

Міністерство освіти і науки України

Український державний університет імені М.П. Драгоманова
Факультет технологій та дизайну

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ДИЗАЙН ТА ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»



Косяк Інна Василівна
кандидат педагогічних
наук, доцент

i.v.kosiak@npu.edu.ua

I. Основна мета дисципліни

володіння уміннями користуватися нормативними документами з питань будівництва і проектування підприємств індустрії гостинності; формування теоретичних знань і практичних навичок з проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства згідно їхньої соціально-культурної, утилітарної та естетичної функцій

II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців

Дисципліна нормативна ОР **магістр**
ПП04
015 Професійна освіта
ОПП Професійна освіта. Туризм та готельно-ресторанна справа
Цикл професійної підготовки, ПП.04

III. Програмні результати навчання

РН 11. Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з професійної освіти у закладах вищої освіти.
РН 12. Аналізувати та оцінювати діяльність суб'єктів туристичного та готельно-ресторанного ринку, планувати результати їх стратегічного розвитку.
РН 13. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій і видів послуг (продукції) в сфері туризму та готельно-ресторанної справи.
РН 14. Розробляти та реалізовувати проекти у сфері туризму та готельно-ресторанної справи на засадах економічної, соціальної і екологічної ефективності.

<p>IV. Короткий зміст дисципліни</p>	<p>Модуль I. Теоретичні основи проєктування та дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства Тема 1.1. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів. Тема 1.2. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів. Тема 1.3. Декоративне рішення об'єктів готельно-ресторанного господарства Тема 1.4. Формування стилю та бренду закладів готельно - ресторанного господарства Модуль II. Проєктування приміщень готельного господарства Тема 2.5. Проєктування та дизайн високогірних туристичних притулків. Тема 2.6. Проєктування приміщень адміністративно-господарського і громадського призначення. Тема 2.7. Проєктування житлових та побутових приміщень готелів. Модуль III. Проєктування закладів ресторанного господарства при готелях Тема 3.8. Проєктування торгової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях. Тема 3.9. Проєктування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів. Тема 3.10. Проєктування торгової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях</p>
<p>V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни</p>	<p>Кафедра інженерії та технологій виробництва факультету технологій та дизайну УДУ імені М.П. Драгоманова, Косяк Інна Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри інженерії та технологій виробництва</p>
<p>VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни</p>	<p>На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин (3 кредити ЄКТС), з яких: лекційних – 12 год., лабораторних – 14 год., самостійної роботи студентів – 64 год.</p>
<p>VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни</p>	<p>1. Іванова Л.О. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі (I частина): навч. Посіб. / Л.О. Іванова, Т.В. Страхова, Є.В. Іваненко; за ред. Л.О. Іванової; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса: Астропринт, 2021. – 196 с.: іл. – Бібліогр.: с. 197-201 2. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. 3. Організація готельно-ресторанної справи: наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун]; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. - Київ, 2021. - 213 с.</p>
<p>VIII. Система оцінювання</p>	<p>Поточний контроль: оцінювання практичних робіт, самостійної роботи, виконання творчих завдань. Підсумковий контроль: екзамен.</p>