



Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова
Інженерно-педагогічний факультет

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Проектування та дизайн підприємств готельно-ресторанного господарства»

Доцент Косяк Інна Василівна
кандидат педагогічних наук,
Invako@i.ua

I. Основна мета дисципліни	Формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок володіння науковими принципами, методами та сучасними комп'ютерними методиками проектування, що сприяє розробленню концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень підприємств готельно-ресторанного господарства. Формування у майбутніх фахівців компетентностей щодо організаційної культури дизайну закладів ресторанного та готельного бізнесу.
II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців	Спеціальність 015 Професійна освіта OK27 Цикл професійної та практичної підготовки
III. Програмні результати навчання	ПР 09. Відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації. ПР 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності. ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у предметній галузі (відповідно до спеціалізації).
IV. Короткий зміст дисципліни	Тема 1: Організаційні засади і нормативна база проектування підприємств готельно-ресторанного господарства. Тема 2: Концептуальні рішення готелів. Тема 3: Становлення дизайну архітектурного середовища. Стилї в архітектурі та інтер'єрі готелю. Тема 4: Прийоми організації інтер'єрів приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу. Тема 5: Проектування житлової групи приміщень. Дизайн інтер'єру готельних номерів. Тема 6: Проектування та дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства при готелях. Тема 7: Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та приміщень громадського призначення. Тема 8: Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі. Тема 9: Проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення. Тема 10: Проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого та лікувального призначення. Тема 11: Проектування адміністративних, службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації. Тема 12: Дизайн інтер'єру приймально-допоміжної групи приміщень готельно-ресторанного господарства.
V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни	Кафедра промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету НПУ імені М.П. Драгоманова доц. Косяк Інна Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри промислової інженерії та сервісу
VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни	На вивчення дисципліни відводиться 180 годин (6 кредитів ЄКТС), з яких лекційних – 34 год., лабораторних – 34 год., самостійної роботи – 112 год. Дисципліна викладається у 3,4 семестрах.
VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни	Проектування готелів: навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2012. - 340 с. Проектування закладів ресторанного господарства./ А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал та ін. // Підручник / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 184 с. Иванова Л. А., Дышкантюк О. В., Полевая С. Е. Дизайн интерьера отельно-ресторанных объектов: учебное пособие/ Л. А. Иванова, О. В. Дышкантюк, С. Е. Полевая. – Херсон: ОЛДИ-ПЛУОС, 2014. - 226 с. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». ДСТУ Б.А.2-4-7-95 «Система проектної документації для будівництва. Правила використання архітектурно-будівельних робочих креслень».
VIII. Система оцінювання	Поточний контроль: оцінювання на лабораторних заняттях, виконання індивідуальних ситуаційних завдань. Підсумковий контроль: залік у 3 семестрі, екзамен у 4 семестрі.

Розподіл балів за виконання завдань практики

№ з/п	Види діяльності студента-практиканта	Кількість балів
1.	Ведення щоденника	0 - 10
2.	Аналіз навчально-методичної документації педагога професійного навчання та майстра виробничого навчання	0 – 20
3.	Розробка план-конспекту та проведення теоретичного заняття	0 – 10
4.	Розробка план-конспекту та проведення практичного заняття	0 – 10
5.	Розробка план-конспекту та проведення виробничого заняття	0 – 10
6.	Розробка план-конспекту або сценарію проведення позакласного виховного заходу	0 – 10
7.	Дослідження особистості учня і складання психолого-педагогічної характеристики	0 - 10
8.	Підготовка та захист звіту	0 - 20
	Разом	100

Шкала оцінювання: університетська, національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
65-69	D	задовільно	
60-64	E		
35-59	FX		незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни