



Силабус курсу

« Дизайн об'єктів готельних та ресторанних послуг »

Ступінь вищої освіти –Магістр
Освітньо-наукова програма «Організація туристичного обслуговування»»

Рік навчання: 1, Семестр: I

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ПІП к.е.н., доцент Охота В.І.

Контактна інформація kaf_mbt@tneu.edu.ua

Опис дисципліни

Метою дисципліни «Дизайн об'єктів готельних та ресторанних послуг» 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 архітектурного середовища ресторанів та готелів.

Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
4/1	Тема 1. Основні фонди готельних підприємств, та поняття проектування.	Здатність застосовувати теоретичні засади, інструментарій і методологію дослідження процесів функціонування готельно- ресторанного господарства.	Поточне опитування
2/2	Тема 2. Принципи проектування.	Здатність організувати сервісно-виробничий процес у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Здатність забезпечувати безпечність праці.	Поточне опитування
4/2	Тема 3. Планувальна структура ділянки готельного підприємства.	Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну	Поточне опитування

		документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію. Здатність розробляти та формувати об'ємнопланувальні рішення закладів готельного та ресторанного господарства.	
2/1	Тема 8. Підприємства ресторанного господарства.	Знання основ проектування закладів готельно-ресторанного господарства, методик і галузевих вимог до розробки проектної документації, уміння моделювати сервісно-виробничі процеси та розробляти просторові рішення відповідно до моделі роботи сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.	Поточне опитування
2/1	Тема 7. Функціональна організація готельних підприємств	Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію. Здатність розробляти та формувати об'ємнопланувальні рішення закладів готельного та ресторанного господарства.	Поточне опитування
2/1	Тема 6. Експлуатаційні вимоги до конструктивних елементів готельних будівель.	Знання основних характеристик технологічного процесу виробництва та надання послуг закладами готельно-ресторанного господарства; уміння організувати і аналізувати ефективність цього процесу.	Поточне опитування
2/1	Тема 7. Функціональна організація готельних підприємств.	Класифікація готелів, по місткості основні блоки приміщень готельних підприємств, схеми функціональної організації готелів по місткості. Функціональна структура готельних підприємств.	Поточне опитування
2/1	Тема 8. Підприємства ресторанного господарства.	Охарактеризувати класифікацію підприємств ресторанного господарства. Знати основні вимоги до підприємств. Види торговельних приміщень, інтер'єр, обладнання.	Поточне опитування
2/1	Тема 9. Екстер'єр готельних будівель.	З'ясувати основні вимоги до фасаду готельних підприємств, які впливають на загальний вид будівлі.	Поточне опитування
2/1	Тема 10. Меблі у житлових і громадських приміщеннях готельних підприємств.	Простежити розміщення меблів у різних номерах готелів. Охарактеризувати, які текстильні матеріали найбільш поширені у інтер'єрі готелів.	Поточне опитування
2/1	Тема 11. Використання елементів природи для оформлення інтер'єра готелів.	Вивчити способи розміщення озеленення у інтер'єрі готельних приміщень. Вивчити декоративне оформлення приміщень у готелях.	Поточне опитування

2/1	Тема 12. Кольорове вирішення інтер'єра житлових і громадських приміщень готелів.	Визначити основні способи створення кольорової геометрії для оздоблення приміщень, побудовані на використанні закономірності кольорового круга.	Поточне опитування
2/1	Тема 13. Світлове вирішення інтер'єра.	Простежити світлове вирішення інтер'єрів житлових і громадських приміщень готелів. Дослідити параметри світлового клімату. Вивчити види освітлення, характер розподілення світлового потоку; освітлювальні прибори.	Поточне опитування

Літературні джерела

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. – 2-ге вид. – К.: ЦУЛ, 2012. – 280с.
14. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – 2-ге вид. – К.: ЦУЛ, 2012. – 342с.
2. Баранова А.Ю. Организация предпринимательской деятельности в сфере туризма: учеб. пособие.– М.: ИНФРА-М, 2011.– 180с.
3. Барышева Н., Отель и гость: практ. рекомендации по содержанию отеля / Наталья Барышева, Лариса Тарарина.– Челябинск: Аркаим, 2007.– 174с.
4. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник/ М.Г.Бойко, Л.М.Гопкало; М-во освіти і науки України, Київ. нац. торг.-екон. ун-т.– К., 2010.– 448с.
5. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / М-во освіти і науки України, Чернів. нац. ун-т України ім. Ю. Федьковича. – К.: ЦУЛ, 2011.– 368с.
6. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб // за ред. Мазаракі А. А. (2-ге вид., переробл. та допов.) - К. : Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2010 р. - 340с.
7. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472с.
8. Менеджмент готелю : економіко-організаційні аспекти: навч. посіб. / Х. Й. Роглев, Г. Г. Левітас, Р. Г. Драпушко, В. В. Гарагонич; під заг. ред. Г. Б. Муніна; Мукачів. держ. ун-т.– К.: Кондор, 2011.– 443с.
9. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за заг. ред. Г. Т. П'ятницької; М-во освіти і науки України, Київ. нац. торг.-екон. ун-т.– Вид.2-ге, допов. та переробл. – К., 2010.– 430 с.+1 електрон. диск(CD-ROM)
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / за заг. ред. Н.О. П'ятницької; М-во освіти і науки України, Київ. нац. торг.-екон. ун-т.– 2-ге вид., переробл. та допов.– К.: ЦУЛ.– 584с.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма MOODLE).

- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Модуль 1 (теми 1-3) – обговорення кейсів	30
Модуль 2 (теми 3-13) – вирішення ділових ситуацій	40
Модуль 3 (КПІЗ) – комплексне практичне індивідуальне завдання	30

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом