

1893-1894 (1893-1894)

1893-1894 (1893-1894)

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА



СИЛЛАБУС
 по
«ДИЗАЙН И РЕКЛАМЫ СФЕРЫ СЕРВИСА»

Форма обучения: дневное

Сфера знания:	100 0000	Сфера услуг
Сфера образования:	1010 000	Сфера обслуживания
Направления образования:	61010200	Сервис организация питания населения и туристов

Самарканд - 2024



**МОДУЛЬ / СИЛЛАБУС ПО
ПРЕДМЕТУ
Сервис - факультет
61010200 – Сфера услуг (Сервис
организация питания населения
и туристов)**

Название предмета:	Дизайн и реклама сферы сервиса
Вид предмета:	Обязательная программа
Код предмета:	СЕРСД&Р06
Год:	3
Семестр:	5
Форма занятий:	Очная дневная
Форма занятий и количество часов:	120
лекции	30
Практические занятия	30
Лабораторные занятия	-
Семинары	-
Самостоятельное обучения	60
Количество кредитов:	4
Форма оценивания:	Экзамен
Язык преподавания:	русский

Цель Предмета (ЦП)	
ЦП	Дисциплина «Дизайн и реклама в сфере сервиса» формирует у студентов теоретических знаний, практических навыков, социально – экономических процессов, а также научного мировоззрения. Чтобы стабильно развит сферу сервиса и услуг в Республике, обязательном порядке кадры должны получать современные знания. В первую очередь, это объясняется углубления в экономике структурных изменений и модернизации его модеме. Последние годы в сфере услуг и сервиса проводится огромные меры по развитию отрасли

Пререквизиты для усваивания предмета	
1.	С&Г04 Санитария и гигиена
2.	ОКЛА2707 Проектирования предприятий питания
3.	СЕРФ08 Сервисная деятельность
Результаты обучения (РО)	
	Знания:
РО1	Понятия основ история возникновения дизайна, дизайн и художественная конструкция, дизайн предприятий общественного питания, биодизайн, фирменный стиль, его значения и элементы

PO2	Представления об интерьер и экстерьер предприятий общественного питания, важность освещения и цветовой гармонии предприятий общественного питания, влияния цветовой гаммы на ощущения человека, применения цветов и декоративных растений в интерьере предприятий питания
PO3	Основы фитодизайна в формировании интерьера предприятий питания, применения изобразительного искусства в формировании интерьера предприятий питания, дизайн и размещения кафе и других видов предприятий питания, интерьер и экстерьер предприятий общественного питания
PO4	Общие сведения о рекламе и ее истории, основные требования к рекламе, виды и степень рекламы, реклама предприятий питания и ее роль для продвижения предприятия питания и их продукцию.
	Навыки:
PO5	Иметь навыки в выборе и сочетания элементов в дизайне для ресторанов и баров, кафе и других типов предприятий питания. Уметь рекомендовать стили архитектуры, художественные элементы и сочетания цветовой гаммы.
PO6	Навыки применения фитодизайна, биодизайна и фирменного стиля в формировании интерьера предприятий питания. Использования цветов и декоративных растений в интерьере
PO7	Применения изобразительного искусства в формировании интерьера предприятий питания, дизайн и размещения кафе и других видов предприятий питания, интерьер и экстерьер предприятий общественного питания
PO8	Уметь выбрать методы и стили для предоставления рекламы, выбор вида и стили рекламы в зависимости от типа предприятия и умения влияния рекламы на конкурентоспособность предприятия питания

Структура предмета		
Форма занятий: Лекции (Л)		Количество часов
Л1	Роль предмета «дизайн и рекламы сферы сервиса» в подготовки специалистов	2
Л2	История возникновения дизайна, дизайн и художественная конструкция	2
Л3	Дизайн ресторанов и баров	2
Л4	Дизайн и размещения кафе и других видов предприятий питания	2
Л5	Биодизайн	2
Л6	Исторические и современные архитектурные стили.	2
Л7	Фирменный стиль, его значения и элементы	2
Л8	Интерьер и экстерьер предприятий общественного питания	2
Л9	Использование фитодизайна в дизайне интерьеров предприятий общественного питания.	2
Л10	Использование жанров изобразительного искусства в формировании интерьера заведений общественного питания.	2
Л11	Понимание рекламной деятельности и истории рекламы.	2
Л12	Основные требования к рекламе, виды и уровни рекламы	2
Л13	Рекламные носители и планирование их использования	4
Л14	Внешняя и внутренняя реклама предприятий общественного питания	2
Л15	Использование света и цвета в рекламе.	2
ИТОГО:		30

Форма занятий: практические (П)		
П 1	Роль предмета «дизайн и рекламы сферы сервиса» в подготовки специалистов	2
П 2	История возникновения дизайна, дизайн и художественная конструкция	2
П 3	Дизайн ресторанов и баров	2
П 4	Дизайн и размещения кафе и других видов предприятий питания	2
П 5	Биодизайн	2
П 6	Исторические и современные архитектурные стили.	2
П 7	Фирменный стиль, его значения и элементы	2
П 8	Интерьер и экстерьер предприятий общественного питания	2
П 9	Использование фитодизайна в дизайне интерьеров предприятий общественного питания.	2
П 10	Использование жанров изобразительного искусства в формировании интерьера заведений общественного питания.	2
П 11	Понимание рекламной деятельности и истории рекламы.	2
П 12	Основные требования к рекламе, виды и уровни рекламы	2
П 13	Рекламные носители и планирование их использования	2
П 14	Внешняя и внутренняя реклама предприятий общественного питания	2
П 15	Использование света и цвета в рекламе.	2
ИТОГО:		30

№	Самостоятельное образования (СО)	Количество часов
СО 1	Введение. Роль предмета дизайн и реклама сферы туризма при подготовки специалистов и взаимосвязь с другими предметами	4
СО 2	Дизайн и его основные понятия.	4
СО 3	Стили архитектуры	4
СО 4	Художественный стиль дизайна в Центральной Азии	4
СО 5	Интерьер и экстерьер предприятий сферы сервиса	4
СО 6	Различие между биодизайном и фитодизайном	4
СО 7	Сущность, значение и функции деятельности рекламы	4
СО 8	Виды реклам, основные требования к рекламе	4
СО 9	Средство рекламы и планирование его использование	4
СО 10	Новые методы рекламы при современных технологиях	4
СО 11	Методы и стили предоставления рекламы	4
СО 12	Выбор вида и стиля рекламы в зависимости от типа предприятия	4
СО 13	Основные элементы в виде изобразительного и искусства и скульптур	4
СО 14	Современные стили изобразительного искусства на предприятиях питания	4
СО 15	Применения цветов и декоративных растений в интерьере предприятий питания	4
ИТОГО:		60

Основная литература

1.	В.И.Абрамова, А.Н.Сергеев. Дизайн и рекламные технологии. Учебное пособие. Издательство ТулГУ.: 2016 г.
2.	С.Михайлов, Л.Кулеева. Основы дизайна. Учебное пособие. «Новое знания» - 1999 г.
3.	Э. Мухаммадиев. Рангшунослик: Ўқув қўлланма. – Самарканд, 2002
4.	Каримова Г., Камилова Х. Реклама ва дизайн. Дарслик Тошкент. “Ўзбекистон 2012”
5.	J.A.Qahharov, Z.M.Mamarasulov., Z.Sh.Suvonov. Umumiy ovqatlanish korxonalari dizayni va reklamasi. Ma’ruzalar matni. Samarqand – 2021
Дополнительная литература	
1.	T.A. Xudayshukurov, Sh.R. Bo'tayev. “Servis sohasi dizayni va reklamasi” fanidan leksiyalar kursi. Samarqand – 2011
2.	Д.А.Новилов. Урта Осиё дизайни тарихидан. Тошкент, «Ўзбекистон» 1998 й.
3.	В.Ф.Рунге. В.В.Сеньковский. Основы методологии дизайна. Москва 2003. М.З. «Пресс»
4.	В.С.Сенин. Организация международного туризма: Учебник . 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Финансы и статистика, 2004.
5.	В.С.Сенин, А.В.Денисенко. Гостиничный бизнес. Классификация гостиниц и других средств размещения: Учебное пособие. – М.: Финансы и статистика, 2004.

Для контроля усвоения учащимся предмета рекомендуются следующие критерии:

а) Для получения 5 оценки уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:

- может полностью охватить сущность и содержание науки;
- если не допускаются научные ошибки и путаницы при сохранении научности и логичности в изложении предметов в науке;
- имеет ли он четкое представление о теоретической или практической значимости материалов предмета в науке;
- способность продемонстрировать самостоятельно и свободно мыслить в области науки;
- уметь четко и лаконично отвечать на вопросы;
- если синопсис тщательно подготовлен;
- полностью и точно выполнил самостоятельные задания;
- в совершенстве овладел законами и другими правовыми документами, относящимися к науке;
- если может интерпретировать исторические процессы.

б) Для получения 4 оценки уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:

- понимает сущность и содержание науки, не допускает научной и логической путаницы в описании тем в науке;
- понимал содержание науки и ее практическое значение;
- выполняет задания и задания, данные по предмету в рамках учебной программы;
- умеет правильно отвечать на вопросы по науке;
- тщательно ли он составил синопсис по предмету;
- выполнил ли он самостоятельные задания по предмету;

➤ если он владеет законами и другими правовыми документами, относящимися к науке.

в) Для получения 3 оценки уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:

- имеет общее представление о науке;
- допускаются ли некоторые путаницы в объяснении и объяснении темы науки в узком объеме;
- если высказывание не беглое;
- сложные и запутанные ответы на вопросы науки;
- если текст по теме составлен неправильно.

г) в следующих случаях уровень знаний обучающегося может быть оценен 2 неудовлетворительной оценки:

- если нет подготовки к обучению науке;
- если он не имеет представления об обучении науке;
- если заметно, что он копировал тексты субъекта у других;
- если в тексте темы есть серьезные ошибки и неточности;
- вопросы о науке остаются без ответа;
- если он не знает науки.

Если учащийся оценивается по системе Hemis, он / она будет оцениваться следующим образом:
0-59 баллов оценка 2, 60-69 баллов оценка 3, 70-89 баллов оценка 4, 90-100 баллов оценка 5

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УЧИТЕЛЕ ПРЕДМЕТА

Авторы:	Истамова Мухаббат Исроиловна – ассистент кафедры «Сервис»
E – mail:	Istammuhabbat@gmail.com
Организация:	СамИЭС кафедра «Сервис»
Рецензенты:	Равшанов З. - Директора ООО “SEMRUG”-NUR” города Самарканд Нормахматов Р. - д.т.н., профессор кафедры «Сервис» Самаркандского института экономики и сервиса.

Настоящий Силлабус утвержден протоколом заседания Учебно-методического совета института от 28 августа 2024 года, № 1

Утвержден протоколом заседания кафедры «Сервис» от 28 августа 2024 года, №1.

Начальник учебного отдела

Декан факультета

/ Заведующий кафедрой

Составитель



И. Шодмонов

Н.Худойбердиев

И.Шукуров

М.Истамова

