

**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 _____ Олександр ВЕРШКОВ

«___» _____ 2020 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

2020– 2021 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 – 10 с.

Розробник: Холодняк Ю.В. к.т.н.

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

Протокол № 1 від «27» серпня 2020 року.

Завідувач кафедри ТМКП

доц. _____ Олександр ВЕРШКОВ

“ ____ ” _____ 2020 року

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

Протокол №1 від «31» серпня 2020 року

Голова доц. _____ Олена ГРИГОРЕНКО

“ ____ ” _____ 2020 року

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 3	Галузь знань 24 «Сфера <u>обслуговування</u>» (шифр і назва)	<u>Обов'язкова</u> (обов'язкова або вибіркова)	
Загальна кількість годин – 90 годин	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» (шифр та назва)	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		3-й	5-й
Тижневе навантаження: - аудиторних занять 2 год. - самостійна робота студента 5 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«Бакалавр»</u>	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	10 год.
		Лабораторні заняття	8 год.
		Практичні заняття	-
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	72 год.
		Форма контролю: <u>диференційований залік</u> (екзамен або диференційований залік)	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою викладання навчальної дисципліни «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» є ознайомлення здобувачів з теоретичними основами і практичними сучасними комп'ютерними методиками дизайн-проектування закладів готельно-ресторанного господарства.

Завданнями навчальної дисципліни є поглиблене вивчення та отримання навичок формування дизайну та інтер'єру конкурентоспроможних підприємств готельного та ресторанного бізнесу, вироблення у здобувачів творчого мислення та естетичного пізнання, формування у здобувачів компетенції щодо організаційної культури дизайну об'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- 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;

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.

В результаті вивчення курсу студент повинен отримати **навички:**

- комп'ютерного моделювання інтер'єру та екстер'єру об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- застосовування творчого мислення у вирішенні композиційних, стилістичних, колористичних, ергономічних задач;
- організації простору згідно сучасних модних тенденцій, художнього смаку та функціональних вимог;
- презентувати готовий дизайн-проект.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. *Дизайн, його історія, види та основні стилі*

Тема 1. Основи дизайну закладів готельно-ресторанного господарства. [1,6]

Готельний дизайн: визначення і специфіка. Сучасний стан готельного дизайну в Україні. Дизайн готельного інтер'єру в зарубіжних країнах: особливості, тенденції, проблеми

Тема 2. Базові конфігурації готельних будівель і розподіл площ. [1,6]

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. Сучасні технології будівництва готелів

Тема 3. Композиційні основи в дизайні інтер'єрів. [2-4]

Поняття композиції. Засоби формування композиції. Особливості сприйняття геометричних фігур. Властивості і якості композиції

Змістовий модуль 2. *Дизайн та його розвиток у готельно-ресторанному бізнесу*

Тема 4. Прийоми та принципи побудови композиції в дизайні приміщень. [2-4]

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. Колір у дизайні. Особливості зорового сприйняття і психологічного впливу кольору і світла. [2-4]

Природа кольору і його основні параметри. Діаграма кольоровості - стандартний колірний графік МКО. Умовне колірне коло й тривимірне модель колірного тіла. Схеми кольоросполучень. Ілюзії. Колірні тіні. Особливості психофізіологічного впливу кольорів на людину. Контрасти.

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. Дизайн, його історія, види та основні стилі							
1,2	Лекція 1	Основи дизайну закладів готельно-ресторанного господарства	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 1	Сучасні програмні продукти для розробки дизайну інтер'єрів	-	2	-	-	15
	Самостійна робота 1	Підготовка до лабор. заняття 1	-	-	-	6	3
3,4	Лекція 2	Базові конфігурації готельних будівель і розподіл площ	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 2	Конструктивні елементи будівлі: стіни, підлога, перекриття, поверхи, дах, сходи.	-	2	-	-	15
	Самостійна робота 2	Підготовка до лабор. заняття 2	-	-	-	6	3
5	Лекція 3	Композиційні основи в дизайні інтер'єрів	2	-	-	-	-
	Самостійна робота	Підготовка до ПМК-1	-	-	-	6	4
6,7	Самостійна робота	Підготовка до ПМК-1	-	-	-	10	-
	ПМК 1	Підсумковий модульний контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 - 45 год.			6	4	-	35	50
Змістовий модуль 2. Дизайн та його розвиток у готельно-ресторанному бізнесу							
8,9	Лекція 4	Прийоми та принципи побудови композиції в дизайні приміщень	2	-	-	-	-

	Лабораторне заняття 3	Створення дизайну інтер'єру.	-	-	2	-	15
	Самостійна робота 4	Підготовка до лабор. заняття 3	-	-	-	5	5
10,13	Лекція 5	Колір у дизайні. Особливості зорового сприйняття і психологічного впливу кольору і світла	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 4	Створення дизайнерського екстер'єру. Обов'язкові об'єкти фасаду та елементи його декорування.	-	-	2	-	15
	Самостійна робота 5	Підготовка до лабор. заняття 4	-	-	-	5	5
14,15	Самостійна робота	Підготовка до ПМК-2	-	-	-	6	-
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 45 год.			4	-	4	36	50
Диференційований залік							-
Всього з навчальної дисципліни - 90 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.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВИНОСЯТЬСЯ 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 колірною 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.

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.: Подобр. 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.
- 1.