



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 - 5
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 5
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 (ЗК):

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 15. Здатність розробляти проекти підприємств готельно- ресторанного бізнесу у відповідності запитам споживачів з урахуванням проблем розвитку індустрії гостинності.

СК 16. Здатність розробляти об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення підприємств готельного та ресторанного господарства.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 24. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу в індустрії гостинності.

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	2/2	Вміти розрізняти романський та готичний стиль за основними ознаками	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	14
Тема 4. 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. Ампір	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 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
Разом за модулем 1	14/14			100
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 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 лицевальних 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 раціональне 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 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)

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи R _{нр}	Рейтинг з додаткової роботи R _{др}	Рейтинг штрафний R _{штр}	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4					
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи R_{нр} стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$R_{нр} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)}_{зм} \cdot K^{(1)}_{зм} + \dots + R^{(n)}_{зм} \cdot K^{(n)}_{зм})}{K_{дис}} + R_{др} - R_{штр},$$

де R⁽¹⁾_{зм}, ... R⁽ⁿ⁾_{зм} – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

K⁽¹⁾_{зм}, ... K⁽ⁿ⁾_{зм} – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

K_{дис} = K⁽¹⁾_{зм} + ... + K⁽ⁿ⁾_{зм} – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

R_{др} – рейтинг з додаткової роботи;

R_{штр} – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти K⁽¹⁾_{зм} = ... = K⁽ⁿ⁾_{зм}. Тоді вона буде мати вигляд

$$R_{нр} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)}_{зм} + \dots + R^{(n)}_{зм})}{n} + R_{др} - R_{штр}.$$

Рейтинг з додаткової роботи R_{др} додається до R_{нр} і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний R_{штр} не перевищує 5 балів і віднімається від R_{нр}. Він визначається лектором і вводить рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

2. Згідно із зазначеним Положенням **підготовка і захист курсового проекту (роботи)** оцінюється за 100 бальною шкалою і далі переводиться в оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS.

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