

СЕРВІС І ДИЗАЙН
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
Економічний факультет

Семестр	4
Освітній ступінь	Бакалавр
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік

Загальний опис дисципліни

Одним із важливих аспектів комплексного підходу до підготовки сучасних фахівців для індустрії гостинності та сфери туризму є питання підвищення якості сервісу обслуговування за рахунок застосування найновітніших розробок дизайнерів для покращення архітектурного середовища підприємств.

Мета дисципліни «Сервіс і дизайн» — навчити здобувачів вищої освіти основам формування зовнішнього та внутрішнього архітектурного середовища будівель туристичних підприємств та підприємств готельно-ресторанного господарства в контексті створення комфортних умов для відвідувачів і забезпечення відповідного рівня сервісу згідно із європейськими стандартами.

Завдання вивчення дисципліни:

- ознайомитись з порядком створення та основними архітектурно-планувальними ідеями на підприємствах індустрії гостинності;
- виявити, за наявності, недоліки в існуючому стані архітектурно-планувального та просторового вирішення готелю, ресторану, туристичного підприємства, які погіршують рівень їх сервісного обслуговування; проаналізувати їх сутність і вплив на якість обслуговування;
- опанувати систему теоретичних і практичних знань у сфері дизайну, заснованого на принципах художнього конструювання, найновіших інженерно-технічних досягнень, архітектури, ландшафтної архітектури, оформлювального, ужиткового та монументального мистецтва;
- запропонувати оптимальні економічні та естетичні варіанти усунення недоліків в існуючому стані архітектурно-планувального та просторового вирішення готелю, ресторану, туристичного підприємства за допомогою відповідних фахівців;
- опанувати технологію обслуговування клієнтів сфери послуг.

Компетентності:

- вміння спілкуватися із нефахівцями, певні навички викладання;
- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);
- здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

Програмні результати навчання:

- показати володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельного і ресторанного господарства;
- відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків;
- показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах,

- володіння фаховою термінологією іноземними мовами;
- демонструвати дотримання морально-етичних аспектів в досліджень, інтелектуальної чесності, професійного кодексу поведінки;
 - демонструвати вміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норма харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів в за спеціальними формулами та рецептурами;
 - демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах.

Зміст за темами:

1. Понятійно-термінологічний апарат дисципліни «Сервіс і дизайн»
2. Основні види дизайну, їх характерні ознаки. Передумови виникнення дизайну
3. Взаємодія архітектури та дизайну, їх схожість і відмінність
4. Становлення і розвиток дизайнерської діяльності за кордоном і в Україні
5. Деякі концепції розвитку дизайну
6. Сучасна архітектура та інтер'єр будівель турфірм та підприємств готельно-ресторанного господарства
7. Меблі і меблювання приміщень готельно-ресторанного господарства
8. Колір і світло в інтер'єрі
9. Декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів та екстер'єру
10. Дизайн території ділянки туристичної фірми та підприємства готельно-ресторанного господарства
11. Поняття сервісу, стандарти сервісу та якості обслуговування в готельній індустрії
12. Стандарти сервісу в закладах ресторанного господарства
13. Якісний сервіс як головний критерій успіху туристичного підприємства