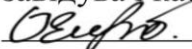


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу
протокол № 2 від 07.09.2020 р.
завідувач кафедри
 Олена ОРЛЕНКО

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ОРГАНІЗАЦІЯ ІНТЕР'ЄРУ У ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Першого (бакалаврського) рівня (денна форма навчання)
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Херсон 2020

Назва освітньої компоненти	Організація інтер'єру у закладах гостинності
Тип курсу	Вибіркова компонента
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень освіти
Кількість кредитів/годин	5 кредитів / 150 годин
Семестр	7 семестр
Викладач (і)	Якимчук Дмитро Михайлович (Dmytro Yakymchuk), кандидат технічних наук, доцент
Посилання на сайт	http://www.kspu.edu/About/Faculty/GBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodic_heskie_rekomendacii.aspx
Контактний тел.	+38(097) 239-35-87
Е-mail викладача	starcon84@gmail.com
Графік консультацій	Четвер, 13:00-14:00, ауд. 305в або за призначеним часом
Методи викладання	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
Форма контролю	7 – диф. залік

1. Анотація курсу

Сьогодні на ринку сфери послуг існує високий попит на кваліфікованих працівників різних спеціальностей: від офіціантів до керівників закладів гостинності. Актуальним питанням є недостатня кількість кваліфікованих фахівців даної галузі із необхідним рівнем знань, компетентностями та практичним досвідом роботи.

Фахівець закладів гостинності, який володіє широким комплексом знань відіграє значну роль у розвитку закладів гостинності так як безпосередньо впливає на ефективність роботи цієї галузі.

Головним критерієм в оцінці діяльності бакалавра готельно-ресторанної справи є знання предметної області знань усього комплексу дисциплін, які він отримав протягом навчання. Такий фахівець повинен знати особливості функціонування закладів гостинності, технології приготування різних страв, сучасне устаткування, особливості застосування різних форм і методів обслуговування, а також цілого спектру інших важливих знань. Такі кваліфіковані працівники завжди користуються попитом на ринку праці України і за кордоном.

Освітня компонента «Організація інтер'єру у закладах гостинності» є варіативною складовою і відіграє значне місце у навчальному процесі студентів на рівні отримання якісних знань. Вона має логічний зв'язок і з іншими освітніми компонентами, що формують майбутнього фахівця закладів готельно-ресторанного господарства.

2. Мета та завдання курсу

Мета курсу «Організація інтер'єру у закладах гостинності» - розширення знань стосовно дизайн-складової закладів гостинності, а саме організації інтер'єру у закладах гостинності. Це дозволить розширити аспекти володіння широким комплексом знань студентами як висококваліфікованими фахівцями закладів гостинності, а також реалізувати зміст освіти відповідно до освітньої програми підготовки студентів спеціальності “Готельно-ресторанна справа” рівня вищої освіти “бакалавр”. Отримані знання допомагають в засвоєнні студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності, у набутті навичок щодо застосування теоретичних знань у професійній галузі, а також навичок самостійної. Це сприяє покращенню їх рівня знань та застосування своїх знань у закладах готельно-ресторанного господарства.

Предмет освітньої компоненти є загальні принципи дизайну закладів готельно-ресторанних господарств із точки зору застосування таких аспектів у професійній діяльності.

Об'єктом є організація інтер'єру у закладах гостинності.

Завдання курсу:

Теоретичні

- вивчення основних концепцій дизайну;
- вивчення основних положень щодо дизайн-аспектів закладів гостинності;
- вивчення положень щодо використання складових дизайну у закладах готельно-ресторанного господарства;
- вивчення можливостей застосування аспектів дизайну при створенні інтер'єру закладів гостинності.

Практичні:

- створювати дизайн-концепції закладів гостинності;
- використовувати сучасний досвід створення проектів закладів гостинності;
- проектувати внутрішній простір приміщень із врахуванням дизайн-концепцій;
- вміти розташовувати об'єкти у закладах;
- розраховувати необхідні складові дизайну у закладах гостинності.

У результаті вивчення освітньої компоненти студент повинен

Знати:

- сучасний стан і перспективи застосування в готельно-ресторанних закладах;
- специфіку створення інтер'єру в приміщеннях готельного-ресторанного господарства;
- наукові принципи створення дизайн-проектів;
- показники якості проектів;
- принципи оцінки створених дизайн-проектів закладів гостинності.

Вміти:

- виконати аналіз наукових джерел інформації щодо створення інтер'єрних дизайнів у закладах готельно-ресторанного господарства;
- дослідити сучасні проектні роботи щодо дизайну приміщень;
- удосконалювати існуючі та розробляти нові дизайн-проекти приміщень закладів гостинності;
- визначати основні складові проектів;
- давати оцінку створених проектів щодо дизайн аспектів.

3. Програмні компетентності та результати навчання**Програмні компетентності**

Після освоєння освітньої компоненти студенти повинні мати наступні компетентності:

- **ІНТЕГРАЛЬНІ:** Здатність формувати у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок організації ЗРГ, їх типи та категорії, особливості організації їх функціонування; набуття узагальнених теоретичних знань про уміння аналізувати й оцінювати ведення ресторанного бізнесу; огляд наукових і практичних проблем у ресторанному бізнесі; якістю кулінарної продукції та предметів матеріально-технічного забезпечення в закладах готельно-ресторанного господарства. Користуватись нормативною документацією для організації ресторанного господарства.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Програмні результати навчання:

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

4. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	Самостійна робота (год.)
5 кредитів / 150 годин	26	24	100

5. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестри	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/ вибіркова компонента
2020-2021	7	241 «Готельно-ресторанна справа»	IV	вибіркова

6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 305 в (головний корпус).

Мультимедійний комплекс:

Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOS) white

Проектор Optoma S 310

Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10

Акустична система ACME bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт).

Аудорія – 305 в головного корпусу

Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: eKhSUIR.kspu.edu

7. Політика курсу

Організація навчального процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітньої компоненти вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;

- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
- уникати проявів академічного плагіату.

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та студентів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише за необхідності під час навчального процесу. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

8. Схема курсу

Тиждень, дата, години (вказується відповідно до розкладу навчальних занять)	Тема, план	Форма навчального заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
Модуль 1. СУЧАСНІ ДИЗАЙН-АСПЕКТИ ПРОЕКТУВАННЯ ВНУТРІШНЬОГО ПРОСТОРУ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА					

7 семестр

Тиждень А	<p>Тема 1. Загальні вимоги до дизайну інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>1.1. Предмет, мета, завдання дисципліни.</p> <p>1.2. Загальні тенденції дизайну, які застосовуються в закладах гостинності.</p> <p>1.3. Світовий досвід створення дизайн-проектів закладів гостинності.</p> <p>1.4. Досвід України в створенні закладів гостинності на основі концепцій дизайну.</p> <p>1.5. Вимоги до дизайну закладів готельно-ресторанного господарства.</p>	<p>Лекції - 3 год.</p> <p>Практ. зан. 3 год.</p> <p>Сам. робота - 12 год.</p>	1-3, 6, 8, 12, 14	<p>Опрацювання лекцій</p> <p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,6 бал</p> <p>Макс. кіл. 22 балів</p>
-----------	---	---	-------------------	---	--

Тиждень Б	<p>Тема 2. Загальна характеристика сучасних інтер'єрних рішень в закладах гостинності.</p> <p>1.1. Інтер'єр приміщень та його особливості.</p> <p>1.2. Приклади застосування та створення інтер'єрів різних приміщень.</p> <p>1.3. Основні вимоги до створення інтер'єру приміщень закладів гостинності.</p> <p>1.4. Сучасні аспекти створення інтер'єрів різних приміщень.</p> <p>1.5. Приклади застосування та інтер'єрів різних приміщень закладів гостинності Херсону та Херсонської області.</p>	<p>Лекції - 3 год.</p> <p>Практ. заняття - 3 год.</p> <p>Сам. робота - 13 год.</p>	4, 5, 9, 11, 13, 15	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,6 бал</p> <p>Макс. кіл. 23 балів</p>
Модуль II. АРХІТЕКТУРНІ ТА ДИЗАЙНЕРСЬКІ ОСОБЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ІНТЕР'ЄРУ У ЗАКЛАДАХ					

Тиждень Б	<p>Тема 3. Архітектурні та дизайнерські аспекти інтер'єру приміщень різного призначення у закладах готельно-ресторанних господарств.</p> <p>1.1. Архітектурні аспекти інтер'єру приміщень різного призначення у закладах готельно-ресторанних господарств.</p> <p>1.2. Дизайнерські аспекти інтер'єру приміщень різного призначення у закладах гостинності</p> <p>1.3. Особливості застосування архітектурних складових у приміщеннях закладів гостинності різного призначення.</p> <p>1.4. Особливості застосування складових дизайну у приміщеннях закладів гостинності різного призначення.</p>	<p>Лекції - 3 год.</p> <p>Практ. заняття - 3 год.</p> <p>Сам. робота - 12 год.</p>	3, 5, 7, 8, 9, 13, 15	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,6 бали</p> <p>Макс. кіл. 22 балів</p>
Тиждень А	<p>Тема 4. Особливості створення інтер'єру у закладах гостинності.</p> <p>1.1. Особливості створення інтер'єру у ресторанах.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 3 год.</p>	2, 5, 10, 12-17	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p>

	<p>1.2. Особливості створення інтер'єру у кафе.</p> <p>1.3. Особливості створення інтер'єру у готелях.</p> <p>1.4. Особливості створення інтер'єру у кофейнях.</p> <p>1.5. Особливості створення інтер'єру у спеціалізованих готельно-ресторанних комплексах.</p>	<p>Сам. робота - 13 год.</p>		<p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Сам. робота - 0,6 бали</p> <p>Макс. кіл. 23 балів</p>
--	---	------------------------------	--	---	---

9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти «Організація інтер'єру у закладах гостинності» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітньої компоненти; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані студентами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст даної частини освітньої компоненти, вміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

7 семестр (диф. залік)

9.1. Модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО

ГОСПОДАРСТВА (50 балів).

№	Форма контроль-ного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кі-лькість балів
1.	Лекції	6 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1	6
2.	Практична робота	6 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 4	24
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 0,6	15
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		50

9.2. Модуль 2. АРХІТЕКТУРНІ І БУДІВЕЛЬНІ ВИМОГИ ДО ЗРГ ТА ЗАХОДИ З ОХОРОНИ ПРАЦІ, ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ОХОРОНИ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА (50 балів).

№	Форма контроль-ного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кі-лькість балів
1.	Лекції	7 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1	7
2.	Практична робота	6 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 4	24
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 0,6	14
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		50

9.5. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти «**Організація інтер'єру у закладах гостинності**» визначено навчальним планом – 7 семестр – екзамен.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та заліковій книжці здобувача вищої освіти. Складений екзамен та залік з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з навчальної освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає екзамен та залік повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається довідома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	A	Excellent	Відмінно
82-89	B	Good	Добре
74-81	C		
64-73	D	Satisfactory	Задовільно
60-63	E		
35-59	FX	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	F		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітньої компоненти

**Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування навчальної освітньої компоненти
«ОРГАНІЗАЦІЯ ІНТЕР'ЄРУ У ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ», формою семестрового контролю якої є ДИФ. ЗАЛІК**

7 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	6	7	13
	- усне опитування на практичному занятті	24	24	48
2.	Самостійна робота	15	14	29
3.	Контрольна робота (тестування)	5	5	10
	Семестрове оцінювання (залік)			100
Вибіркові види діяльності (робіт)				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			max 10

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.**

10. Список рекомендованих джерел

Основні

1. Сьомка С. Основи дизайну архітектурного середовища. – К.: Ліра-К, 2020. – 480 с.

2. Емброуз Г., Леонард Н. Основи. Графічний дизайн. Генерування ідей. – Art-Huss, 2019. – 192 с.
3. Папенек В. Дизайн для реального світу. Екологія людства та соціальні зміни. – Art-Huss, 2020. – 480 с.
4. Yakymchuk, D. and ether. Study of cutting presses in designing a women's costume for hospitality industry. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system, Vol. 5, No. 1 (89), 2017. – P. 26-36.
5. Yakymchuk, O. and ether. Prerequisites for the development of hydro-jet technology in designing women's headgear at hospitality establishments. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system, Vol. 1, No. 1 (91), 2018. – P. 36-46.
6. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. – К.: ЦУЛ, 2012. – 472 с.
7. Наказ міністерства Економіки та з питань європейської інтеграції України № 5 від 3 січня 2013 року «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства». – К.: 2013.
8. Соснін Ю.П. Інженерні мережі, обладнання будинків і споруд. – М. Вища школа, 2005. – 416 с.

Додаткові

9. Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. Організація готельного господарства. – К.: Кондор, 2011. – 410 с.
10. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.
11. Аронов Д. Мистецтво форми. – DESIGNBOOK, 2020. – 136 с.

Інтернет-ресурси

12. <https://www.cult-design.com.ua/uk/project/design-uk/design-of-public-spaces-uk/>
13. <https://interior.in.ua/project/>
14. <http://remcity.com.ua/ua/dizayn/remont-na-o.pchilki.html>
15. <https://art-i-chok.com.ua/ua/poslugi/dizajn-ntersru/dizajn-nterra-komerczjnix-primshhen>
16. <https://karchitects.com.ua/poslugy/dyzajn-inter-yeru/>
17. <https://partner-design.com.ua/ua/duzayn-interery/dizayn-ofisu/>