



Силабус курсу

Естетичне оформлення готелів

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Спеціальність: «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма, «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: III, Семестр: VI

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська/ англійська

Керівник курсу

ППП

к.е.н., доцент Світлана ВОВК

Контактна інформація

lanochkal@yahoo.com, +38067 350 06 40

Опис дисципліни

Курс розроблено таким чином, щоб надати здобувачам необхідні знання, обов'язкові для того, щоб оцінювати вплив туристичних послуг на економіку регіону та країни; проаналізувати розподіл і рух туристичних потоків у межах України та у світі; розрахувати потреби населення країни чи регіону в туристичних послугах; аналізувати ринок світових туристичних послуг.

Метою курсу є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад ринку світових туристичних послуг, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів підприємствами туризму, а також вивчення особливостей туристичних послуг у різних регіонах світу

Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	1 . Інтер'єр готельного господарства (історичні етапи)	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 Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Організовувати роботу в закладах готельного і	Тести, питання

		ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	
2 / 2	2. Формування предметнопросторового середовища готелю	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 Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Кейси, ділові ігри
4 / 2	3. Формування предметнопросторового середовища готелю	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 Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Тести, задачі
4 / 2	4. Складові частини комфорту внутрішнього простору готелів	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 Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та	Питання, кейси

		<p>організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>	
4/ 1	5. Естетична організація середовища готелю	<p>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</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>	Ділові ігри, питання
4/ 1	6. Освітлення і колір в інтер'єрі готельного господарства	<p>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</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>	Тести, питання

4 / 2	7. Меблі в інтер'єрі готельного господарства	<p>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</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p>	Кейси, тести
4/2	8. Озеленення приміщень готельного господарства	<p>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</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>	Тести, питання

Літературні джерела

- 1.Постанова Кабінету Міністрів № 483 від 11.04.2002 «Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи».
- 2.ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».
- 3.ДБН А.2.2-3:2004 «Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
- 4.ДБН В.2.2.-9:2009 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення».
- 5.ДБН В.2.2.-3-97 «Будинки і споруди. Будинки та споруди навчальних закладів».
- 6.ДБН В.2.2-13:2003 «Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди».

- 7.ДБН В.2.2-16:2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади».
 8.ДБН В.2.2-17:2006 «Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення».
 9.ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».
 10.ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (зклади ресторанного господарства)».

Базові:

- 1.Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. П 79 [для вищ. навч. закл.]/А. А.Мазаракі [та ін.] К.: Київ. нац. торг екон. ун-т, 2018. 307 с.
- 2.Проектування готелів: навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С.Л.Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. К. : Київ. нац. торг- екон. ун-т, 2018. 340 с.
- 3.Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін.; за ред. О.І. Черевко. Харків.: ДОДХДУХТ, 2019. 295 с.
4. Байлик С. И. Проектування та експлуатація готелів. К.: Альтерпресс, 2019. 374 с.
- 5.Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів так експлуатація: навчальний посібник. К. : Центр інформаційних технологій, Київ, 2019. 92 с.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагиату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбутись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3
30%	40%	30%
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 7 тем по 5 балів – мах 35 балів. 2. Письмова робота – мах 65 балів.	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 8 тем по 5 балів – мах 40 балів. 2. Письмова робота – мах 60 балів.	1. Підготовка КПЗ – мах 40 балів. 2. Захист КПЗ – мах 40 балів. 3. Участь у тренінгах – мах 20 балів.

Шкала оцінювання студентів:

ECTS

Бали

Зміст

A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом