



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ДИЗАЙН ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

Ступінь вищої освіти – Бакалавр
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Рік навчання – 3, семестр - 6
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська
к.е.н., доцент Москвічова Олена Сергіївна

Лектор дисципліни

Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка дисципліни в
Elearn

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
devenezia@nubip.edu.ua
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4685>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного бізнесу» спрямована на художньо-естетичне виховання майбутніх фахівців сфери готельно-ресторанного бізнесу. Для набуття здобувачами вищої освіти практичних навичок зі створення інтер'єрів та зручності опанування ними критеріїв оцінки якості інтер'єрів їм пропонується виконати в індивідуальному порядку практичні завдання зі створення інтер'єрів приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу за самостійно обраною концепцією та стильовим спрямуванням.

Інтер'єр готелю має виключно важливе значення для формування позитивного іміджу підприємства та підвищення його конкурентоспроможності. Розробка дизайну інтер'єру на етапі проектування закладу або під час його реконструкції, як правило, виконується фахівцями, що мають профільну або художню освіту та певний досвід. Але, у будь-якому разі, фахівці з готельно-ресторанної справи, так чи інакше, беруть участь у розробці дизайну інтер'єру: під час формування та затвердження технічного завдання; під час погодження та вибору розроблених варіантів інтер'єру; в процесі його втілення, вибору обробних матеріалів, меблів, обладнання, елементів декору. Щоб орієнтуватися у всьому різноманітті принципів та особливостей формування інтер'єру, концепціях та стилях, майбутньому фахівцю потрібно володіти комплексом базових художньо-естетичних знань. Він повинен знати критерії оцінки якості інтер'єру, його композиції, ідейно-соціального та художнього змісту.

Набуття компетентностей:

Загальні компетентності:

ЗК01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК15. Здатність розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу у відповідності запитам споживачів з урахуванням проблем розвитку індустрії гостинності.

СК16. Здатність розробляти об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення підприємств готельного та ресторанного господарств.

Програмні результати навчання:

ПРН05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Змістовний модуль 1. Становлення дизайну архітектурного середовища. Стилi в архітектурі та інтер'єрі				
Тема 1. Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення	2/2	Знати історію дизайну та виникнення естетики як науки, визначення термінів дизайн, інтер'єр, дизайн інтер'єру, естетика, ергономіка, застосування естетичних принципів до проектування інтер'єру, ергономічні принципи в дизайні інтер'єрів	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	14
Тема 2. Античний стиль в архітектурі та інтер'єрі	2/2	Оволодіти характеристикою елліністичного та античного римського стилів в архітектурі та інтер'єрі та. Знати поняття ордеру в архітектурі та будівництві	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	14
Тема 3. Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя. Романський та готичний стилі	2/2	Вміти розрізняти романський та готичний стиль за основними ознаками	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	14
Тема 4. Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя. Ренесанс. Бароко. Рококо	2/2	Вміти розрізняти такі стилі як ренесанс, бароко, рококо за основними ознаками	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	14
Тема 5. Класицизм та ампір в архітектурі та інтер'єрі	2/2	Знати основні ознаки стилю класицизм та ампір в архітектурі та інтер'єрі	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	14
Тема 6. Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища. Початок епохи дизайну	2/2	Ознайомитись із еклектикою та неокласицизмом у формуванні архітектурного середовища, характеристикою стилю модерн. Знати основні етапи становлення дизайну інтер'єру	Тестування (в.т.ч. в elearn), опитування, презентації, самостійна робота (в.т.ч. в elearn)	14

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 7. Етнічні та сучасні стилі в дизайні інтер'єру закладів готельно- ресторанного бізнесу. Питання вибору концепції та стильового спрямування сучасного закладу готельно- ресторанного бізнесу	2/2	Знати характеристику скандинавського, італійського, японського стилю в інтер'єрі; основні ознаки рустикального стилю (рустики), кантрі-стилю, хай тек, стилю лофт, мінімалізму в інтер'єрі. Ознайомитись із порівняльною характеристикою стилів «кітч», «ар деко» та «ар нуво» в інтер'єрі	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії, презентації, Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	16
<i>Разом за модулем 1</i>	<i>14/14</i>			<i>100</i>
Змістовний модуль 2. Прийоми організації інтер'єрів приміщень закладів готельно- ресторанного бізнесу				
Тема 8. Властивості форми і поняття композиції в інтер'єрі	2/2	Знати поняття і значення композиції в створенні інтер'єру, композиційної рівноваги, прийоми композиційного формоутворення, пропорцій та пропорційності в інтер'єрі. Визначення понять контраст, нюанс, тотожність. Загальні принципи та підходи до декорування інтер'єрів готелів та закладів ресторанного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії. Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12
Тема 9. Колір в інтер'єрі закладів готельно- ресторанного бізнесу	2/2	Вміти володіти зміною та комбінуванням кольору в інтер'єрі закладів готельно-ресторанного бізнесу	Опитування, дискусії, презентації, Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12
Тема 10. Роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельно- ресторанного бізнесу	2/2	Оволодіти принципами та прийомами освітлення приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу. Знати норми освітлення для різних груп приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу	Опитування, дискусії. Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 11. Питання вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельно-ресторанного бізнесу	2/2	Знати асортимент та характеристику сучасних обробних матеріалів в будівництві та дизайні інтер'єру, оздоблювальних та облицювальних матеріалів для обробки внутрішніх стін та перегородок, підлоги, стелі	Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	14
Тема 12. Предметне середовище інтер'єру. Загальна характеристика меблів та текстильних матеріалів для закладів готельно-ресторанного бізнесу	2/2	Володіти основними вимогами до готельних меблів. Знати номенклатуру меблів та обладнання для зони прийому, для рекреаційних зон та холів, номерів готелю. Шляхи економічного та раціонального використання площ готельних номерів. Способи розстановки меблів у залах закладів ресторанного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	14
Тема 13. Дизайн інтер'єру приймально-допоміжної групи приміщень готелів	2/2	Знати загальні вимоги до проектування приймально-допоміжної групи приміщень готелю з вестибюлем та методику визначення площ приміщень служби прийому та розміщення готелю	Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12
Тема 14. Дизайн інтер'єру готельних номерів	2/2	Знати загальні вимоги до проектування готельних номерів, види готельних номерів за місткістю, кількістю кімнат та рівнем комфорту, методи визначення площ та конфігурації в плані готельних номерів.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 15. Дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства	2/2	Знати загальні вимоги до проектування залів для споживачів закладів ресторанного господарства при готелях. Володіти методикою визначення площі залів для споживачів закладів ресторанного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12
Разом за модулем 2	16/16			100
Разом за семестр	30/30			70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Самостійні роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ:

– основна:

1. Іванова Л.А., Дишкантюк О.В., Польова С.Є. Дизайн інтер'єру готельно-ресторанних об'єктів: навчальний посібник. Херсон: ОЛДИ-ПЛЮС, 2014. 226 с.
2. Денисова Н. Ресторанний інтер'єр: ідеї і дизайн. К. Ресторанні відомості, 2016. Вип. 3. 192 с.

– допоміжна:

1. Єгоров Б.В., Іванова Л.А., Котлик С.В. Технічний дизайн: навчальний посібник. Львів: «Магнолія 2006», 2013. 336 с.
2. Коренець Ю. М. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: конспект лекцій [Текст]; Кривий Ріг, ДонНУЕТ, 2017. 120 с.
3. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Основи дизайну інтер'єру. – Київ: НАУ, 2011. 228 с.
4. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. Київ: Видавництво «Ліра-К», 2020. 480 с.
5. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання: підручник. Київ: НАКККіМ, 2018. 360 с.
6. Проектування готелів: навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 340 с.
7. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.
8. Проектування готелів : навч. посіб. [для студ. 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, 2012. 340 с.
9. Проектування закладів ресторанного господарства : 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.

Інтернет-ресурси:

1. Словник архітектурно-реставраційних термінів. URL: <http://terms.archodessa.com/>
2. Дизайн інтер'єру і сучасний ремонт. URL: <https://www.eremont.ua/>
3. Granite [офіційний сайт]. URL: <https://granite.ua/>
4. Готельний бізнес. URL: <http://gostinica.org/>

Інформаційні ресурси

1. ДСТУ 4268-2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Чинний від 2004-07-01].
2. ДСТУ. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Загальні вимоги. [Чинний від 2004-07-01].
3. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. [Чинний від 2008-07-23] Вид. офіц. Київ: Мінрегіон України, 2009. 41 с.
4. ДСТУ ГОСТ 16371:2016 Меблі. Загальні технічні умови (ГОСТ 16371-2014, IDT) [Чинний від 2016-10-01]. Вид. офіц. Київ ДП "УкрНДНЦ", 2016. 32 с.
5. ДСТУ ГОСТ 19917:2016. Меблі для сидіння та лежання. Загальні технічні умови [Чинний від 2016-10-01] Вид. офіц. Київ ДП "УкрНДНЦ", 2016. 32 с.