

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор



РОБОЧА ПРОГРАМА

з дисципліни «**ДИЗАЙН ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ**»

ступінь вищої освіти - магістр

галузь знань – 01 Освіта / Педагогіка

спеціальність – 015 Професійна освіта

освітньо-професійна програма – Організація туристичного обслуговування

кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу

Форма навчання	Курс	Семестр	Лекції (год.)	Практ. (семін.) (год.)	ІРС (год.)	Разом аудит. (год.)	Самост. робота студ. (год.)	Залік (сем.)
Денна	1	2	30	15	5	150	100	2
Заочна	1	2	4	2	-	150	144	3

Тернопіль – ТНЕУ
2020

СТРУКТУРА РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

" Дизайн об'єктів готельних та ресторанних послуг "

Опис дисципліни "Дизайн об'єктів готельних та ресторанних послуг "

Дисципліна «Дизайн об'єктів готельних і ресторанних послуг»	Галузь знань, спеціальність, СВО	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів – 5	Галузь знань – 01 «Освіта/Педагогіка»	Статус дисципліни вибіркова Мова навчання українська
Кількість залікових модулів – 3	<i>спеціальність 015.05 –</i> ««Професійна освіта (документознавство)» освітньо-професійна програма – «Організація туристичного обслуговування»	Рік підготовки: <i>Денна – 1</i> <i>Заочна – 1</i> Семестр: <i>Денна – 2</i> <i>Заочна – 2</i>
Кількість змістових модулів – 2	Ступінь вищої освіти – магістр	Лекції: <i>Денна – 30 год.</i> <i>Заочна – 4 год.</i> Практичні заняття: <i>Денна – 15 год.</i> <i>Заочна – 2 год.</i>
Загальна кількість годин – 150		Самостійна робота: <i>Денна – 100 год. (з них 4 год. – тренінг)</i> <i>Заочна форма – 144 год.</i> Індивідуальна робота (КПЗ) – 5 год.
Тижневих годин – 13, з них аудиторних – 3		Вид підсумкового контролю – залік

Програма навчальної дисципліни «Дизайн об'єктів готельних та ресторанних послуг» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістр.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є система наукових знань про теоретичні й методичні аспекти дизайну об'єктів готельних та ресторанних послуг в конкретних просторово-часових умовах.

Метою вивчення дисципліни «Дизайн об'єктів готельних та ресторанних послуг» є надання студентам науково-професійних знань з основних видів архітектурної та дизайнерської діяльності; ознайомити майбутніх фахівців з основами комплексної творчої діяльності дизайнера з формування зовнішнього та внутрішнього архітектурного середовища ресторанів та готелів.

Основними завданнями дисципліни «Дизайн об'єктів готельних та ресторанних послуг» є:

- засвоєння теоретичних і практичних засад архітектури і дизайну;
- набуття навичок планування і дизайну готельних і ресторанних підприємств;
- аналіз історичних і сучасних стилів готельно-ресторанних підприємств в Україні та світі.

Згідно з вимогами освітньо-кваліфікаційної програми студенти повинні *знати*:

- зміст предмета та об'єкта вивчення курсу, його теоретико-методологічну базу дослідження, яка розкриває сутність дизайну готельно-ресторанних підприємств;
- порядок створення та основні архітектурно-планувальні ідеї, що закладаються в проекти сучасних готелів різного призначення, дислокації та категорій;
- способи і засоби досягнення художньої виразності і дизайнерського проектування, нові конструкційні й оздоблювальні матеріали та умови їх використання;
- організацію та види дизайнерської діяльності, основними з яких є архітектурного середовища, інженерний, промисловий, стайлінг, графічний та мистецький;
- історичні аспекти становлення та розвитку різних стилів архітектури та дизайну.

вміти:

- аналізувати основні етапи становлення та розвитку різних стилів архітектури та дизайну;
- формувати дизайнерську тематику готельно-ресторанних підприємств;
- уміти виявити, за наявності, ті недоліки в існуючому стані архітектурно-планувального та просторового вирішення готелю, що погіршують рівень готельного сервісу.

Міждисциплінарні зв'язки: педагогікою, психологією, туризмологією, організацією готельних послуг.

2. Передумови вивчення дисципліни:

Полягають у тому, щоб ознайомити студентів з сучасними тенденціями готельних та туристичних процесів та особливостями введення готельно-туристичного бізнесу.

3. Зміст дисципліни «Дизайн об'єктів готельних та ресторанних послуг»

Модуль 1. Основні принципи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

Тема 1. Основні фонди готельних підприємств, та поняття проектування. Складові фондів туристичних підприємств, проектувальні роботи, види проектів. Нормативна база проектування та будівництва.

Тема 2. Принципи проектування.

Умови проектування готельних підприємств, вимоги до будівель готельних підприємств.

Тема 3. Планувальна структура ділянки готельного підприємства. Основні поняття про генеральний план готелів, системи забудівлі готельних підприємств.

Модуль 2. Об'ємно-планувальне вирішення об'єктів готельно-ресторанного господарства

Тема 4. Об'ємно-планувальне вирішення готельних підприємств. Розміщення складових частин відносно від одного, композиційні схеми будівель готельних підприємств. Планувальне вирішення житлової та громадської частини готелів.

Тема 5. Підприємства громадського харчування.

Скдові планувальні елементи підприємств громадського харчування, та їх розміщення.

Тема 6. Експлуатаційні вимоги до конструктивних елементів готельних будівель.

Основні види пошкодження конструктивних елементів будівель, та засоби їх усунення.

Тема 7. Функціональна організація готельних підприємств. Класифікація готелів, по місткості основні блоки приміщень готельних підприємств, схеми функціональної організації готелів по місткості. Функціональна структура готельних підприємств.

Тема 8. Підприємства ресторанного господарства.

Класифікація підприємств ресторанного господарства. Основні вимоги до підприємств. Види торгівельних приміщень, інтер'єр, обладнання.

Тема 9. Екстер'єр готельних будівель.

Вимоги до фасаду готельних підприємств, які впливають на загальний вид будівлі.

Тема 10. Меблі у житлових і громадських приміщеннях готельних підприємств.

Меблі виконують головну основу для оздоблення інтер'єра приміщень готельних підприємств. Схеми розміщення меблі у різних номерах готелів. Текстильні матеріали у інтер'єрі готелів.

Тема 11. Використання елементів природи для оформлення інтер'єра готелів.

Озеленення – як особливий вид декоративного мистецтва. Способи розміщення озеленення у інтер'єрі готельних приміщень. Декоративне оформлення приміщень у готелях.

Тема 12. Кольорове вирішення інтер'єра житлових і громадських приміщень готелів. Основні способи створення кольорової геометрії для оздоблення приміщень, побудовані на використанні закономірності кольорового круга.

Тема 13. Світлове вирішення інтер'єра.

Житлових і громадських приміщень готелів. Параметри світлового клімату. Види освітлення, характер розподілення світлового потоку. Освітлювальні прибори.

4. Структура навчальної дисципліни для денної форми навчання

	Кількість годин				
	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Індивідуальна робота	Контрольні заходи
Модуль 1. Основні принципи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства					
Тема 1. Основні фонди готельних підприємств, та поняття проектування.	4	1	8	-	Поточне опитування
Тема 2. Принципи проектування.	2	2	8	-	Поточне опитування
Тема 3. Планувальна структура ділянки готельного підприємства.	4	2	8	1	Поточне опитування
Модуль 2. Об'ємно-планувальне вирішення об'єктів готельно-ресторанного господарства					
Тема 8. Підприємства ресторанного господарства.	2	1	8	-	Поточне опитування
Тема 7. Функціональна організація готельних підприємств	2	1	8	-	Поточне опитування
Тема 6. Експлуатаційні вимоги до конструктивних елементів готельних будівель.	2	1	8	-	Поточне опитування
Тема 5. Підприємства громадського харчування.	2	1	8	-	Поточне опитування
Тема 4. Об'ємно-планувальне вирішення готельних підприємств.	2	1	8	1	Поточне опитування
Тема 9. Екстер'єр готельних будівель.	2	1	8	1	Поточне опитування
Тема 10. Меблі у житлових і громадських приміщеннях готельних підприємств.	2	1	8	-	Поточне опитування
Тема 11. Використання елементів природи для оформлення інтер'єра готелів.	2	1	8	1	Поточне опитування
Тема 12. Кольорове вирішення інтер'єра житлових і громадських приміщень готелів.	2	1	6	1	Поточне опитування
Тема 13. Світлове вирішення інтер'єра.	2	1	6	-	Поточне опитування
Тренінги					4
Разом	30	15	100	5	

5. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Сутність і функції інноваційної діяльності	1
2	Державне регулювання та підтримка інноваційної діяльності	1
3	Інноваційні процеси в індустрії гостинності.	1
4	Стратегія і планування інноваційної діяльності	1
5	Прогнозування інноваційних планів	1
6	Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення	1
7	Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства	1
8	Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів	1
9	Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.	1
10	Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії	1
11	Організаційні інновації в готельному господарстві	1
12	Соціальні інновації в готельному господарстві	1
13	Інфраструктурні інновації в готельному господарстві	1
14	Технологічні інновації в готельному господарстві	1
15	Економічні інновації в готельному господарстві	1
	Всього	15

6. Тематика самостійної роботи студентів – 100 год.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Сутність і функції інноваційної діяльності	5
2	Державне регулювання та підтримка інноваційної діяльності. Правові аспекти інноваційної діяльності	5
3	Інноваційні процеси в індустрії гостинності	3
4	Стратегія і планування інноваційної діяльності	5
5	Прогнозування інноваційних планів	4
6	Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства	5
7	Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві	4
8	Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії	4
9	Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів	10
10	Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві	4
11	Організаційні і соціальні інноваційні процеси у готельному господарстві	5
12	Соціальні інновації в готельному господарстві	5
13	Інфраструктурні інноваційні процеси в готельному господарстві	10
14	Технологічні інновації готельних підприємств	10
15	Економічні інновації у готельному бізнесі	10
16	Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві	10

7. Індивідуальне науково-дослідне завдання – 5 год.

Важливою складовою частиною навчального процесу, активною формою самостійної роботи студентів є виконання індивідуальної роботи. Метою І ДЗ є закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих студентами під час вивчення навчальної дисципліни.

Виконуючи І ДЗ, студенти повинні користуватися рекомендованою літературою. Варіант І ДЗ обирається студентом.

У І ДЗ слід розкрити зміст теми, показати знання літературних джерел та навички розв'язання практичного завдання.

І ДЗ складається з теоретичної та практичної частин. а титульному аркуші І ДЗ необхідно записати номер залікової книжки, поставити дату виконання та особистий підпис.

а наступній сторінці мають бути викладені завдання І ДЗ у вигляді плану, у кінці роботи – висновок та список використаної літератури (до загального обсягу роботи не враховується, мінімальна кількість посилань – вісім).

І ДЗ виконується у формі реферату загальним обсягом 15–20 аркушів друкованого тексту (формат А4, шрифт Times New Roman або Arial, розмір шрифту 12–14, через 1,5 інтервалу), а також презентації.

У разі незадовільного виконання робота повертається студенту на доопрацювання, після чого передається для повторної перевірки. Після здачі І ДЗ і одержання позитивної оцінки студент допускається до заліку

8. Проведення тренінгу

9.Методи навчання

У навчальному процесі вивчення дисципліни „Дизайн об'єктів готельних та ресторанних послуг ” застосовуються: лекції, практичні заняття, самостійна робота студента, виконання індивідуальних досліджень.

10. Методи оцінювання

Оцінка отриманих теоретичних знань та практичних навиків з дисципліни „Дизайн об'єктів готельних та ресторанних послуг ” визнається наступними заходами:

- поточне опитування та тестування;
- ректорська контрольна робота;
- підсумкова оцінка за КПІЗ;
- письмовий екзамен.

Рівень засвоєння матеріалу теоретичних знань та практичних навиків з дисципліни „Управління бізнес проектом ” здійснюється за бальною шкалою оцінювання, яке використовується в Університеті, наступним чином:

- 90 – 100 балів – 5 (відмінно)
- 75 – 89 балів – 4 (добре)
- 60 – 74 балів – 3 (задовільно)
- до 60 балів – 2 (незадовільно).

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни „ Дизайн об’єктів готельних та ресторанних послуг ” визначається як середньозважена величина, в залежності від питомої ваги кожної складової залікового кредиту

(%)

Модуль 1	Модуль 2 (ректорська контрольна робота)	Модуль 3 Підсумкова оцінка за КПЗ	Разом
30%	40%	30%	100%
Тиждень 7	Тиждень11	Тиждень 14	

Отриманий рівень знань студента з усіх видів виконуваних робіт по дисципліні (теоретична підготовка, практична робота, ІНДЗ) оцінюється як за національною шкалою, так і шкалою ECTS. Переведення оцінок за системою КМСОНП здійснюється за схемою, поданою в таблиці 2.

Таблиця 2

<i>За шкалою Університет у</i>	<i>За національною шкалою</i>	<i>За шкалою ECTS</i>
90–100	Відмінно	A (відмінно)
85-89	Добре	B (дуже добре)
75–84		C (добре)
65–74	Задовільно	D (задовільно)
60-64		E (достатньо)
35–59	Незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		F(незадовільно з обов’язковим повторним курсом)

Перелік питань до іспиту:

1. Готельні послуги та дизайн як об'єкти вивчення.
2. Поняття гостинності. Готельні послуги. Дизайн.
3. Структура предмета і його зв'язок з іншими навчальними дисциплінами.
4. Поняття готельного бізнесу: класифікація готельних послуг за видами й рівнем сервісу.
5. Чинники розвитку готельного бізнесу.
6. Дизайн як вид професійної діяльності.
7. Виникнення, характерні риси та основні види.
8. Архітектура і дизайн. Архітектурна творчість різних історичних епох (Відродження, бароко, рококо, класицизм, ампір, модерн, конструктивізм, техно). ова естетика кінця XIX — початку XX ст.
9. Поява дизайну як нового виду творчої діяльності. Дизайн архітектурного середовища. Інженерний, графічний, про- мисловий дизайн. Арт-дизайн і стайлінг. он-дизайн.
10. Взаємозв'язок туризму та готельного бізнесу.
11. Системний підхід у вивченні індустрії гостинності.
- 12.Еволюція індустрії гостинності.
- 13.Соціальна сфера як зовнішнє середовище туризму і гостинності.
- 14.Вплив туризму на розвиток готельного господарства.
- 15.Географія попиту на туристичний і готельний продукти.
- 16.Екологія та гостинність.
17. Статистика та сезонність туристських потоків.
- 18.Спільні та відмінні риси готельного забезпечення літнього та зимового туристських потоків.
- 19.Статистичний облік у готельному господарстві.
- 20.Технологія готельного сервісу.
21. Готельні послуги як складова сфери послуг.
- 22.Поняття технології гостинності.
- 23.Сучасна інфраструктура індустрії гостинності.

24. Технології, що забезпечують її розвиток.
25. Уніфікація технологій готельного сервісу.
26. Розробка нових і перспективних технологій готельного сервісу.
27. Архітектура та дизайн готельних комплексів.
28. Сучасні проблеми гармонізації штучного середовища.
29. сновні види архітектурної та дизайнерської діяльності.
30. ові напрями й стилі у сучасній архітектурі, дизайні та містобудуванні.
31. Специфічні проблеми архітектури й дизайну сучасних готельних комплексів.
32. Сучасна архітектура та інтер'єр готелю.
33. Зарубіжний і вітчизняний досвід проектування готельних комплексів.
34. Класифікація готельних споруд за видами, типами, поверховістю, розташуванням тощо.
35. Специфіка проектування та спорудження готелів у містах, приміських зонах і на воді.
36. Композиційні, соціальні та ергономічні основи інтер'єрів.
37. Тенденції розвитку готельного господарства.
38. Готельні приміщення та меблі.
39. сновні функціональні групи готельних приміщень, вимоги до їх планувальних рішень та обладнання.
40. Вимоги до сучасних меблів.
41. Класифікація меблів для різних за функціональним призначенням приміщень у готелях.
42. Стильові характеристики меблів.
43. Композиційні принципи меблювання готельних інтер'єрів.
44. Меблювання житлових приміщень готелю.
45. Меблювання приміщень вес- тибульної групи.
46. Меблювання приміщень адміністративно-господарського та спеціального призначення.
47. бладнання та меблювання приміщень громадського харчування.
48. світлення і колір в архітектурі. Загальні дані про властивості кольору.
49. Психофізіологічний вплив кольору на людину.
50. Використання кольору в інтер'єрі житлових приміщень.
51. Розв'язання проблеми кольору у приміщеннях адміністративного та загального призначення.
52. Роль світла в оформленні інтер'єрів приміщень.
53. Функціональність та доцільність вирішення освітлення в інтер'єрах готельних приміщень.
54. Декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів та

екстер'єру

55. Використання творів монументального, прикладного й оформлювального мистецтва та предметів народного вжитку в інтер'єрах готелю.
56. Вимоги до їх використання (тематика, масштабність, пропорції, матеріали тощо).
57. Скульптура й живопис: особливості їх розміщення в готельних приміщеннях.
58. Предмети мистецтва в організації простору готельних інтер'єрів.
59. Використання декоративної рослинності в інтер'єрах готелю, їх розміщення та догляд.
60. Букети й композиції живих квітів у готельних інтер'єрах.

Список використаної літератури

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. – 2-ге вид. – К.: ЦУЛ, 2012. – 280с. 14. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – 2-ге вид. – К.: ЦУЛ, 2012. – 342с.
2. Баранова А.Ю. Организация предпринимательской деятельности в сфере туризма: учеб. пособие.– М.: ИНФРА-М, 2011.– 180с.
3. Барышева Н., Отель и гость: практ. рекомендации по содержанию отеля / Наталья Барышева, Лариса Тарарина.– Челябинск: Аркаим, 2007.– 174с.
4. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник/ М.Г.Бойко, Л.М.Гопкало; М-во освіти і науки України, Київ. нац. торг. -екон. ун-т.– К., 2010.– 448с.
5. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / М-во освіти і науки України, Чернів. нац. ун-т України ім. Ю. Федьковича. – К.: ЦУЛ, 2011.– 368с.
6. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб // за ред. Мазаракі А. А. (2-ге вид., переробл. та допов.) - К. : Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2010 р. - 340с.
7. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472с.
8. Менеджмент готелю : економіко-організаційні аспекти: навч. посіб. / Х. Й. Роглев, Г. Г. Левітас, Р. Г. Драпушко, В. В. Гарагонич; під заг. ред. Г. Б. Муніна; Мукачів. держ. ун-т.– К.: Кондор, 2011.– 443с.
9. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за заг. ред. Г. Т. П'ятницької; М-во освіти і науки України, Київ. нац. торг.-екон. ун-т.– Вид.2-ге, допов. та переробл. – К., 2010.– 430 с.+1 електрон. диск(CD-ROM)
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / за заг. ред. Н.О. П'ятницької; М-во освіти і науки України, Київ. нац. торг.-екон. ун-т.– 2-ге вид., переробл. та допов.– К.: ЦУЛ.– 584с.