оздоблювальні та декоративні матеріали в інтер'єрі приміщень готельно-ресторанного господарства; фірмовий стиль та методи його створення; стилі в дизайні; ергономіка і антропометрія; композиція; колористика.

Метою викладання навчальної дисципліни «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» є надання студентам науково-професійних знань з основних видів архітектурної та дизайнерської діяльності; ознайомити майбутніх фахівців з основами комплексної творчої діяльності дизайнера з формування зовнішнього та внутрішнього середовища ресторанів та готелів.

Завданнями навчальної дисципліни є засвоєння теоретичних і практичних засад дизайну; набуття навичок планування і дизайну готельних і ресторанних підприємств; формування грамотного та логічного використання основних термінів дизайну; виховання естетичного смаку та почуття стилю; формування практичної культури та навичок дизайнерського мистецтва у студентів.

Результати навчання (компетентності)
 Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
241 «Готельно-ресторанна справа»	<p>ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>	<p>ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанный бізнесу.</p> <p>ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.</p> <p>ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.</p>	<p>РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.</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>

Soft skills:

- комунікативні навички: письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді;

- уміння виступати привселюдно: навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- навички роботи в команді: навички міжособистісного спілкування, щоб налагодити комунікацію з колегами; вміти делегувати відповідальність, налагоджувати ефективне спілкування та досягати спільної мети.

- керування часом - уміння справлятися із завданнями вчасно.

- гнучкість і адаптивність: важливо вміти поглянути на проблему з різної перспективи і при зміні ситуації скорегувати свій робочий процес; вміння аналізувати ситуацію; сприйнятливність, здатність змінити свою думку; терпіння; навик управління гнівом і орієнтування на рішення проблем.

- лідерські якості: уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

- особисті якості: навички, що пов'язані з міжособистісними відносинами – дозволяють налагоджувати ефективну роботу з колегами.

- ситуаційна обізнаність: вміння відстежувати як розвивається ситуація навколо, знати, вміти і розглядати різні способи реагування на неї такими діями, які дадуть найкращий результат для всіх залучених в цю ситуацію.

Орієнтовний перелік тем лекцій

Дизайн як вид проектної діяльності: становлення, розвиток, перспективи.

Організація простору та особливості сприйняття інтер'єру.

Колір та світло у просторі. Особливості зорового сприйняття і психологічного впливу кольору.

Композиційні основи в дизайні інтер'єрів закладів готельно-ресторанного господарства.

Концептуальні завдання і вимоги до розробки дизайну готельних комплексів.

Орієнтовний перелік тем практичних занять

Методика проектування внутрішнього простору.

Принципи організації внутрішнього простору.

Функціонально-просторові основи організації інтер'єра.

Архітектурно-композиційні прийоми організації внутрішнього простору

Загальні принципи розміщення меблів в інтер'єрі. Вимоги до оздоблювальних матеріалів.

Сучасні програмні продукти для розробки дизайну інтер'єрів
Конструктивні елементи будівлі: стіни, підлога, перекриття, поверхи, дах,
сходи.

Створення дизайну інтер'єру.

Створення дизайнерського екстер'єру. Обов'язкові об'єкти фасаду та
елементи його декорування.

Політика курсу

Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань; вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.

Рекомендована література

1. Баранівський В.Ф., Скворцова Т.Г. Етика бізнесу: Навчальний посібник. – К.: Видавець ПАЛИВОДА А.В., 2015. 200 с.

2. Даниленко В.Я. Дизайн: підручник / Харківська держ. академія дизайну і мистецтв; Інститут проблем сучасного мистецтва Академії мистецтв України – Харків: Вид-во ХДАМ, 2015. 320 с.

3. Білодід Ю. М. Основи дизайну : навч. посіб. / Ю. М. Білодід, О. П. Поліщук. К. : Парапан, 2004. 240 с.

4. Зусін В.Я. Етика та етикет ділового спілкування: навчальний посібник. - 2-е вид., перероб. і доп. К.: ЦНЛ, 2015. 224 с.

Гарант освітньо-професійної програми



Олеся ПРИСС