

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

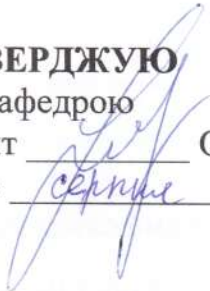
Кафедра «Технічна механіка та комп'ютерне проектування
імені професора В.М. Найдиша»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою

доцент

« 31 »

 Олександр ВЕРШКОВ

2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(на основі повної загальної середньої освіти)

факультет агротехнологій та екології

2021–2022 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (на основі повної загальної середньої освіти). – Мелітополь, ТДАТУ – 12 с.

Розробник к.т.н., доцент Холодняк Ю.В.

Робоча програма схвалена на засіданні кафедри «Технічна механіка та комп'ютерне проектування імені професора В.М. Найдиша».

Протокол від 30 серпня 2021 року № 1.

Завідувач кафедри ТМКП

доц.  Олександр ВЕРШКОВ

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол від 31 08 2021 року № 1.

Голова доц.  Олена ГРИГОРЕНКО

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		<u>денна форма навчання</u> (денна або заочна)	
Кількість кредитів 4	Галузь знань 24 «Сфера <u>обслуговування»</u> (шифр і назва)	<u>Обов'язкова</u> (обов'язкова або за вибором студента)	
Загальна кількість годин – 120 годин	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» (шифр та назва)	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		3-й	5-й
Тижневе навантаження: - аудиторних занять 3 год. - самостійна робота студента 7 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«Бакалавр»</u>	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	10 год.
		Лабораторні заняття	-
		Практичні заняття	18 год.
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	92 год.
		Форма контролю: <u>екзамен</u> (екзамен або диференційований залік)	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою викладання навчальної дисципліни «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» 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 середовища ресторанів та готелів.

Завданнями навчальної дисципліни є засвоєння теоретичних і практичних засад дизайну; набуття навичок планування і дизайну готельних і ресторанных підприємств; формування грамотного та логічного використання основних термінів дизайну; виховання естетичного смаку та почуття стилю; формування практичної культури та навичок дизайнерського мистецтва у студентів.

В результаті навчання здобувачі вищої освіти набувають такі компетентності:

Інтегральні: здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанный бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні:

- ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК 5. Здатність працювати в команді.
- ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
- ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові:

- ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанный бізнесу та відстежувати зміни.

- ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.

- ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

- ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

- ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанный бізнесу.

- ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.

- ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.

- ФК 16. Здатність організовувати простір та формувати дизайн-концепції об'єктів сфери гостинності.

Soft skills:

- комунікативні навички: письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді;

- уміння виступати привселюдно: навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- навички роботи в команді: навички міжособистісного спілкування, щоб налагодити комунікацію з колегами; вміти делегувати відповідальність, налагоджувати ефективне спілкування та досягати спільної мети.

- керування часом - уміння справлятися із завданнями вчасно.

- гнучкість і адаптивність: важливо вміти поглянути на проблему з різної перспективи і при зміні ситуації скорегувати свій робочий процес; вміння аналізувати ситуацію; сприйнятливість, здатність змінити свою думку; терпіння; навик управління гнівом і орієнтування на рішення проблем.

- лідерські якості: уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

- особисті якості: навички, що пов'язані з міжособистісними відносинами – дозволяють налагоджувати ефективну роботу з колегами.

- ситуаційна обізнаність: вміння відстежувати як розвивається ситуація навколо, знати, вміти і розглядати різні способи реагування на неї такими діями, які дадуть найкращий результат для всіх залучених в цю ситуацію.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. *Теоретичні основи дизайну*

Тема 1. Дизайн як вид проектної діяльності: становлення, розвиток, перспективи. [2,4,6]

Суть та види дизайну. Мета дизайну, його функції, задачі, об'єкт та етапи розвитку. Специфіка проектно-художньої діяльності дизайнера. Дизайн-проект як результат роботи дизайнера. Готельний дизайн: визначення і специфіка. Сучасний стан готельного дизайну в Україні. Дизайн готельного інтер'єру в зарубіжних країнах: особливості, тенденції, проблеми

Тема 2. Організація простору та особливості сприйняття інтер'єру. [3-5]

Основні фактори, що визначають вибір площ для розміщення готельного комплексу. Основні фактори, які беруться до уваги при проектуванні та спорудженні будівлі готелю. Розподіл площ для готельних приміщень. Інтер'єр: особливості сприйняття та принципи організації простору. Засоби формування простору інтер'єру. Предметне наповнення в інтер'єрі.

Тема 3. Колір та світло у просторі. Особливості зорового сприйняття і психологічного впливу кольору. [2-4]

Роль світла в оформленні інтер'єрів приміщень. Функціональність та доцільність вирішення освітлення в інтер'єрах закладів готельно-ресторанного господарства. Загальні дані про властивості кольору. Психофізіологічний вплив кольору на людину. Використання кольору в інтер'єрі приміщень готельно-ресторанного господарства. Схеми кольоросполучень. Ілюзії. Колірні тіні. Контрасти.

Змістовий модуль 2. *Дизайн підприємств готельного і ресторанного господарства*

Тема 4. Композиційні основи в дизайні інтер'єрів закладів готельно-ресторанного господарства. [3-6]

Пропорційні співвідношення – основа композиції. Застосування закономірностей композиції у дизайн-проекуванні. Композиційні засоби дизайну інтер'єру. Формування композиції в просторі засобами дизайну. Засоби формування композиції. Особливості сприйняття геометричних фігур. Властивості і якості композиції. Принципи побудови композиції. Геометричний і композиційний центри приміщення. Пропорції й пропорційність у дизайні інтер'єру. Особливості застосування симетрії та асиметрії. Прийоми чергування елементів композиції. Контраст і нюанс при створенні композиції. Прийоми передачі глибини. Статичність і динамічність в композиції.

Тема 5. Концептуальні завдання і вимоги до розробки дизайну готельних комплексів [1]

Загальна характеристика готельних комплексів. Брендинг як елемент проектної культури. Фірмовий стиль в дизайні інтер'єрів готельних та ресторанних приміщень. Вимоги до виконання репрезентаційної зони і готельних номерів. Взаємодія брендингу та дизайну в реалізації фірмового стилю в інтер'єрах готелів.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб	сем. (пр.)	СРС	
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи дизайну							
1	Лекція 1	Дизайн як вид проектної діяльності: становлення, розвиток, перспективи	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 1	Методика проектування внутрішнього простору	-	2	-	-	3
	Самостійна робота 1	Підготовка до лабораторного заняття 1	-	-	-	7	2
2	Лабораторне заняття 2	Принципи організації внутрішнього простору	-	2	-	-	3
	Самостійна робота 2	Підготовка до лабораторного заняття 2	-	-	-	7	2
3	Лекція 2	Організація простору та особливості сприйняття інтер'єру	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 3	Функціонально-просторові основи організації інтер'єра	-	2	-	-	3
	Самостійна робота 3	Підготовка до лабораторного заняття 3	-	-	-	7	2
4	Лабораторне заняття 4	Архітектурно-композиційні прийоми організації внутрішнього простору	-	2	-	-	3
	Самостійна робота 4	Підготовка до лабораторного заняття 4	-	-	-	7	2
5	Лекція 3	Колір та світло у просторі. Особливості зорового сприйняття і психологічного впливу кольору	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 5	Загальні принципи розміщення меблів в інтер'єрі. Вимоги до оздоблювальних матеріалів	-	2	-	-	3
	Самостійна робота 5	Підготовка до лабораторного заняття 5	-	-	-	7	2
6,7	Самостійна робота	Підготовка до ПМК-1	-	-	-	9	-

	ПМК 1	Підсумковий модульний контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 - 60 год.			6	10	-	44	35
Змістовий модуль 2. Дизайн підприємств готельного і ресторанного господарства							
8	Лабораторне заняття 6	Сучасні програмні продукти для розробки дизайну інтер'єрів	-	2	-	-	4
	Самостійна робота 6	Підготовка до лабораторного заняття 6	-	-	-	10	2
9	Лекція 4	Композиційні основи в дизайні інтер'єрів закладів готельно-ресторанного господарства	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 7	Конструктивні елементи будівлі: стіни, підлога, перекриття, поверхи, дах, сходи.	-	2	-	-	4
	Самостійна робота 7	Підготовка до лабораторного заняття 7	-	-	-	10	3
10	Лабораторне заняття 8	Створення дизайну інтер'єру.	-	2	-	-	4
	Самостійна робота 8	Підготовка до лабораторного заняття 8	-	-	-	10	2
13	Лекція 5	Концептуальні завдання і вимоги до розробки дизайну готельних комплексів	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 9	Створення дизайнерського екстер'єру. Обов'язкові об'єкти фасаду та елементи його декорування.	-	2	-	-	3
	Самостійна робота 9	Підготовка до лабораторного заняття 9	-	-	-	10	3
14,15	Самостійна робота	Підготовка до ПМК-2	-	-	-	8	-
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 60 год.			4	8	-	48	35
Екзамен							30
Всього з навчальної дисципліни – 60+60=120 год.							100

5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ №1

1. Основні напрями дизайнерської діяльності (художній дизайн, технічна естетика).
2. Дизайн предметно-просторового середовища, дизайн інформаційного середовища, архітектурний дизайн.
3. Методологічні основи дизайн проектування.
4. Основні завдання дизайнера при розробці проектів готелів, ресторанів, напрями дизайнерської роботи при реалізації цих проектів.
5. Основні принципи композиції інтер'єру та екстер'єру готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів.
6. Уявлення про масштаб, масштабність та пропорції у дизайнерських рішеннях.
7. Базові елементи дизайну (простір, лінія, фігура, колір, текстура, форма, світлотінь).
8. Композиційні принципи: вісь, композиційний центр, симетрія, асиметрія, ієрархія, ритм, метр, базовий елемент, трансформація.
9. Статичні та динамічні композиції у дизайні.
10. Рівновага (баланс), цілісність, єдність, супідрядність, співрозмірність у дизайні..
11. Дизайнерські засоби формування ефекту статичності або динамічності композиції.
12. Побудова композицій із використанням ефектів контрасту, нюансів, тотожності.
13. Види архітектурної композиції.
14. Проста складна, комплексна, фронтальна, об'ємна та глибинно-просторова архітектурні композиції.
15. Зальна, центрична, анфіладна, коридорна, секційна, змішана композиційні схеми інтер'єрів.
16. Архітектурна композиція інтер'єрів готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів.
17. Особливості дизайнерської роботи у готелях, ресторанах, туристично-рекреаційних комплексах із різною організацією внутрішнього простору.
18. Специфіка розроблення дизайну приміщень із подібною конструктивною та просторовою будовою.
19. Прийоми відображення архітектурно-просторової ідеї інтер'єру та екстер'єру будівлі готелю, ресторану, туристично-рекреаційного комплексу.
20. Основні засоби втілення дизайнерських рішень інтер'єрів.
21. Елементи оздоблення конструктивних елементів.
22. Твори монументального, декоративно-прикладного мистецтва).
23. Особливості сприйняття предметного наповнення інтер'єру.
24. Меблі в інтер'єрі: класифікація за характером розміщення, за функціональним призначенням, за конструкцією.

25. Озеленення в інтер'єрі: композиційні, морфобіологічні та декоративні можливості рослин.
26. Штучні водойми в інтер'єрі.
27. Визначення понять: простір, архітектура, дизайн, середовище, культура.
28. Основні концепції і стратегії розвитку дизайну готельно-ресторанних закладів.
29. Чинники впливу на формування просторово-предметного середовища. Взаємозв'язок людини з природним ландшафтом.
30. Поняття композиції в дизайні закладів готельно-ресторанного господарства.
31. Що означає категорія «цілісності» в дизайні архітектурного середовища.
32. Дайте характеристику принципу «екологічної комфортності».
33. Перерахуйте прийоми програмування світлокольорового середовища.
34. Надайте оцінку першим теоріям дизайну.
35. Дайте характеристику принципу «пріоритетності природних компонентів середовища».
36. Дайте характеристику принципу «естетичної привабливості і індивідуальності».

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ №2

1. Основні оздоблювальні матеріали для формування дизайну інтер'єру.
2. Декоративні властивості оздоблювальних матеріалів, (колір, здатність відбивати світло, шорсткість, однорідність поверхні, твердість на дотик ін.).
3. Вплив оздоблювальних матеріалів на формування психологічної атмосфери приміщення.
4. Загальні характеристики систем освітлення приміщень.
5. Світло, як засіб формування простору (освітлювальні системи та їх застосування в інтер'єрі, нормування освітлення різних функціонально-просторових зон).
6. Коефіцієнт відбиття і поглинання світла поверхнями як складова освітленості приміщень.
7. Колір в екстер'єрі та інтер'єрі готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів.
8. Теорії кольору, системи кольорів, засоби оцінки кольору.
9. Вплив кольору на формування образу інтер'єру та особливості його психологічної дії на людину.
10. Функціональні, технологічні, естетичні критерії формування колористики інтер'єрів.
11. Типи взаємодії людини із колірним середовищем, критерії оптимальності колірного середовища.

12. Характеристика сучасних дизайнерських стилів, основні стилеві тенденції у створенні інтер'єрів та екстер'єрів готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів.

13. Національні моделі дизайну у глобальному полі діяльності.

14. Поняття, предмет, об'єкт і основні завдання ландшафтного дизайну.

15. Ландшафтна композиція, структурні композиційні елементи ландшафту, перспектива, колорит, світлотінь, динамізм.

16. Значення відкритих територій у структурі забудови, функції ландшафту, рекреаційно-оздоровчі вимоги до благоустрою території.

17. Просторова організація садів на прилеглий території готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів, планувальні елементи саду, організація садів на дахах та зимових садів.

18. Засоби вирішення екстер'єру та інтер'єру готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів.

19. Фірмовий стиль готелю, ресторану, туристично-рекреаційного комплексу (дизайн логотипу, дизайн зовнішньої візуальної інформації, дизайн друкованих рекламних матеріалів).

20. Засоби просторової орієнтації (дизайн візуальної інформації як частини інтер'єру).

21. Створення та розміщення засобів візуальної реклами у гармонії із інтер'єрним рішенням готелю, ресторану, туристично-рекреаційного комплексу.

22. Основні підходи до вибору стилістичного напрямку готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів.

23. Значення і місце візуальної інформації у загальній системі формування архітектурного середовища.

24. Засоби формування інформаційного повідомлення (композиційне рішення, колористичне рішення, розмір, місце розташування, шрифти).

25. Технології створення ефективного візуального повідомлення.

26. Основи графічного дизайну.

27. Засоби автоматизованого створення візуальної інформації.

28. Розкрийте сутність форми та її взаємозв'язок із функцією об'єкту дизайну закладів готельно-ресторанного господарства.

29. Охарактеризувати основні елементи природного ландшафту.

30. Що таке «композиційний центр»?

31. Назвіть ознаки, що характеризують обмежені і необмежені простори.

32. Що таке «домінанта» в композиції?

33. Охарактеризуйте композиційні особливості інтер'єру в дизайні закладів готельно-ресторанного господарства.

34. Чим відрізняються «приватний» та «напівприватний» простір.

35. Як використовують кольорове коло при формуванні кольорового середовища?

36. Яке має значення в суспільстві символічність кольору?

37. Які психологічні властивості притаманні «теплим» кольорам, а які «холодним»?

6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

БАЗОВА

1. Баранівський В.Ф., Скворцова Т.Г. Етика бізнесу: Навчальний посібник. – К.: Видавець ПАЛИВОДА А.В., 2015. 200 с.
2. Даниленко В.Я. Дизайн: підручник / Харківська держ. академія дизайну і мистецтв; Інститут проблем сучасного мистецтва Академії мистецтв України – Харків: Вид-во ХДАМ, 2015. 320 с.
3. Дизайн. Иллюстрированный словарь-справочник / Г.Б. Минервин и др.: Подобщ. ред. Г.Б. Минервина и В.Т. Шимко. М.: «Архитектура-С», 2016. 288 с.
4. Зусін В.Я. Етика та етикет ділового спілкування: навчальний посібник. - 2-е вид., перероб. і доп. К.: ЦНЛ, 2015. 224 с.
5. Розенсон И.А. Основы теории дизайна: учебник / И.А. Розенсон. 2-е изд. СПб.: Питер Пресс, 2015. 251 с.
6. Устин В. Б. Учебник дизайна. Композиция, методика, практика / В.Б. Устин. М.: АСТ: Астрель, 2016. 254 с.

ДОПОМІЖНА

1. Дизайн. Иллюстрированный словарь-справочник/ Г.Б. Минервин, В.Т. Шимко. – М.: Архитектура-С, 2016. 284 с.
2. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 200 с.
3. Естетика: Підручник / Л.Т. Левчук , Д.Ю. Кучерюк, В.І. Панченко; За заг. ред. Л.Т. Левчук. К: «Центр учбової літератури», 2016. 520 с.
4. Ковешникова Н.А. Дизайн: история и теория: учеб. пособие для студентов архитектурных и дизайнерских специальностей – 5-е изд., М.: «Омега-Л», 2016. 224с.
5. Мовчан В.С. Естетика: Навчальний посібник / В.С. Мовчан. К : Знання, 2015. 527 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
3. Сайт кафедри ТМКП <http://www.tsatu.edu.ua/tm/>
4. Джерела Інтернет.