

# ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ «КИЇВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

Циклова комісія підприємництва та торгівлі

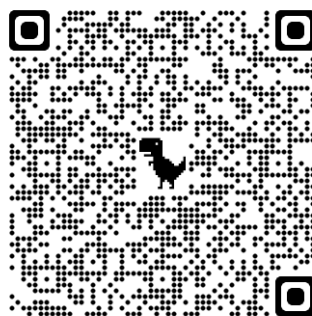
## ДИЗАЙН ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ

Hotel and restaurant design

СИЛАБУС (SYLLABUS)

### 1. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА

*ЛИСЕНКО НАТАЛІЯ МИКОЛАЇВНА*



Спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

Контактні дані: 067-392-86-90

E-mail: nata.lysenko2014@gmail.com

Консультації: згідно графіка індивідуальних консультацій викладача

### 2. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва дисципліни	Дизайн готельних та ресторанних комплексів / Hotel and restaurant design
Мета вивчення дисципліни	Формування у майбутніх фахівців галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» теоретичних основ дизайну закладів готельно-ресторанного господарства відповідно до їх соціально-культурної, утилітарної та естетичної функцій, висвітлення основних напрямків організації дизайну підприємств сфери гостинності; формування дизайну та інтер'єру, вироблення естетичного розуміння та сприйняття оточуючого світу, творчого мислення та естетичного пізнання, формування компетенцій щодо організаційної культури дизайну закладів ресторанного та готельного бізнесу

Результати вивчення дисципліни та зміст дисципліни	<p>Дисципліна забезпечує оволодіння здобувачами освіти загальними та спеціальними компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання.</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p><b>РН 7.</b> Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p><b>РН 9.</b> Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p><b>РН 14.</b> Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства</p>
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркової компоненти
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Курс	Третій
Семестр	5
Обсяг курсу: годин / кількість кредитів ЄКТС	90 год/ 3 кр. ЄКТС
Мова викладання	Українська
Пререквізити	Вивчення дисципліни ґрунтується на знаннях, отриманих здобувачами освіти, при вивченні таких дисциплін як: «Технології», «Етика та естетика», «Готельне обслуговування»
Структура дисципліни та розподіл годин за темами	Навчальний матеріал дисципліни розподілений за чотири теми, розподіл годин за якими представлено в програмі дисципліни
Форми поточного контролю	Групова дискусія; усне опитування; реферативне повідомлення; бліцопитування; перевірка вирішення ситуаційних завдань; тестування; моделювання ситуацій
Підсумковий контроль	Диференційований залік
<b>Політика курсу</b>	
Політика академічної доброчесності	Дотримання Етичного кодексу здобувача освіти ВСП «КТЕФК ДТЕУ». Доступний за посиланням: <a href="http://surl.li/kuxvb">http://surl.li/kuxvb</a>
Організація освітнього процесу	Організація освітнього процесу та відвідування занять здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «КТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: <a href="http://surl.li/lbxhm">http://surl.li/lbxhm</a>

<b>Можливості інклюзивної освіти</b>	Прописано відповідно до політики ВСП «КТЕФК ДТЕУ»
<b>Оцінювання результатів навчання</b>	Здійснюється за 100-бальною рейтинговою шкалою, відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «КТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: <a href="http://surl.li/kuyll">http://surl.li/kuyll</a>
<b>Відпрацювання пропущених занять</b>	Пропущені практичні заняття - здобувач освіти самостійно опрацьовує матеріали за рекомендованими в Розділі 4 силабусу джерелами. Пропущені самостійна\контрольна роботи чи тестування - виконуються під час індивідуально-консультативної роботи з викладачем відповідно до графіка консультацій викладача. Здобувач освіти може виконати всі види робіт та отримати відповідні бали
<b>Доступ до курсу в системі дистанційного навчання</b>	Навчальні матеріали дисципліни розміщені на інтерактивній платформі Google Classroom
<b>Диференційований залік</b>	Оцінюється за 100-бальною шкалою. Під час підсумкового контролю оголошується загальна кількість балів, накопичених здобувачем. Якщо здобувач набрав 60 і більше балів, то диференційований залік може бути виставлений за результатами підсумкового контролю на момент проведення заліку. Диференційований залік проводиться на останньому занятті відповідно до розкладу. У разі, якщо здобувач бажає поліпшити свою оцінку, він складає диференційований залік з усієї програми навчальної дисципліни. Підсумковою оцінкою є оцінка за диференційований залік, накопичені бали за семестр не враховуються. Незадовільна оцінка заліку підлягає перескладанню у встановлений термін
<b>Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни</b>	Заноситься на останньому занятті до е-журналу академічної групи

### 3. ПЕРЕЛІК НАВЧАЛЬНИХ РОБІТ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ТА ШКАЛА РОЗПОДІЛУ БАЛІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Види робіт	Максимальна кількість балів за 100-бальною шкалою*
1	2	3
<b>Тема 1.</b> <b>Вступ. Теоретичні основи вивчення дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства</b>	-	<b>20</b>
<b>Лекція 1. Вступ. Загальні відомості про дизайн</b> <b>Лекція 2. Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя</b> <b>Лекція 3. Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища</b> <b>Лекція 4. Етнічні та сучасні стилі в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного бізнесу</b> <b>Практичне заняття 1.</b> <b>Визначення характерних ознак історичного стилю в архітектурі та інтер'єрі</b> <b>Практичне заняття 2.</b> <b>Визначення ознак архітектурних стилів будівель різного призначення</b> <b>Семінарське заняття 1.</b> <b>Архітектурно-художні стилі та сучасні архітектурні форми готелів</b>	Групова дискусія; усне опитування; реферативне повідомлення: бліцопитування, тестування, виконання індивідуального завдання	1 1 1 1 5 5 8
<b>Тема 2.</b> <b>Прийоми організації інтер'єрів приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу</b>	-	<b>26</b>

Назва теми	Види робіт	Максимальна кількість балів за 100-бальною шкалою*
1	2	3
<p><b>Лекція 5. Властивості форми і поняття композиції в інтер'єрі</b>  <b>Практичне заняття 3.</b>  <b>Визначення прийомів при створенні композиції інтер'єру.</b>  <b>Лекція 6. Колір як засіб художньої виразності в дизайні</b>  <b>Практичне заняття 4.</b>  <b>Вплив кольору в дизайні інтер'єру на психологію сприйняття. Підбір кольорової гами для житлової кімнати</b>  <b>Лекція 7. Роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного бізнесу</b>  <b>Практичне заняття 5.</b>  <b>Визначення ролі освітлення у формоутворенні об'єктів дизайну ГРК</b>  <b>Семінарське заняття 2.</b>  <b>Освітлення приміщення ГРК</b></p>	<p>Групово дискусія;  усне опитування;  бліцопитування;  перевірка вирішення ситуаційних завдань, тестування</p>	<p>1  5  1  5  1  5  8</p>
<p><b>Тема 3. Питання вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельно-ресторанного бізнесу</b></p>	<p>-</p>	<p><b>39</b></p>
<p><b>Лекція 8. Дизайн та сучасні будівельні матеріали</b>  <b>Лекція 9. Матеріали для дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельно-ресторанного бізнесу</b>  <b>Лекція 10. Предметне середовище інтер'єру. Загальна характеристика меблів для закладів готельно-ресторанного бізнесу</b></p>	<p>Усне опитування; бліцопитування; презентації з моделювання ситуацій; перевірка вирішення ситуаційних завдань, тестування</p>	<p>1  1  1</p>

Назва теми	Види робіт	Максимальна кількість балів за 100-бальною шкалою*
1	2	3
<p>Лекція 11. Напрямки дизайну сучасних меблів.</p> <p>Лекція 12. Меблювання приміщень житлової групи.</p> <p>Практичне заняття 6.</p> <p>Основні вимоги до організації інтер'єру номерного фонду.</p> <p>Облаштування готельного номера.</p> <p>Лекція 13. Ергономіка як основа дизайн-проектування</p> <p>Практичне заняття 7.</p> <p>Поняття функціональної комфортності та пошук оптимальних просторово-антропометричних співвідношень інтер'єру</p> <p>Семінарське заняття 3.</p> <p>Предметне середовище інтер'єру приміщень готельно-ресторанних комплексів</p> <p>Лекція 14. Роль декоративного мистецтва в художньому оформленні інтер'єру приміщень підприємств готельного та ресторанного господарств</p> <p>Лекція 15. Вимоги до текстильних матеріалів готелю</p> <p>Практичне заняття 8.</p> <p>Ознайомлення з принципами художнього оформлення готелів</p> <p>Семінарське заняття 4.</p> <p>Вимоги до оформлення інтер'єру приміщень підприємств готельного та ресторанного</p>	<p>Усне опитування; бліцопитування; реферативне повідомлення; презентації з моделюванням ситуацій; перевірка вирішення ситуаційних завдань, виконання індивідуального завдання</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>5</p> <p>1</p> <p>5</p> <p>8</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>5</p> <p>8</p>

Назва теми	Види робіт	Максимальна кількість балів за 100-бальною шкалою*
1	2	3
<b>Тема 4. Концептуальні завдання і вимоги до розробки дизайну готельних комплексів</b>	-	<b>14</b>
<b>Лекція 16. Вимоги до розробки дизайну закладів готельно-ресторанного господарства</b> <b>Практичне заняття 9. Організація інтер'єру на підприємствах готельного господарства</b> <b>Семінарське заняття 5. Організація інтер'єру на підприємствах готельного господарства</b>		1  5  8
<b>Інноваційна діяльність</b>	Участь у науково-дослідній роботі, у роботі наукових конференцій, підготовці публікацій, у Всеукраїнських олімпіадах, міських конкурсах, фестивалях	<b>1</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>
<b>Підсумковий контроль</b>	Диференційований залік	<b>100</b>

**Примітка\*** Відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «КТЕФК ДТЕУ»

#### 4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ\*\*\*

##### *Нормативно-правова база*

1. Про туризм : Закон України // Відомості Верховної Ради України. – 1995.
2. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів
3. Державні будівельні норми України. Будинки і споруди.  
ДБН В.2.2-20:2008
4. Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). ДБН В.2.2-25:200
5. Державні будівельні норми України. Природне і штучне освітлення. ДБН В.2.5-28:2018
6. ДСТУ 4527:2006 "Послуги туристичні. Заклади розміщення. Терміни і визначення"

##### *Основний\*\*\*\**

1. Коренець Ю. М. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : навч. посібник / Ю. М. Коренець, Є. Г. Клевцов. – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. – 162 с
2. Незвещук-Когут Т.С. Дизайн: навч. посіб./ Т.С. Незвещук-Когут. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 340 с

##### *Додатковий*

1. Архітектура, будівництво, дизайн в освітньому просторі : колективна монографія / За заг. ред. д-ра іст. наук В. В. Карпова. – Рига, Латвія : “Baltija Publishing”, 2021. – 604 с.
2. Новосельчук Н.Є. Дизайн інтер'єру : навч. посіб. для студентів спец. 191 «Архітектура та містобудування» / Н.Є. Новосельчук. – Полтава : Національний університет мені Юрія Кондратюка, 2020. – 165 с.: іл.
3. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О. Кулик, О. Піхур. Львів : Видавництво “Добра справа”, 2019. 224 с.

##### *Інтернет-ресурси*

1. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: [www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua)
2. Сучасні принципи оформлення інтер'єру та екстер'єру готелів. сайт. URL: <http://econom.mdpu.org.ua>
3. Все про будівництво. URL: <https://bud-base.com/article-scho-take-arhitekturniy-dizayn>



# ДИЗАЙН ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ

Галузь знань

24 Сфера обслуговування

Спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

Спеціальність

242 Туризм

АВТОР: викладач  
ЛИСЕНКО Наталія

# Що таке дизайн? Чому це важливо?

- Дизайн інтер'єру - це те як ми сприймаємо простір.
- Багато в чому саме дизайн інтер'єру визначає якість життя.
- Використовуючи різні дизайнерські прийоми, можна вплинути на почуття людини, тривалість їх перебування в туристичному, готельному чи ресторанному закладі, а також на кількість замовлених страв.



# Мета та завдання дисципліни «Дизайн готельних та ресторанних комплексів»

- **Мета:** надати теоретичні знання та практичні навички в сфері дизайну, створення внутрішнього простору (інтер'єру) ГРК
- **Завдання(компетентності):** навчити майбутніх фахівців враховувати естетичні та психологічні аспекти сприйняття образного вирішення дизайну об'єктів готельно-ресторанної сфери;
- ознайомити із основними поняттями дизайну;
- навчитися застосовувати основні прийоми дизайну інтер'єру із допомогою викладача та самостійно, для повного та всебічного розкриття власної дизайнерської ідеї.







# Тематичний вступ. Пункти обговорення



## Охоплено наступні теми:

- Правила і закони в дизайні інтер'єру
- Стилiстика в інтер'єрі, історичні та сучасні стилі в архітектурі
- Ергономіка та антропометрія
- Освітлення, колір, композиція
- Будівельні та оздоблювальні матеріали. Текстиль.
- Озеленення. Біоніка.

# Застосування дизайну у сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу базується на вирішенні питань:



- Сучасний стан готельного дизайну в Україні.
- Основні критерії дизайнерських проєктів.
- Художні стилі і дизайн ГРК, підприємств харчування, відображення тематики ресторану в інтер'єрі.
- Брендинг. Фірмовий стиль як невід'ємна складова іміджу готелю.

# Структура навчальної дисципліни та розподіл ГОДИН

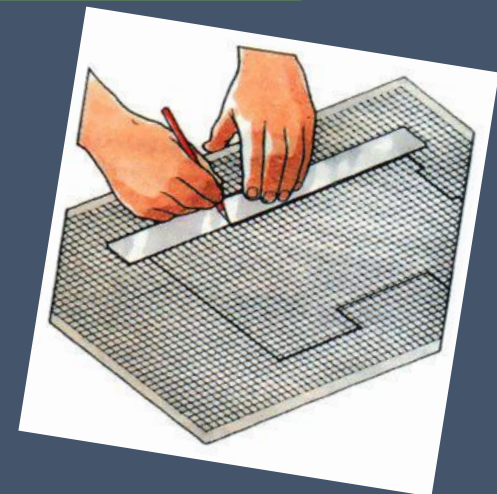
Теоретичний блок:  
Лекції 32 год

Практичні роботи: 18 год

Семінарські заняття: 10 год



Залік.  
Захист дизайн-проекту







# За результатами вивчення дисципліни здобувач освіти повинен оволодіти такими компетентностями, як:

- оперувати естетичними категоріями на підставі знання форм і типів культур, естетичної спадщини світової культури та сучасних естетичних уявлень;
- визначити місце і роль художніх стилів у формуванні дизайну підприємств туристичного, ресторанного та готельного бізнесу;
- визначити вплив дизайнерської основи на створення конкурентоспроможного закладу;
- визначати різновиди дизайну;
- приймати самостійні рішення про відповідність рівня естетичних властивостей сучасній моді та вимогам дизайну

