

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## ДИЗАЙН У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
освітній рівень	не обмежено	кафедра	торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

### ВИКЛАДАЧ

#### Скриннік Вікторія Ігорівна



Вища освіта – спеціальність готельно-ресторанна справа

Науковий ступень – доктор філософії з харчових технологій

Вчене звання - доцент

Посада - доцент кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

Досвід роботи – понад 14 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок для забезпечення дисципліни;
- членкиня проектної групи спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа;
- авторка більше 10 методичних розробок;
- членкиня асоціації «Асоціації Індустрії Гостинності України» з 2019 р. (Україна) по теперішній час;
- членкиня громадської організації «Міжнародна асоціація сучасної освіти, науки та культури»
- авторка 4 та співавторка понід 10 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон

0689740002

електронна пошта

[v\\_fedak@ukr.net](mailto:v_fedak@ukr.net)  
[farike85@gmail.com](mailto:farike85@gmail.com)

дистанційна підтримка

zoom

До викладання дисципліни долучені:-

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

<b>Мета</b>	формування у майбутніх фахівців знань та вмінь про можливості дизайну як процесу, що визначає рівень комфорту готелю (ресторану); основні характеристики і показники дизайну на прикладі інтер'єрів готелів і ресторанів; підходи до проектування і дизайн проектування готелю і ресторану; еволюція стилів в естетиці та сучасні стилі у об'єктах готельно-ресторанного бізнесу, що сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку професійних компетенцій
<b>Формат</b>	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
<b>Деталізація результатів навчання і форм їх контролю</b>	У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати: <ul style="list-style-type: none"> <li>• основні стилі та напрямки дизайну, творчі концепції</li> <li>• програмні роботи в проектуванні обладнання харчової галузі.</li> <li>• наукові школи дизайну. вміти:</li> <li>• використовувати знання, отримані при вивченні курсу, у своїй практичній діяльності.</li> </ul> <b>Форма контролю:</b> індивідуальні завдання
<b>Обсяг і форми контролю</b>	<b>3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин - лекції, 18 годин - лабораторно-практичні заняття; модульний контроль (3 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.</b>
<b>Вимоги викладача</b>	вчасне виконання завдань, активність, командна робота, прояв зацікавленості слухача курсу
<b>Умови зарахування</b>	після засвоєння наступних компонентів: виконання індивідуального завдання у кожному модулі

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.					
Лекція 1.	Теоретичні та методологічні основи дизайну	Практичне заняття ПЗ 1-2	Теоретичні та методологічні основи дизайну	Самостійна робота	Індивідуальні завдання.
Лекція 2.	Розвиток та напрями художніх стилів		Розвиток та напрями художніх стилів		
		ПЗ 3			
Модуль 2.					
Лекція 3.	Теорія композиційних рішень	ПЗ 4-5	Теорія композиційних рішень	Самостійна робота	Індивідуальні завдання.
Лекція 4.	Дизайн підприємств готельного і ресторанного бізнесу		Дизайн підприємств готельного і ресторанного бізнесу		
		ПЗ 6-7			
Модуль 3.					
Лекція 5.	Методики оцінки дизайнерських рішень	ПЗ 8-9	Порядок проведення дизайнерських робіт та їх вплив на визначення потреб споживачів	Самостійна робота	Індивідуальні завдання.
Лекція 6.	Порядок проведення дизайнерських робіт та їх вплив на визначення потреб споживачів				

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

<b>Література</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : навч. посібник / Ю. М. Коренець, Є. Г. Клевцов. – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. – 162 с.</li> <li>2. Гамкало М. З., Манько А. М. Проектування та дизайн закладів готельноресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. – ЛНУ ім. І.Франка. – 2021. - 39 с.</li> <li>3. Іванова Л.А., Страхова Т.В., Іваненко Є.В. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі (I частина): навчальний посібник/за редакцією Л.О. Іванової/ Одеська національна академія харчових технологій, 2021. – 196 с.</li> </ol>	<b>Методичне забезпечення</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Одарченко Д.М., Пенкіна Н.М., Скриннік В.І. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Дизайн у готельному і ресторанному бізнесі» для студентів 3 курсу всіх форм навчання, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа – Харків: ДБТУ, 2024. – 85с.</li> <li>5. Одарченко Д.М., Пенкіна Н.М., Скриннік В.І., Дизайн у готельному і ресторанному бізнесі: методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад.: Одарченко Д.М., Пенкіна Н.М., В.І. Скриннік; Харків: ДБТУ, 2024. – 29 с.</li> </ol>
-------------------	---	-------------------------------	---

### СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

### НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.