

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
farike85@gmail.com

дистанційна
підтримка

zoom

До викладання дисципліни долучені:-

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	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
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати: • основні стилі та напрямки дизайну, творчі концепції • програмні роботи в проектуванні обладнання харчової галузі. • наукові школи дизайну. вміти: • використовувати знання, отримані при вивченні курсу, у своїй практичній діяльності. Форма контролю: індивідуальні завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин - лекції, 18 годин - лабораторно-практичні заняття; модульний контроль (3 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота, прояв зацікавленості слухача курсу
Умови зарахування	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	ПЗ 3	Розвиток та напрями художніх стилів		
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	ПЗ 6-7	Дизайн підприємств готельного і ресторанного бізнесу		
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

Література	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. 2. Гамкало М. З., Манько А. М. Проектування та дизайн закладів готельноресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. – ЛНУ ім. І.Франка. – 2021. - 39 с. 3. Іванова Л.А., Страхова Т.В., Іваненко Є.В. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі (І частина): навчальний посібник/за редакцією Л.О. Іванової/ Одеська національна академія харчових технологій, 2021. – 196 с.	Методичне забезпечення	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. 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.
------------	---	------------------------	---

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.