

Силабус навчальної дисципліни

«Проектування та дизайн готельних та туристично-рекреаційних комплексів»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 242 Туризм

Освітня програма: Туризм

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Курс: 3

Семестр: 6

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-и)	ПІБ: Барвінок Наталія Володимирівна Посада: викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: barvinok.n@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=162
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компоненту
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (18год.), практичні (18год.), самостійна робота (54год.) Заочна форма: лекції (6год.), практичні (6год.), самостійна робота (78 год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Завдання проектування та його ефективність, різноманіття архітектурних рішень сучасних туристично-рекреаційних комплексів, архітектурно-планувальну організацію готельних та туристично-рекреаційних комплексів, основні поняття і визначення дизайну, його історію виникнення та основні напрямки дизайнерських рішень.
Чому це треба вивчати?	Надання здобувачам освіти 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.
Яких результатів можна досягнути?	Пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.
Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення

	<p>здорового способу життя</p> <p>Здатність діяти соціально відповідально та свідомо К04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу</p> <p>Прагнення до збереження навколишнього середовища</p> <p>Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p> <p>Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах</p> <p>Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу</p>
Зміст дисципліни	<p>Різноманіття архітектурних рішень сучасних туристично-рекреаційних комплексів.</p> <p>Основні поняття про проектування і будівництво.</p> <p>Основні принципи проектування туристично-рекреаційних комплексів.</p> <p>Дизайн. історія виникнення. основні поняття і визначення.</p> <p>Основні напрямки дизайнерських рішень.</p> <p>Дизайн екстер'єру готельних та туристично-рекреаційних комплексів.</p> <p>Дизайн об'єктів готельних та туристично-рекреаційних комплексів.</p> <p>Інтер'єр на підприємствах готельно-ресторанного господарства.</p>
Обов'язкові завдання	<p>Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до заліку (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Планування і організація туристичного бізнесу. Організація готельного господарства.</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. К. : Київ. нац.торг – екон. ун-т, 2008. 307 с. 2. Проектування готелів : навч. Посіб. К. : Київ. нац. торг- екон. ун-т, 2012. 340 с. 3. Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О.І. Черевко. Харків.: ДОДХДУХТ, 2005. 295 с. 4. Агафонова Л. Г. Туризм: готельний та ресторанний бізнес : Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. К. : Знання України, 2002. 358 с. 5. Легенький Ю. Г. Дизайн : культурологія та естетика. Ю. Г. Легенький. К. : КДУТД, 2000. 272 с. 6. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія і практика: підручник. 2017. 335. с. 7. Поворознюк І. М. Шляхи підвищення якості надання готельних послуг в Україні. Матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції «Перспективи розвитку туристичної індустрії в Україні: регіональні аспекти» 25 березня 2015 року. Умань: Візаві, 2015. Ч. 2. С. 74-76.
Поточний контроль	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування.</p> <p>Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини.</p>
Підсумковий контроль	<p>Залік</p> <p>Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Розробник



Наталія БАРВІНОК