

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ДИЗАЙН ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський)</p> <p>Спеціальність: <u>J2 Готельно-ресторанна</u> <u>справа та кейтеринг</u></p> <p>Рік навчання: <u>2-й, семестр 3-й</u></p> <p>Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u></p> <p>Назва кафедри: <u>Бізнесу та сфери</u> <u>обслуговування</u></p> <p>Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p>Лектор курсу</p>	<p>к.е.н., доцент Прилуцький Анатолій Михайлович</p>
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p>1508amp@gmail.com, amp1515@vsau.vin.ua</p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Дизайн об'єктів готельного та ресторанного господарства» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – іспит.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватись знання, отримані з такої дисципліни: «Туристичні та готельні ресурси України», «Охорона праці та безпеки життєдіяльності», «Кулінарна етнологія».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися під час вивчення таких дисциплін: «Організація готельного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства».

Призначення навчальної дисципліни

Програма дисципліни спрямована на художньо-естетичне виховання майбутніх фахівців сфери готельно-ресторанного бізнесу. Для набуття здобувачами вищої освіти практичних навичок зі створення інтер'єрів та зручності опанування ними критеріїв оцінки якості інтер'єрів їм пропонується виконати в індивідуальному порядку практичні завдання зі створення інтер'єрів приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу за самостійно обраною концепцією та стильовим спрямуванням. Освітня компонента «Дизайн об'єктів готельного та ресторанного господарства» спрямована на отримання

здобувачами необхідних знань з теоретико-прикладних основ створення дизайну готелів і ресторанів.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Формування сучасних глибоких теоретичних знань навичок для забезпечення конкурентоспроможності закладу готельно-ресторанного господарства завдяки прийняттю оптимального функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності, вивченню останніх досягнень закордонного досвіду в сфері гостинності і впровадженні його в практику діяльності закладу готельного та ресторанного господарства.

Завдання вивчення дисципліни

Засвоєння студентами знань, які будуть необхідні у подальшій професійній діяльності; опанування теоретичними основами проектування закладів готельно-ресторанного господарства, сучасними методиками і галузевими вимогами до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельно-ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформулювати такі програмні компетентності:

Інтегральну компетентність (ІК):

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною

та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати на практиці здатність організації обслуговування туристів та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг гостинності в сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів, метод самопрезентації).

План вивчення навчальної дисципліни

Тиждень	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Дизайн як форма проєктної творчості	2	-	8
2	Основи композиції	2	2	7
3	Ергономіка. Загальні відомості	2	2	7
4	Світло і колір у дизайні та архітектурі	2	2	7
5	Стиль в архітектурі та дизайні готельно-ресторанних комплексів	4	4	7
6	Основи ландшафтного дизайну готельних господарств	2	2	7
7	Дизайн інтер'єрів та екстер'єрів у готельно-ресторанному господарстві	2	2	7
8	Естетика інтер'єру та дизайн.	2	2	8
9	Історичні стилі в архітектурі та мистецтві	2	2	8
10	Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурно-середовища.	2	2	8
11	Етнічні та сучасні стилі в дизайні інтер'єру закладів готельно-	2	2	8
12	Вибір концепції та стильового спрямування закладу готельно-ресторанного бізнесу.	2	2	9
13	Наповнення інтер'єрів декоративними засобами.	2	2	9
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Розбір практичної ситуації, аналізу шляхів її вирішення. Виконання дії за зразком. Колективне виконання практичних завдань студентами.	20	щотижнево	Контроль за якістю засвоєння студентами матеріалу у вигляді усного опитування
2	Обговорення завчасно визначених дискусійних питань з тематики дисципліни	20	щотижнево	Метод аналізу і діагностики ситуації
3	Виступ з повідомленнями за темою індивідуального завдання (презентація особисто)	40	2 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з

	економічного дослідження, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)			презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Письмові відповіді на контрольні питання, тестування у системі Moodle
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 382 с.
2. Архіпов В. В., Дьяченко Р. В. Дослідження впливу сучасних дизайнерських рішень ресторанних закладів на популярність у відвідувачів. *Вісник Київського національного університету технологій та дизайну*. 2011. № 6 (62). С. 152–160.
3. Булгакова Т., Бабенко В. Принципи використання етнічних мотивів в сучасному інтер'єрі готелів. *Актуальні проблеми сучасного дизайну: збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції (23 квітня 2020 р., м. Київ)*. Т. 2. Київ, 2020. С. 160–163.
4. Коренець, Ю.М. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: навч. Посібник. Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. 162 с.
5. Дудка С.-Р. О. Стиль об'єкта при розробці дизайну предметно-просторового середовища ресторанних комплексів. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування: наук.-техн. сб.* Київ. нац. ун-т буд-ва і архіт. Київ : КНУБА. 2012. Вип. 30. С. 43–47.
6. Сафронова О. О. Особливості методики Design Thinking як сучасної стратегії проектування в контексті дизайну середовища. *Теорія та практика дизайну*. Київ, 2017. Вип. 13. С. 202–215.
7. Слюсарук О. Як дизайн впливає на бізнес. URL: https://zaxid.net/blogi_tag50977/
8. Тренди в дизайні інтер'єру кафе на 2022 рік. URL: <https://joinposter.com/ua/post/trendy-dyzajnu-kafe>

Додаткова література

1. Г. Круль. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури. 2019. 368 с.
2. Шершньова З.Є. Стратегічне управління: підручник. Київ: Видавництво «Київський національний економічний університет». 2004. 699 с.
3. Демиденко С. Формування стратегічного набору підприємства. *Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету*. 2015. № 39. С. 80-85.
4. Логоша Р.В., Прилуцький А.М., Підлубний В.Ф. Сільський зелений

туризм як напрям розвитку підприємництва на селі. *Актуальні питання у сучасній науці*. 2023. Випуск №11(17). С. 153–166. [https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-11\(17\)-153-166](https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-11(17)-153-166)

5. Мазур С. А., Прилуцький А. М. Сільський туризм як перспективний напрям розвитку внутрішнього туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=6122>

6. Мазур С. А., Прилуцький А. М. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. *Ефективна економіка*. 2019. № 2. DOI: 10.32702/2307-2105-2019.2.31

7. Табенська О.І. Інноваційні тенденції розвитку ресторанного бізнесу *Економіка, фінанси, право*. 2019. № 1. С. 31-34.

8. Табенська О.І. Особливості діяльності сфери гостинності в умовах пандемії. *Вісник Дніпропетровської державної фінансової академії*. 2021. 1.(71). С. 40-45.

9. Табенська О.І. Тенденції розвитку соціального підприємництва. *Держава та регіони*. 2021. № 1. (118). С. 79-85.

10. Табенська О.І. Тенденції розвитку соціального підприємництва. *Держава та регіони*. 2021. № 1. (118). С. 79-85.

11. Табенська О.І., Прилуцький А.М. Проблеми та перспективи розвитку екологічного туризму в Україні. *Економіка та суспільство*. 2023. № 51. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2494> DOI: 10.32782/2524-0072/2023-51-37

Інформаційні ресурси

1. ДСТУ 4268-2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Чинний від 2004-07-01].

2. ДСТУ. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Загальні вимоги. [Чинний від 2004-07-01].

3. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. [Чинний від 2008-07-23] Вид. офіц. Київ: Мінрегіон України, 2009. 41 с.

4. ДСТУ ГОСТ 16371:2016 Меблі. Загальні технічні умови (ГОСТ 16371-2014, ІДТ) [Чинний від 2016-10-01]. Вид. офіц. Київ ДП "УкрНДНЦ", 2016. 32 с.

5. ДСТУ ГОСТ 19917:2016. Меблі для сидіння та лежання. Загальні технічні умови [Чинний від 2016-10-01] Вид. офіц. Київ ДП "УкрНДНЦ", 2016. 32 с.

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

7. Дизайн інтер'єру і сучасний ремонт. URL: <https://www.eremont.ru/>

8. Granite [офіційний сайт]. URL: <https://granite.ua/>

9. Готельний бізнес. URL: <http://gostinica.org/>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом

семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	10
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	10
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до іспиту. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для іспиту
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни