

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

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор _____

«_____» _____ 20__ р.

РОБОЧА ПРОГРАМА 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»

інститут, факультет : Факультет туризму

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи архітектури та дизайну закладів готельного і ресторанного господарства» для студентів за Освітньо-професійною програмою «Міжнародний готельний бізнес», спеціальності 241«Готельно-ресторанна справа», 2022. 13 с.

Розробник:

Мендела Євгенія Миколаївна, асистент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від _____, № ____.

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Клапчук В.М.

____.____.____ р.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « ____ » _____ 20 ____ р., № ____

Голова

Чорна Л.В.

« ____ » _____ 20 ____ р.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6,0		Нормативна	
Модулів – 1	<p style="text-align: center;">Спеціальність (професійне спрямування): <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u></p> <p style="text-align: center;">освітня програма: <u>«міжнародний готельний бізнес»</u></p>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>ознайомлення з основами архітектури, теоретичними основами та практичними аспектами дизайну інтер'єру</u>			
Загальна кількість годин – 180		Семестр	
		2-й	2-й
<p style="text-align: center;">Тижневих годин для денної форми навчання: 4</p> <p style="text-align: center;">аудиторних – 60 самостійної роботи студента – 120</p>	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		30 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год.	10 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		120 год.	160 год.
		Індивідуальні завдання: год.	
		Вид контролю: <u>залік</u>	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2

для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: 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.

Завданням є: 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.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

- визначення дизайну;
- прийоми та методи створення гармонійних інтер'єрів закладів готельно-ресторанного бізнесу;
- вимоги до оснащення закладів ресторанного господарства меблями;
- вимоги до мікроклімату в приміщеннях закладів готельного і ресторанного бізнесу;
- стилі в архітектурі та інтер'єрі;
- правила та рекомендації в розробці інтер'єрів закладів готельного і ресторанного господарства
- формуванні предметного середовища інтер'єрів приміщень готелів.

Вміти:

- визначати критерій екологічності предметного середовища інтер'єру;
- враховувати норми пожежної, санітарної та екологічної безпеки;
- відстежувати основні тенденції у розробці та виробництві меблевих виробів;
- орієнтуватися у розмаїтті стилів, сучасних матеріалів, методів обробки;
- підтримувати ділові партнерські зв'язки з професіоналами.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. СТАНОВЛЕННЯ ДИЗАЙНУ АРХІТЕКТУРНОГО СЕРЕДОВИЩА. СТИЛІ В АРХІТЕКТУРІ ТА ІНТЕР'ЄРІ.

Тема 1. Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення.
Історія дизайну. Естетика, як філософська наука про сприйняття, функціонування та розвиток мистецтва. Ергономіка.

Тема 2. Античний стиль в архітектурі та інтер'єрі. Давньогрецька архітектура. Ордер, як система співвідношення розмірів конструктивних і декоративних елементів будівлі. Меблі античного періоду.

Тема 3. Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя. Романський стиль. Готичний стиль.

Тема 4. Ренесанс. Бароко. Рококо. Ренесанс. Бароко. Рококо.

Тема 5. Класицизм. Ампір. Класицизм, як протиставлення архітектурі бароко. Ампір.

Тема 6. Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища. Початок епохи дизайну. Стиль модерн в інтер'єрі. Неокласицизм. Архітектура модернізму. Експресіонізм. Раціоналізм.

Тема 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. Етнічні стилі – скандинавський, італійський, японський та сільський. Сучасні стилі.

Змістовий модуль 2. ПРИЙОМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРІВ ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.

Тема 1. Властивості форми і поняття композиції в інтер'єрі.

Загальні критерії оцінювання інтер'єру. Композиція, як процес створення гармонійної форми.

Тема 2. Колір в інтер'єрі закладів готельного та ресторанного бізнесу. Характеристики основних кольорів. Вибір колірної гами для оформлення інтер'єрів приміщень.

Тема 3. Роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельного та ресторанного бізнесу. Світло, як один з найважливіших елементів оформлення. Види електричних ламп.

Тема 4. Питання вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельного та ресторанного бізнесу. Матеріали для створення інтер'єру. Матеріали для обклеювання стін і стель. Покриття підлоги.

Тема 5. Предметне середовище інтер'єру. Загальна характеристика меблів та текстильних матеріалів для закладів готельного та ресторанного

бізнесу. Загальна характеристика меблів. Матеріали для виробництва меблів. Сучасні напрямки дизайну меблів.

Тема 6. Дизайн інтер'єру приймально-допоміжної групи приміщень готелів. Композиційні прийоми розміщення меблів.

Тема 7. Дизайн інтер'єру готельних номерів. Меблеві вироби для номерів готелів різних категорій. Шафи у готельних номерах.

Тема 8. Дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства. Оформлення інтер'єру закладів ресторанного господарства. Формування внутрішнього простору залів підприємств ресторанного господарства.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	с	лаб.	інд.	с.р.		л	с	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Становлення дизайну архітектурного середовища. Стилi в архітектурі та інтер'єрі.												
Тема 1. Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення.	11	1	1	0	0	9	14	1	1	0	0	12
Тема 2. Античний стиль в архітектурі та інтер'єрі.	13	2	2	0	0	9	12	0	0	0	0	12
Тема 3. Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя.	11	1	1	0	0	9	14	1	1	0	0	12
Тема 4. Ренесанс. Бароко. Рококо.	11	1	1	0	0	9	12	0	0	0	0	12
Тема 5. Класицизм. Ампір.	10	1	1	0	0	8	14	1	1	0	0	12
Тема 6. Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища. Початок епохи дизайну.	12	2	2	0	0	8	12	1	1	0	0	10
Тема 7. Етнічні та сучасні стилі в	12	2	2	0	0	8	12	1	1	0	0	12

дизайні інтер'єру закладів готельного і ресторанного бізнесу. Питання вибору концепції та стильового спрямування сучасного закладу готельного і ресторанного бізнесу.												
Разом за змістовим модулем 1	80	10	10	0	0	60	90	5	5	0	0	80
Змістовий модуль 2. Прийом організації інтер'єрів приміщень закладів готельного і ресторанного бізнесу												
Тема 1. Властивості форми і поняття композиції в інтер'єрі.	12	2	2	0	0	8	12	1	1	0	0	10
Тема 2. Колір в інтер'єрі закладів готельного і ресторанного бізнесу.	12	2	2	0	0	8	12	1	1	0	0	10
Тема 3. Роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельного і ресторанного бізнесу.	12	2	2	0	0	8	12	1	1	0	0	10
Тема 4. Питання вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельного та ресторанного бізнесу.	12	2	2	0	0	8	10	0	0	0	0	10
Тема 5. Предметне середовище інтер'єру. Загальна характеристика меблів та текстильних матеріалів для закладів готельного та ресторанного бізнесу.	12	2	2	0	0	8	10	0	0	0	0	10
Тема 6. Дизайн інтер'єру приймально-	12	2	2	0	0	8	10	0	0	0	0	10

допоміжної групи приміщень готелів.												
Тема 7. Дизайн інтер'єру готельних номерів.	16	4	4	0	0	8	12	1	1	0	0	10
Тема 8. Дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства.	12	4	4	0	0	4	12	1	1	0	0	10
Разом за змістовим модулем 2	100	20	20	0	0	60	90	5	5	0	0	80
Усього годин	180	30	30	0	0	120						
Модуль 2												
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Усього годин	180	30	30	0	0	120	180	10	10	0	0	160

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення.	1
2	Античний стиль в архітектурі та інтер'єрі.	2
3	Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя.	1
4	Ренесанс. Бароко. Рококо.	1
5	Класицизм. Ампір.	1
6	Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища. Початок епохи дизайну.	2
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.	2
8	Властивості форми і поняття композиції в інтер'єрі.	2
9	Колір в інтер'єрі закладів готельного і ресторанного бізнесу.	2
10	Роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельного і ресторанного бізнесу.	2
11	Питання вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельного та ресторанного бізнесу.	2
12	Предметне середовище інтер'єру. Загальна характеристика меблів та текстильних матеріалів для закладів готельного та ресторанного бізнесу.	2
13	Дизайн інтер'єру приймально-допоміжної групи приміщень готелів.	2

14	Дизайн інтер'єру готельних номерів.	4
15	Дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства.	4
Всього:		30

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення.	9
2	Античний стиль в архітектурі та інтер'єрі.	9
3	Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя.	9
4	Ренесанс. Бароко. Рококо.	9
5	Класицизм. Ампір.	8
6	Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища. Початок епохи дизайну.	8
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.	8
8	Властивості форми і поняття композиції в інтер'єрі.	8
9	Колір в інтер'єрі закладів готельного і ресторанного бізнесу.	8
10	Роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельного і ресторанного бізнесу.	8
11	Питання вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельного та ресторанного бізнесу.	8
12	Предметне середовище інтер'єру. Загальна характеристика меблів та текстильних матеріалів для закладів готельного та ресторанного бізнесу.	8
13	Дизайн інтер'єру приймально-допоміжної групи приміщень готелів.	8
14	Дизайн інтер'єру готельних номерів.	8

15	Дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства.	4
Всього:		120

9. Індивідуальні завдання

1. Наведіть асортимент та надайте характеристику сучасних обробних матеріалів, що використовуються в будівництві та дизайні інтер'єру.
2. Надайте характеристику оздоблювальних матеріалів для обробки внутрішніх стін та перегородок.
3. Надайте характеристику оздоблювальних та лицевальних матеріалів для обробки підлоги.
4. Надайте характеристику оздоблювальних та лицевальних матеріалів для покриття стелі.
5. Види і класифікація меблів.
6. Функції меблів.
7. Загальна характеристика готельних меблів.
8. Основні вимоги до меблів для готельно-ресторанного господарства.
9. Характеристика скандинавського стилю меблів та інтер'єру.
10. Застосування естетичних принципів до проектування інтер'єру. Поняття технічної естетики.
11. Що таке композиція? Яке значення композиції в створенні інтер'єру?
12. Приведіть приклади пропорцій та пропорційності.
13. Що таке масштаб і масштабність?
14. Що таке контраст, нюанс, тотожність?
15. Інтер'єр у стилі «ретро».
16. Особливістю японського стилю.
17. Меблі демократичного напрямку.
18. Настільні матеріали.
19. Поняття будівельні матеріали та будівельні вироби.
20. Матеріали для обклеювання стін і стель.
21. Інтер'єри висококласних готелів.
22. Основні ознаки стилю лофт в інтер'єрі.
23. Основні фактори, що впливають на вибір стильового спрямування закладів готельно-ресторанного бізнесу.
24. Порівняльна характеристика стилів кітч, ар деко, фьюжн та поп-арт в інтер'єрі.
25. Характеристика стилів авангард, хай тек, кіберпанк в інтер'єрі.
26. Сільський стиль в інтер'єрі та його різновиди.
27. Характеристика японського стилю в інтер'єрі. Поняття мінімалізму в інтер'єрі.
28. Характеристика італійського стилю в інтер'єрі.
29. Еклектика, постмодернізм, конструктивізм та функціоналізм в інтер'єрі. Становлення дизайну інтер'єру.
30. Еклектика та неокласицизм у формуванні архітектурного середовища.

10. Методи навчання

Навчальна лекція з ілюстрацією

Як один з словесних методів навчання навчальна лекція припускає усне викладення матеріалу, що відрізняється великою ємністю, великою складністю логічних побудов, образів, доказів і узагальнень.

В ході лекції використовуються прийоми усного викладення інформації, підтримання уваги протягом тривалого часу, активізації мислення слухачів, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, класифікації, систематизації і узагальнення.

Робота з літературою

Семінарські заняття

1. **Бесіда.** Метод бесіди припускає розмову викладача зі студентами. Бесіда проводиться з допомогою ретельно продуманої системи питань, що поступово підводять студентів до засвоєння системи фактів, нового поняття або закономірності.

В ході застосування методу бесіди використовуються прийоми порушення питань (основних, додаткових, навідних і ін.), обговорення відповідей і думок студентів, корегування їх відповідей, прийоми формулювання висновків з бесіди.

2. Практична робота.

3. Реферати. Підготовка доповідей та рефератів за темами семінарських занять.

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) письмові завдання та усне опитування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота															Підсумковий тест	Сума		
Змістовий модуль 2							Змістовий модуль 1											
Поточний контроль, контрольна робота № 1							Поточний контроль, контрольна робота № 2								Само стій на робо та	Зал ік		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15				
35							40								5	0	20	100

Виконання курсової роботи (не передбачена)

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

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

14. Рекомендована 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. Донецьк. 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: ІПК 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.

15. 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/>.

Примітки:

1. Робоча програма навчальної дисципліни є нормативним документом вищого навчального закладу і містить виклад конкретного змісту навчальної дисципліни, послідовність, організаційні форми її вивчення та їх обсяг, визначає форми та засоби поточного і підсумкового контролів.

2. Розробляється лектором. Робоча програма навчальної дисципліни розглядається на засіданні кафедри, у методичній комісії факультету, інституту, підписується завідувачем кафедри, головою методичної комісії і затверджується проректором з науково-педагогічної роботи.