СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНІЧНИЙ ДИЗАЙН

Ступінь вищої освіти: бакалавр
Спеціальність: 241 " Готельно-ресторанна справа"
Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа
Викладач: Шофул Ігор Іванович, доцент кафедри Електромеханіки, мехатроніки та інженерної графіки, кандидат технічних наук
Кафедра: Електромеханіки, мехатроніки та інженерної графіки, т. 048-712-41-96
Профайл викладача **Контакт:** e-mail: igorshoful@ukr.net 048-712-41-96

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова **Мова викладання -** українська
Навчальна дисципліна викладається на 1 курсі у 2 семестрі для денної та заочної форми наавчання
Кількість кредитів ECTS - 4, годин - 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	48	12	36
заочна	16	6	10
Самостійна робота, годин	Денна - 72		Заочна 104

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Найбільший обсяг кількості об'єктів, які охоплює сфера проектної діяльності - це технічний дизайн. До технічного дизайну можна віднести проектування окремих видів середовища, наприклад виробничого, офісного або комплексного, наприклад, що поєднує приготування їжі та її споживання. За допомогою дизайну досягаються не лише високі естетичні показники об'єктів та комфортності роботи в системі "людина - машина", а й підвищення конкурентоспроможності об'єктів техніки серед її аналогів на ринку.

3. Мета навчальної дисципліни

Формування творчого підходу при розробці та створенні об′єктів готельно-ресторанного сервісу у сфері інтер′єрів приміщень, навколишнього середовища, нових технічних рішень при конструюванні та проектуванні дизайнерських об'єктів. Пізнання основних прийомів інженерно-комп′ютерного дизайну при виконанні конкретних завдань: об′єктів готельно-ресторанного бізнесу, дизайн технологій у соціально-сервісної сфері та основних напрямків розвитку творчості дизайнерів та їх творчих концепцій.

В результаті вивчення курсу технічного дизайну студенти повинні

знати: • основні стилі та напрямки дизайну,
• творчі концепції
• програмні роботи в проектуванні обладнання харчової галузі.
• наукові школи дизайну.

вміти: • використовувати знання, отримані при вивченні курсу, у своїй практичної діяльності.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий – диф.залік
Нарахування балів
Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач	/ПІДПИСАНО/ підпис	Ігор ШОФУЛ
В.о. завідувача кафедри	/ПІДПИСАНО/ підпис	Анатолій ГАЛІУЛІН