

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технологій та бізнесу

Кафедра дизайну, інжинірингу та землеустрою

СИЛАБУС (SYLLABUS)

Назва дисципліни	ДИЗАЙН ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ
<b>1. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА(-ІВ)</b>	
Викладач (-і)	Заварзін Олег Олександрович
Науковий ступінь	кандидат технічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	доцент кафедри дизайну, інжинірингу та землеустрою
Адреса кафедри	м. Київ, вул. Кіото 19, каб. А-225
E-mail:	o.zavarzin@knute.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання ДТЕУ	Доступна за посиланням:
Консультації	Відповідно до графіку індивідуальних консультацій, що розміщений на офіційному сайті ДТЕУ (сторінка кафедри дизайну, інжинірингу та землеустрою). Інформація доступна за посиланням: <a href="http://surl.li/nhewns">http://surl.li/nhewns</a>

## 2. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>Освітній ступінь</b>	бакалавр / bachelor
<b>Галузь знань</b>	02 Культура і мистецтво / Culture & Arts
<b>Спеціальність</b>	022 Дизайн / Design
<b>Загальна характеристика</b>	<p>Кількість годин – 180</p> <p>Кількість кредитів – 6</p> <p><b>Співвідношення аудиторних годин і годин самостійної роботи:</b></p> <p>- денна форма навчання – 120/60</p> <p><b>Мова навчання:</b> українська</p> <p><b>Форма підсумкового контролю</b> – екзамен</p>
<b>Пререквізити</b>	Вивчення дисципліни базується на знаннях з таких дисциплін, як: «Рисунок і живопис», «Комп'ютерна та інженерна графіка», «Основи композиції та проєктної графіки», «Макетування та моделювання», «Матеріали та технології в дизайні», «Художнє проєктування», «Дизайн інтер'єру, меблів і обладнання».
<b>Анотація</b>	«Дизайн готелів і ресторанів» є базовою дисципліною професійної та практичної підготовки в галузі знань 02 «Культура і мистецтво», спеціалізації 022 «Дизайн» та викладається для студентів в VI семестрі для здобуття освітнього ступеня «бакалавр». Вивчення дисципліни дозволяє увійти у складний та тривалий процес проєктування будь-якого об'єкта, процесу чи явища дизайну в сфері обслуговування, що задовольнятиме всі потреби людини. Предмет вивчення дисципліни – це виховання у здобувачів вищої освіти ідей, пізнання змісту, структури та формату архітектурного середовища будівель готелів і ресторанів, одержання професійного задоволення від здобутих результатів дизайну. Завдання предмету – створити умови набуття студентом базових знань та вмінь, необхідних для професійного зростання в галузі проєктування середовища готелів і ресторанів.

<b>Методи навчання</b>	<p>Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– лекції (оглядова / тематична);</li> <li>– лабораторні.</li> </ul>
<b>Мета та завдання</b>	<p><i>Метою</i> вивчення дисципліни «Дизайн готелів і ресторанів» є виховання у здобувачів вищої освіти базових дизайнерських компетентностей – досвіду сприйняття, осмислення і набуття навичок та вмінь при цільовому підході до проектування об’єктів готельно-ресторанного сервісу; формування теоретичних знань та практичних навичок з конструювання і оформлення зовнішнього та внутрішнього простору таких об’єктів архітектури. Проектування об’єктів готелів і ресторанів – це спеціалізований базис у здобутті освіти дизайнера. Дисципліна «Дизайн готелів і ресторанів» представляє впорядкований виклад змісту ідей дизайну у науково-практичному форматі, тобто є теоретичним курсом у справі дизайну та сприяє більш глибокому і детальному вивченню інших дисциплін спеціальності.</p> <p><i>Завдання</i> вивчення дисципліни. Для досягнення поставленої мети передбачено вирішення таких завдань:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• прищеплення здобувачам вищої освіти зацікавленості до творчої художньої діяльності в царині дизайну об’єктів архітектури;</li> <li>• опанування базових вмінь і навичок творчого пошуку досконалих вирішень поставлених завдань дизайну;</li> <li>• напрацювання авторського стилістичного підходу у вирішенні творчих завдань;</li> <li>• набуття технічної майстерності подання і представлення результатів дизайн творчості;</li> <li>• ознайомлення здобувачів вищої освіти з основними змістовними формами, які мають місце в організації середовища сфери обслуговування людини;</li> </ul> <p>виховання у здобувачів вищої освіти технологічних підходів щодо професійності, умовності представлення креслень та рисунків об’єктів архітектури готельно-ресторанної галузі.</p>
<b>Результати навчання (компетентності)</b>	<p>Дисципліна «Дизайн готелів і ресторанів», як обов’язкова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та спеціальними фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Дизайн» (ОС бакалавр):</p>

- застосовувати набуті знання і розуміння предметної області та сфери професійної діяльності у практичних ситуаціях;
- усвідомлювати відповідальність за якість виконуваних робіт, забезпечувати виконання завдання на високому професійному рівні;
- аналізувати, стилізувати, інтерпретувати та трансформувати об'єкти для розроблення художньо-проектних вирішень;
- створювати об'єкти дизайну засобами проектно-графічного моделювання;
- визначати функціональну та естетичну специфіку формотворчих засобів дизайну у комунікативному просторі;
- розробляти композиційне вирішення об'єктів дизайну у відповідних техніках і матеріалах;
- відображати морфологічні, стильові та колірно-фактурні властивості об'єктів дизайну.

### 3. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН (СХЕМА ВИВЧЕННЯ КУРСУ)

Назва теми	Усього, год.	Кількість годин			Форми контролю
		з них			
		Лекції	Лабораторні заняття	СРС	
<b>Семестр 5.</b>					
Тема 1. Предмет дизайну в сфері обслуговування	12	4	4	4	УО, ІР
Тема 2. Принципи дизайну середовища готелів і ресторанів	12	4	4	4	УО, ІР
Тема 3. Типологія будівель готелів і ресторанів	12	4	4	4	УО, ІР
Тема 4. Архітектоніка середовища готелів і ресторанів	12	4	4	4	УО, ІР

Тема 5. Засоби композиції середовища готелів і ресторанів	12	4	4	4	УО, ІР
Тема 6. Меблі і обладнання для середовища готелів і ресторанів	12	4	4	4	УО, ІР
Тема 7. Гармонізація середовища готелів і ресторанів	12	4	4	4	УО, ІР
Тема 8. Модернізація середовища готелів і ресторанів	12	4	4	4	УО, ІР
Тема 9. Морфологія і стилістика середовища готелів і ресторанів	12	4	4	4	УО, ІР
Тема 10. Колористичний формат середовища готелів і ресторанів	12	4	4	4	УО, ІР
Тема 11. Семіотика формату середовища готелів і ресторанів	12	4	4	4	УО, ІР
Тема 12. Перед проектний аналіз середовища готелів і ресторанів	12	4	4	4	УО, ІР
Тема 13. Стадії проектування середовища готелів і ресторанів	12	4	4	4	УО, ІР
Тема 14. Прогнозування розвитку середовища готелів і ресторанів	12	4	4	4	УО, ІР
Тема 15. Прогресивні технічні засоби моделювання форматів середовища готелів і ресторанів	12	4	4	4	УО, ІР
<b>Разом</b>	<b>180/6</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	
<b>Форма контролю – Екзамен</b>		4			

#### 4. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Вид робіт	Максимальна кількість балів
Лекція 1. Предмет дизайну в сфері обслуговування	
<b>Лабораторна робота 1.</b>	<b>1</b>
<b>Виконання індивідуального завдання (ІЗ)</b>	<b>5</b>
Лекція 2. Принципи дизайну середовища готелів і ресторанів	
<b>Лабораторна робота 2.</b>	<b>1</b>

<b>Виконання індивідуального завдання (ІЗ)</b>	<b>5</b>
Лекція 3. Типологія будівель готелів і ресторанів	
<b>Лабораторна робота 3.</b>	<b>1</b>
<b>Виконання індивідуального завдання (ІЗ)</b>	<b>5</b>
Лекція 4. Архітектоніка середовища готелів і ресторанів	
<b>Лабораторна робота 4.</b>	<b>1</b>
<b>Виконання індивідуального завдання (ІЗ)</b>	<b>5</b>
Лекція 5. Засоби композиції середовища готелів і ресторанів	
<b>Лабораторна робота 5.</b>	<b>1</b>
<b>Виконання індивідуального завдання (ІЗ)</b>	<b>5</b>
Лекція 6. Меблі і обладнання для середовища готелів і ресторанів	
<b>Лабораторна робота 6.</b>	<b>1</b>
<b>Виконання індивідуального завдання (ІЗ)</b>	<b>5</b>
Лекція 7. Гармонізація середовища готелів і ресторанів	
<b>Лабораторна робота 7.</b>	<b>1</b>
<b>Виконання індивідуального завдання (ІЗ)</b>	<b>5</b>
Лекція 8. Модернізація середовища готелів і ресторанів	
<b>Лабораторна робота 8.</b>	
<b>Виконання індивідуального завдання (ІЗ)</b>	<b>5</b>
Лекція 9. Морфологія і стилістика середовища готелів і ресторанів	
<b>Лабораторна робота 9.</b>	<b>1</b>
<b>Виконання індивідуального завдання (ІЗ)</b>	<b>5</b>
Лекція 10. Колористичний формат середовища готелів і ресторанів	
<b>Лабораторна робота 10.</b>	<b>1</b>
<b>Виконання індивідуального завдання (ІЗ)</b>	<b>5</b>
Лекція 11. Семіотика формату середовища готелів і ресторанів	
<b>Лабораторна робота 11.</b>	<b>1</b>
<b>Виконання індивідуального завдання (ІЗ)</b>	<b>5</b>

<b>Лекція 12.</b> Перед проектний аналіз середовища готелів і ресторанів	
<b>Лабораторна робота 12.</b>	<b>1</b>
<b>Виконання індивідуального завдання (ІЗ)</b>	<b>5</b>
<b>Лекція 13.</b> Стадії проектування середовища готелів і ресторанів	
<b>Лабораторна робота 13.</b>	<b>1</b>
<b>Виконання індивідуального завдання (ІЗ)</b>	<b>5</b>
<b>Лекція 14.</b> Прогнозування розвитку середовища готелів і ресторанів	
<b>Лабораторна робота 14.</b>	<b>1</b>
<b>Виконання індивідуального завдання (ІЗ)</b>	<b>5</b>
<b>Лекція 15.</b> Прогресивні технічні засоби моделювання форматів середовища готелів і ресторанів	
<b>Лабораторна робота 15.</b>	<b>1</b>
<b>Виконання індивідуального завдання (ІЗ)</b>	<b>5</b>
<b>Разом</b>	<b>90</b>
<b>Участь у науковій конференції</b>	<b>10</b>
<b>Поточний контроль (за всіма видами робіт)</b>	<b>100</b>

### 5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

<b>Загальні умови</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Максимальний бал за аудиторну та самостійну роботу визначається сумарно за всі заняття.</li> <li>✓ Всі завдання з дисципліни будуть розміщені на платформі MOODLE та іншій (за спільним вибором викладача та здобувачів).</li> <li>✓ Здобувач може отримати додаткові бали за участь у науково-дослідній діяльності, що стосується тематики дизайну.</li> </ul>
<b>Поточний контроль</b>	Оцінюється у кількість балів, накопичену здобувачем ВО під час вивчення дисципліни за семестр (враховуються усі види робіт). Максимальна кількість балів: 100 балів.
<b>Письмовий екзамен</b>	Відповідь на екзамені оцінюється за 100-бальною шкалою: 90–100 балів – “відмінно”, 75–89 – “добре”, 59–74 – “задовільно”, менше 59 – “незадовільно”. Детальні критерії оцінювання кожного завдання викладені в екзаменаційному білеті.

<b>Підсумкова оцінка</b>	Визначається як середньоарифметична сума балів поточного контролю та письмового екзамену. Максимальна кількість балів: 100 балів.
--------------------------	---

Виконання одного практичного завдання або лабораторної роботи оцінюється за наступною шкалою:

- студент виконав комплекс: ЛР + ІЗ вчасно, все відповідає вимогам поставленого завдання, зауваження і недоліки відсутні – 6 балів;
- студент виконав роботу вчасно, робота відповідає вимогам поставленого завдання, зауваження і недоліки відсутні – 5 балів;
- студент виконав роботу вчасно, робота відповідає вимогам поставленого завдання, є незначні зауваження і недоліки – 4 бали;
- студент виконав роботу вчасно, робота не зовсім відповідає умовам завдання, є суттєві зауваження і недоліки – 3 бали;
- студент виконав роботу не вчасно, робота не зовсім відповідає умовам завдання, є суттєві зауваження і недоліки – 2 бали;
- студент виконав роботу не вчасно, робота зовсім не відповідає умовам завдання, є значні зауваження і недоліки – 1 бал;
- студент не виконав роботи взагалі – 0 балів.

<b>6. ПОЛІТИКА ДТЕУ ТА ОЧІКУВАННЯ</b>	
<b>Дотримання умов доброчесності</b>	Відповідно до <a href="#">«Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти»</a>
<b>Можливості інклюзивної освіти</b>	<a href="#">Положення про організацію інклюзивного навчання</a>
<b>Організація освітнього процесу та оцінювання</b>	<a href="#">«Положення про організацію освітнього процесу студентів»</a> <a href="#">«Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ»</a>

## **7. ОСНОВНА РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

1. Архітектура та дизайн: Енциклопедичний довідник / Заварзін О. О. Київ: Державний торговельно-економічний університет, 2023. 404 с.
2. Проектування готелів: навчальний посібник / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. Київ: КНТЕУ, 2012. 340 с.
3. HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А. А.Мазаракі; авт.: А. А.Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. Київ : КНТЕУ, 2016. 347 с.
4. HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А. А. Мазаракі; авт.: А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. Київ : КНТЕУ, 2017. 311 с.

5. HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А. А. Мазаракі; авт.: А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. 2-ге вид., виправл. і допов. Київ : КНТЕУ, 2017. 411 с.
6. Основи дизайну архітектурного середовища: Підручник / В. О. Тімохін, Н. М. Шебек, Т. В. Малік, Н. Ю. Житкова, Г. І. Шемседінов. Київ: КНУБА, 2010. 400 с.
7. Михайленко В. Є., Яковлєв М. І. Основи композиції (геометричні аспекти художнього формотворення): Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ: Каравела, 2008. 303 с.
8. Watson D., Crosbie J. M. Time-Saver Standards for Architectural Design: Technical Data for Professional Practice. 8<sup>th</sup> Edition. New York: McGraw Hill, 2004. 1200 p.
9. Заварзін О. О. Дизайн архітектурного середовища: Енциклопедич-ний довідник. Київ: НАКККіМ, 358 с. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://elib.nakkkim.edu.ua/handle/123456789/2484>