

Силабус навчальної дисципліни «ДИЗАЙН ГОТЕЛЬНИХ ТА ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНИХ КОМПЛЕКСІВ»	
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування	
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа	
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа	
Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)	
Курс: 4	
Семестр: 8	
Інститут	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач	ПІБ: Нещадим Людмила Миколаївна Посада: доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: l.m.neshhadym@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=1079
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	Денна форма: лекції (30 год.), семінарські (30 год.), самостійна робота (60 год.) Заочна форма: лекції (8 год.), семінарські (8 год.), самостійна робота (104 год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Студенти не видають за свої результати роботи інших людей. При використанні чужих ідей і тверджень у власних роботах обов'язково посилаються на використані джерела інформації. Під час оцінювання результатів навчання не користуються недозволеними засобами, самостійно виконують навчальні завдання, завдання поточного та підсумкового контролю результатів навчання. Відвідування занять. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Підтримується
Що будемо вивчати?	Систему знань про теоретичні та методичні аспекти дизайну об'єктів готельних та туристично-рекреаційних комплексів в конкретних просторово-часових умовах.
Чому це треба вивчати?	Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних і практичних знань щодо естетичної організації середовища та формування системи спеціальних знань, спрямованих на пізнання методики гармонійного дизайнерського проектування інтер'єрів, вивчення теоретичних основ дизайну, виконання просторового, кольорового та декоративного рішення інтер'єрів готельних та туристично- рекреаційних комплексів комплексів.
Яких результатів можна досягнути?	Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей Здатність працювати в команді Здатність приймати обґрунтовані рішення. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

Як можна використати набуті знання та уміння?	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
Зміст дисципліни	Поняття дизайну. Нормативна база в галузі будівництва та дизайну готельних та туристично-рекреаційних комплексів. Архітектурні концепції і функціональна організація приміщень готельних та туристично-рекреаційних комплексів. Поняття інтер'єру. Закономірності створення інтер'єрів готельних та туристично-рекреаційних комплексів. Колір в дизайні інтер'єрів готельних та туристично-рекреаційних комплексів. Освітлення в дизайні інтер'єрів готельних та туристично-рекреаційних комплексів. Меблі та меблювання інтер'єрів готельних та туристично-рекреаційних комплексів. Оздоблювальні та декоративні матеріали в дизайні інтер'єрів готельних та туристично-рекреаційних комплексів. Стили дизайну.
Обов'язкові завдання	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни
Міждисциплінарні зв'язки	Менеджмент готельно-ресторанного господарства. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Організація готельного господарства. Організація ресторанного господарства.
Інформаційне забезпечення	1. Гамкало М. З., Манько А. М. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. ЛНУ ім. І. Франка. 2022. 39 с 2. 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. 340 с. 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. 4. Іванова Л.А., Шофул І.І., Сагач Л.М., Польова С.Є. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі (II частина): навчальний посібник/за редакцією Л.О. Іванової/ Одеська національна академія харчових технологій, 2021. 102 с.
Поточний контроль	Усні опитування на практичних заняттях; індивідуальні відповіді на практичних заняттях; інтерактивні методи навчання
Підсумковий контроль	Залік

Розробник



Нешадим Л. М.