

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ОСНОВИ АРХІТЕКТУРИ ТА ДИЗАЙНУ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОГО
І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № ___ від _____ р.

м. Івано-Франківськ – 2022

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Основи архітектури та дизайну закладів готельного і ресторанного господарства
Освітньо-професійна програма	Міжнародний готельний бізнес
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	1\2
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?

2. Опис дисципліни

Мета курсу: ознайомлення майбутніх фахівців з основами архітектури, з характеристиками основних стилів в інтер'єрі; теоретичними основами та практичними аспектами дизайну інтер'єру; характеристиками традиційних та сучасних обробних матеріалів, способами обробки приміщень; основними правилами комплектації та розстановки меблевих виробів у приміщеннях готелів та закладів ресторанного господарства.

Цілі курсу: наведено визначення основних термінів, розглянуто теоретичні основи дизайну та проаналізовано можливості їх застосування на різних рівнях формоутворення інтер'єрів приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу. Приділено увагу питанням вибору колірних рішень, обробних матеріалів, схем освітлення при проектуванні інтер'єру.

Компетентності:

ЗК 01. 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.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

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

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

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

PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення.	Засвоїти естетику інтер'єру та дизайну. Знати основні терміни та визначення.	Питання, тести, семінарське заняття
2.	Античний стиль в архітектурі та інтер'єрі.	Знати античний стиль в архітектурі та інтер'єрі.	Питання, тести, семінарське заняття
3.	Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя.	Знати архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя.	Питання, тести, семінарське заняття
4.	Ренесанс. Бароко. Рококо.	Знати та розуміти відмінність між стилями ренесансом, бароко та рококо.	Питання, тести, семінарське заняття
5.	Класицизм. Ампір.	Знати класицизм. Ампір.	Питання, тести, семінарське заняття
6.	Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища. Початок епохи дизайну.	Знати еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища. Початок епохи дизайну.	Питання, тести, семінарське заняття
7.	Етнічні та сучасні стилі в дизайні інтер'єру закладів готельного і ресторанного бізнесу. Питання вибору концепції та стильового спрямування сучасного закладу готельного і ресторанного бізнесу.	Знати етнічні та сучасні стилі в дизайні інтер'єру закладів готельного і ресторанного бізнесу. Питання вибору концепції та стильового спрямування сучасного закладу готельного і ресторанного бізнесу.	Питання, тести, семінарське заняття
8.	Властивості форми і поняття композиції в інтер'єрі.	Розуміти властивості форми і поняття композиції в інтер'єрі.	Питання, тести, семінарське заняття
9.	Колір в інтер'єрі закладів готельного і ресторанного бізнесу.	Знати колір в інтер'єрі закладів готельного і ресторанного бізнесу.	Питання, тести, семінарське заняття
10.	Роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельного і ресторанного бізнесу.	Знати роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного бізнесу	Питання, тести, семінарське заняття
11.	Питання вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів	Розуміти питання вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельного і ресторанного бізнесу.	Питання, тести, семінарське заняття

	будівель закладів готельного і ресторанного бізнесу.		
12.	Предметне середовище інтер'єру. Загальна характеристика меблів та текстильних матеріалів для закладів готельного і ресторанного бізнесу.	Знати предметне середовище інтер'єру. Загальну характеристику меблів та текстильних матеріалів для закладів готельного і ресторанного бізнесу.	Питання, тести, семінарське заняття
13.	Дизайн інтер'єру прийнятно-допоміжної групи приміщень готелів.	Знати дизайн інтер'єру прийнятно-допоміжної групи приміщень готелів.	Питання, тести, семінарське заняття
14.	Дизайн інтер'єру готельних номерів.	Знати дизайн інтер'єру готельних номерів.	Питання, тести, семінарське заняття
15.	Дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства.	Знати дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства.	Питання, тести, семінарське заняття

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарські заняття	75
Самостійна робота	5
Проміжний тестовий контроль	20
Залік	0
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні															Разом	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Лекції																	0
Семінарські заняття	10	5	5	5	5	5		10	5	5	5	5		5	5	75	
Самостійна р-та															5	5	
Проміжний тестовий контроль							10						10			20	
Залік																0	
Всього за тиждень	10	5	5	5	5	5	10	10	5	5	5	5	10	5	10	100	

6. Ресурсне забезпечення

Методичне забезпечення

1. Гавриленко В. Н., Бутова А. П. Естетика інтер'єру і дизайн в ресторанному господарстві. Навчальний посіб. Донецьк : ДонДУЕТ, 2016. 130 с.

Методична література

1. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 448 с.
2. Коренець, Ю. М. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: навч. Посібник / Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 162 с.
3. Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: метод. рек. з вивч. дисц. / Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технол. в рестор. господ., готельн.-ресторан. справи та підприємництва; Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 132 с.
4. Коренець Ю. М. Сучасні меблі готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. 127 с.
5. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Шаповал С. Л. та ін.; Проектування готелів : навч. посіб. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 340 с.
6. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Григоренко О. М. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.
7. Меблі побутові. Функціональні розміри столів : ГОСТ 13025.3-85. М: ППК Видавництво стандартів, 2002. 5 с.
8. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання : підручник. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2018. 400 с.
9. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2020. 480 с.

Інформаційні ресурси

1. Архітектура та інтер'єр на підприємствах готельного господарства [Електронний ресурс] URL: <https://tourism-book.com/pbooks/book-58/ua/chapter-2138/>.
2. Ремонт та дизайн інтер'єру – поради і добірки [Електронний ресурс] URL: <http://dom.ria.com/uk/articles/design/>
3. Презентація ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] URL: <https://templates.office.com/uk-ua/%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%B1%D1%96%D0%B7%D0%BD%D0%B5%D1%81%D1%83-tm16411246>
4. Словник архітектурно-реставраційних термінів [Електронний ресурс] URL: <http://terms.archodessa.com/>

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач	Ассистент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Мендела Є.М.
Гостьові лектори	
Контактна інформація викладача	zenjamendela3@ukr.net

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього
---------------------------------	--

	розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин.
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять на додаткові питання.
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали за проходження онлайн-курсів на платформах Coursera чи Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

Викладач

Мендела Є. М.