

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

Факультет агротехнологій та екології

Кафедра «Технічна механіка та комп'ютерне проектування
імені професора В.М. Найдиша»

ПОГОДЖУЮ

Гарант ОПП

доц. _____ Олеся ПРИСС

«_____» _____ 2020 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри ТМКП

доц. _____ Олександр ВЕРШКОВ

«_____» _____ 2020 р.

ПРОГРАМА НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВО – СИЛАБУС

з дисципліни _____ Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства

(найменування та статус освітньої компоненти: обов'язкова або за вибором студента)

(обов'язкова)

для спеціальності _____ 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр, найменування спеціальності, освітньої програми)

форма навчання денна

(денна, заочна)

Кількість кредитів 3 кредити

Курс 3-й

Семестр 5-й

Змістових модулів (підсумкових модульних контролів) - 2

СРС – 72 години

Форма контролю – диференційований залік

(екзамен або диференційований залік)

Загальна кількість годин - 90 годин

2020-2021н.р.

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Кафедра «Технічна механіка та комп'ютерне проектування
імені професора В.М. Найдиша»

Силабус «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» 2020-2021 н.р. 3 курс ГРС.

«ДИЗАЙН ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА». Силабус для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» факультету агротехнологій та екології спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». - Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – 7 с.

Силабус складений на підставі «Положення про програму навчання здобувачів вищої освіти - силабус». Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – 16 с. та Освітньо-професійної програми першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 – Сфера обслуговування. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – 20 с.

(документ ким і коли виданий)

Розробник: **Ю.В. Холодняк**, к.т.н., старший викладач

Рецензент: **Є.А.Гавриленко**, к.т.н., доцент

Силабус затверджений на засіданні кафедри «Технічна механіка та комп'ютерне проектування імені професора В.М. Найдиша»

Протокол № 1 від «27» серпня 2020 року.

Завідувач кафедри ТМКП

доц. _____ Олександр ВЕРШКОВ

“ ____ ” _____ 2020 року

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Протокол № ____ від “ ____ ” _____ 2020 року

Голова доц. _____ Олена ГРИГОРЕНКО

“ ____ ” _____ 2020 року

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Кафедра «Технічна механіка та комп'ютерне проектування
імені професора В.М. Найдиша»

Силабус «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» 2020-2021 н.р. 3 курс ГРС.

1 Анотація курсу та Веб-сайт його розміщення

Навчальна дисципліна «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» дає загальне уявлення про методики дизайн-проектування закладів готельно-ресторанного господарства. Даний курс покликаний сприяти формуванню у студентів навичок комп'ютерного моделювання інтер'єру та екстер'єру об'єктів готельно-ресторанного господарства, застосування творчого мислення у вирішенні композиційних, стилістичних, колористичних, ергономічних задач. Отримані вміння дозволяють організовувати простір згідно сучасних модних тенденцій, художнього смаку та функціональних вимог.

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

Примітка – для входу на портал потрібен логін і пароль.

2 Мета викладання дисципліни

Метою викладання дисципліни «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» є ознайомлення здобувачів з теоретичними основами і практичними сучасними комп'ютерними методиками дизайн-проектування закладів готельно-ресторанного господарства.

3 Завдання вивчення дисципліни

Завданнями вивчення дисципліни є поглиблене вивчення та отримання навичок формування дизайну та інтер'єру конкурентоспроможних підприємств готельного та ресторанного бізнесу, вироблення у здобувачів творчого мислення та естетичного пізнання, формування у здобувачів компетенції щодо організаційної культури дизайну об'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

4 Результати навчання (з урахуванням softskills)

Інтегральна компетентність – здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів дизайн-проектування закладів готельно-ресторанного господарства і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- здатність працювати у команді;
- здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.

Фахові компетентності:

- здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності шляхом формування дизайнерської тематики готельно-ресторанних підприємств;
- здатність виявляти, визначати та оцінювати ознаки, властивості і показники якості дизайну закладів, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Softskills:

-комунікативні навички: уміння грамотно спілкуватися по email. Професіонал повинен вміти писати лаконічні і чіткі листи, дотримуючись відповідний формат і тон листування. Вести суперечку і відстоювати свою позицію; спілкування в конфліктній

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Кафедра «Технічна механіка та комп'ютерне проектування
імені професора В.М. Найдиша»

Силабус «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» 2020-2021 н.р. 3 курс ГРС.
ситуації; вміння слухати і вести інтерв'ю / бесіду; підтримка коротких бесід ввічливості;
рукостискання і т.д.

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

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

-**керування часом** - уміння справлятися із завданням вчасно.

-**гнучкість і адаптивність:** важливо вміння поглянути на проблему з різної
перспективи і при зміні ситуації скорегувати свій робочий процес; вміння аналізувати
ситуацію; сприйнятливості, 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, вміння і розглядати різні способи реагування на неї такими діями, які дадуть
найкращий результат для всіх залучених в цю ситуацію.

5 Пререквізити(Prerequisite)

Дисципліни, що містять знання, уміння й навички, необхідні для освоєння
досліджуваної дисципліни: «Ресторанна справа», «Устаткування закладів готельно-
ресторанного господарства».

6 Постреквізити (Postrequisite)

Дисципліни, для вивчення яких потрібні знання, уміння й навички, що здобуваються
по завершенню вивчення дисципліни: «Спеціальні форми обслуговування», «Проектування
готелів та ресторанів».

7 Інформація про викладача

Холодняк Юлія Володимирівна, к.т.н., старший викладачка кафедри ТМКП
yuliya.kholodnyak@tsatu.edu.ua

Консультації щотижня: четвер 13¹⁵ - 15⁰⁰

Галузь наукових інтересів:

- геометричне моделювання кривих ліній із заданими властивостями;
- інформаційні технології для розв'язання інженерних задач.

<http://www.tsatu.edu.ua/tm/people/holodnjak-julija-volodymyrivna/>

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Кафедра «Технічна механіка та комп'ютерне проектування
імені професора В.М. Найдиша»

Силабус «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» 2020-2021 н.р. 3 курс ГРС.

8 Структура курсу та форма контролю знань

У структурі курсу вказані перелік тем, тривалість занять (курсу), форма контролю та оцінювання по кожній складовій освітнього процесу і графік підсумкового модульного контролю.

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин			СРС	
			лк	лаб	сем. (пр.)		
Змістовий модуль 1. Дизайн, його історія, види та основні стилі							
1,2	Лекція 1	Основи дизайну закладів готельно-ресторанного господарства	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 1	Сучасні програмні продукти для розробки дизайну інтер'єрів	-	2	-	-	15
	Самостійна робота 1	Підготовка до лабор. заняття 1	-	-	-	6	3
3,4	Лекція 2	Базові конфігурації готельних будівель і розподіл площ	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 2	Конструктивні елементи будівлі: стіни, підлога, перекриття, поверхи, дах, сходи.	-	2	-	-	15
	Самостійна робота 2	Підготовка до лабор. заняття 2	-	-	-	6	3
5	Лекція 3	Композиційні основи в дизайні інтер'єрів	2	-	-	-	-
	Самостійна робота	Підготовка до ПМК-1	-	-	-	6	4
6,7	Самостійна робота	Підготовка до ПМК-1	-	-	-	10	-
	ПМК 1	Підсумковий модульний контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 - 45 год.			6	4	-	35	50
Змістовий модуль 2. Дизайн та його розвиток у готельно-ресторанному бізнесу							
8,9	Лекція 4	Прийоми та принципи побудови композиції в дизайні приміщень	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 3	Створення дизайну інтер'єру.	-	-	2	-	15
	Самостійна робота 4	Підготовка до лабор. заняття 3	-	-	-	5	5
10,13	Лекція 5	Колір у дизайні. Особливості зорового сприйняття і психологічного впливу кольору і світла	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 4	Створення дизайнерського екстер'єру. Обов'язкові	-	-	2	-	15

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Кафедра «Технічна механіка та комп'ютерне проектування
імені професора В.М. Найдиша»

Силабус «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» 2020-2021 н.р. 3 курс ГРС.

		об'єкти фасаду та елементи його декорування.					
	Самостійна робота 5	Підготовка до лабор. заняття 4	-	-	-	5	5
14,15	Самостійна робота	Підготовка до ПМК-2	-	-	-	6	-
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 45 год.			4	-	4	36	50
Диференційований залік							-
Всього з навчальної дисципліни - 90 год.							100

Поточний контроль успішності здобувачів вищої освіти – проводиться на поточних заняттях відповідно до розкладу у вигляді усного контролю або тестового контролю.

Підсумковий модульний контроль здійснюється відповідно до модульної освітньої програми, академічного календаря і затверджених навчальних програм з дисципліни, розроблених на основі ОПП спеціальності у письмовій формі розв'язання задач та у формі тестування на ОП ТДАТУ.

Основні вимоги до контролю знань наведені у Положенні про оцінювання знань здобувачів вищої освіти ТДАТУ http://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/polozhennya_pro_otsinyuvannya_znan_studentiv_tdatu_2016-2.pdf

9 Методи та форми навчання

В рамках вивчення дисципліни «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» передбачено проведення таких видів занять: лекції; лабораторні заняття та самостійна робота.

Лабораторні роботи виконуються на персональних комп'ютерах з використанням онлайн сервісу Homestyler. В результаті студенти відпрацьовують навички комп'ютерного моделювання інтер'єру та екстер'єру об'єктів готельно-ресторанного господарства, застосування творчого мислення у вирішенні композиційних, стилістичних, колористичних, ергономічних задач.

Лекції проводяться з використанням мультимедійного обладнання у вигляді презентації; озвучених відео-файлів.

10 Політикакурсу

Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови:

- дотримуватись академічної доброчесності;
- студенти не повинні пропускати навчальні заняття;
- чітко й вчасно виконувати завдання для самостійної роботи;
- дотримуватись навчального плану під час проведення та відвідування занять;
- приймати активну участь у науково-дослідній роботі;
- виключати мобільний телефон під час проведення та відвідування занять;
- відпрацьовувати пропущені заняття;
- вислуховувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу;
- заохочувати студентів до навчання за рахунок зайнятих призових місць на конкурсах і олімпіадах різних рівнів.

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Кафедра «Технічна механіка та комп'ютерне проектування
імені професора В.М. Найдиша»

Силабус «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» 2020-2021 н.р. 3 курс ГРС.

11 Шкала оцінок

Дисципліна ВСП, оцінюється за 100-бальною шкалою.

Переведення балів внутрішньої 100-бальної шкали у національну та шкалу ЄКТС здійснюється у наступному порядку:

Шкала рейтингу ТДАТУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
		Екзамен або диференційований залік
90-100	A	5 (відмінно)
82-89	B	4 (добре)
75-81	C	
67-74	D	3 (задовільно)
60-66	E	
35-59	FX	2 (незадовільно) (з можливістю повторного перескладання)
0-34	F	2 (незадовільно) (з обов'язковим повторним вивченням курсу)

12 Рекомендована література та інформаційні ресурси

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. Дизайн. Иллюстрированный словарь-справочник / Г.Б. Минервин и др.: Подобщ. ред. Г.Б. Минервина и В.Т. Шимко. М.: «Архитектура-С», 2016. 288 с.
4. Зусін В.Я. Етика та етикет ділового спілкування: навчальний посібник. - 2-е вид., перероб. і доп. К.: ЦНЛ, 2015. 224 с.
5. Розенсон И.А. Основы теории дизайна: учебник / И.А. Розенсон. 2-е изд. СПб.: Питер Пресс, 2015. 251 с.
6. Устин В. Б. Учебник дизайна. Композиция, методика, практика / В.Б. Устин. М.: АСТ: Астрель, 2016. 254 с.

Інформаційні ресурси:

1. Користування освітнім порталом ТДАТУ: <http://op.tsatu.edu.ua/>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
3. Сайт кафедри: <http://www.tsatu.edu.ua/tm/>
4. Користування комп'ютерним класом та Internet.

13 Інформаційний пакет дисципліни

Інформаційний пакет дисципліни ДЗГРГ розміщено на Веб-сайті курсу <http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=716>, на якому знаходяться анотація дисципліни, робоча програма навчальної дисципліни; перелік тем, лекційних та лабораторних занять із методичними вказівками; тексти лекцій з вказівкою назв тем та планів лекцій а також завдання до самостійної роботи; тестовий контроль за темами, тестовий контроль до ПМК-1 та ПМК-2, питання до заліку та підсумковий тестовий контроль; література базова та допоміжна.