

# Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

## Факультет архітектури, будівництва та декоративно-прикладного мистецтва

(назва інституту/факультету)

### Кафедра архітектури та збереження об'єктів Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО

(назва кафедри)

#### СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### Дизайн і планувально-просторова організація

#### готельно-ресторанних закладів

(вказіть назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

#### обов'язкова

(вказати: обов'язкова)

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг

(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм"

(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Факультет Географічний

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська

(вказати: на яких мовах читається дисципліна)

**Розробник:** доктор філософії, доцент **Баланюк Юліана Сергіївна**, асистент кафедри архітектури та збереження об'єктів Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

**Профайл викладача (-ів)** [http://arch-unesco.chnu.edu.ua/index.php?page=ua/02personnel&data\[14790\]\[caf\\_pers\\_id\]=1910&cmds\[14790\]=item](http://arch-unesco.chnu.edu.ua/index.php?page=ua/02personnel&data[14790][caf_pers_id]=1910&cmds[14790]=item)

**Контактний тел.**

**E-mail:** [j.balaniuk@chnu.edu.ua](mailto:j.balaniuk@chnu.edu.ua)

**Сторінка курсу в Moodle** <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=3756>

**Консультації** Очні та онлайн-консультації: за попередньою домовленістю.

**1. Мета навчальної дисципліни** полягає у формуванні загальних та фахових навичок з дизайну та організації простору готельно-ресторанних закладів, здатності використовувати набуті теоретичні знання на практиці (в готелях та аналогічних закладах розміщення і харчування).

**Пререквізити.** Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення навчальної дисципліни «Основи сфери гостинності».

**2. Результати навчання.**

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких **компетентностей**:

– СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності

– СК18. Здатність планувати та облаштовувати простір, підбирати технологічне устаткування та обладнання в готельно-ресторанному сервісі

**Програмні результати навчання:**

– ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук

– ПРН24. Знати функціонально-планувальні особливості простору, технологічне устаткування та обладнання закладів готельно-ресторанного господарства.

**Студенти також мають:**

*Знати:*

- основні підходи до організації простору та дизайну готельно-ресторанних закладів різних категорій і типів;

- основні стилі дизайну, які найчастіше застосовуються при оформленні готелів та ресторанів;

- принципи вмеблювання готельних номерів та торгових залів закладів харчування.

**3. Опис навчальної дисципліни**

**3.1. Загальна інформація**

Назва навчальної дисципліни												
<i>Дизайн і планувально-просторова організація готельно-ресторанних закладів</i>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекцій	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	2	3	3,0	90	2	15	15	-	-	60	-	залік

### 3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
<b>Змістовий модуль 1. «Теоретичні основи планування та організації простору об'єктів готельно-ресторанного господарства»</b>						
<i>Тема 1.</i> Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	9	2	1	-	-	6
<i>Тема 2.</i> Організація внутрішнього простору у готельно-ресторанних комплексах	10	2	2	-	-	6
<i>Тема 3.</i> Проектування основних типів приміщень у готельно-ресторанних закладах	15	3	4	-	-	8
<b>Разом за ЗМ1</b>	<b>34</b>	<b>7</b>	<b>7</b>			<b>20</b>
<b>Змістовий модуль 2 «Роль дизайну у готельно-ресторанних закладах»</b>						
<i>Тема 4.</i> Композиційні основи дизайну в закладах готельно-ресторанного господарства	14	2	2	-	-	10
<i>Тема 5.</i> Роль кольору та освітлення у формуванні інтер'єру готелів і ресторанів	14	2	2	-	-	10
<i>Тема 6.</i> Вмєблювання приміщень готельно-ресторанних підприємств	16	2	4	-	-	10
<i>Тема 7.</i> Устаткування виробничих приміщень готельно-ресторанних закладів	12	2	0	-	-	10
<b>Разом за ЗМ2</b>	<b>56</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	-	-	<b>40</b>
<b>Всього годин</b>	<b>90</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	-	-	<b>60</b>

### 3.3. Теми практичних занять

№	Назва теми	Кількість годин	Кількість балів
1	Типи споруд готельно-ресторанних закладів	1	3
2	Внутрішній простір у готельно-ресторанних закладах	2	5
3	Проектування номерного фонду у готелях	4	7
	<b>Разом за ЗМ 1</b>	<b>7</b>	<b>15</b>
4	Основи дизайну в закладах готельно-ресторанного господарства	2	3
5	Колір та освітлення в інтер'єрі готелів та ресторанів	2	3
6	Вмєблювання приміщень готельно-ресторанних підприємств	4	9
	<b>Разом за ЗМ2</b>	<b>8</b>	<b>15</b>
	<b>Всього</b>	<b>15</b>	<b>30</b>

### 3.4. Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин
<b>3-й семестр</b>		
1	Принципи планування підприємств готельно-ресторанного господарства	2
2.	Типологія готельних споруд	4
3.	Підходи до функціонального зонування внутрішнього простору готелів. Схеми зонування.	6
4.	Склад і характеристика адміністративно-побутових приміщень у готельно-ресторанних комплексах	2
5.	Основні принципи планування побутових приміщень готелів	2
6.	Особливості проектування та організації приміщень торгового призначення	2
7.	Типи закладів ресторанного господарства при готелях. Особливості їх планування	2
8.	Фірмовий стиль та його роль при вирішенні об'єкту готельно-ресторанного господарства	4
9.	Елементи декору в аранжуванні інтер'єру.	2
10.	Використання фактури та тектоніки в дизайні об'єктів готельно-ресторанного господарства	4
11.	Новітні тенденції в дизайні об'єктів готельно-ресторанного господарства. Колір, контраст і нюанс, пропорції в організації внутрішнього простору інтер'єрів підприємств готельно-ресторанного господарства.	10
12.	Вмеблювання підсобних і побутових приміщень закладі готельно-ресторанного господарства	10
13.	Устаткування приміщень спортивно-оздоровчого та дозвілленого призначення у готельних комплексах	4
14.	Додаткове устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6
<b>Всього годин самостійної роботи</b>		<b>60</b>

\*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

### 4. Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- ✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),
- ✓ практичні заняття (підготовка презентацій та індивідуальних творчих проєктів),
- ✓ наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо),
- ✓ електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet),
- ✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

### 5. Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою		Оцінка за шкалою ECTS	
		Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Умови заліку	Умови іспиту		
<b>зараховано</b>	<b>відмінно</b>	A (90-100)	відмінно
	<b>добре</b>	B (80-89)	дуже добре
		C (70-79)	добре
		D (60-69)	задовільно
	<b>задовільно</b>	E (50-59)	достатньо
<b>не зараховано</b>	<b>незадовільно</b>	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
		F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим повторним курсом

### 6. Засоби оцінювання

Засобами оцінювання та демонстрування результатів є:

- стандартизовані тести;
- відповіді під час занять;
- захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні дослідницько-творчі проєкти);
- доповідь із презентацією з теоретичних питань.

### 7. Форми поточного і підсумкового контролю та оцінювання

*Форми поточного контролю:*

- усна (відповідь студента під час семінарського заняття);
- захист і презентації результатів виконаних індивідуальних творчих завдань;
- письмова (тестування);

*Форма підсумкового контролю:* залік (тестування).

Поточний контроль здійснюється під час практичних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (відповідей на поставлені питання, показу підготовлених презентацій, захисту індивідуальних дослідницько-творчих робіт чи тематичних тестувань). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені також у силабусі та в системі дистанційного навчання Moodle, куди студенти завантажують роботи, і де здійснюється тестовий контроль. Результати оголошуються під час занять та/або виставляються в Moodle. Матеріал, винесений на самостійне опрацювання включений до тестів модульного і підсумкового контролю та під час захистів індивідуальних дослідницько-творчих проєктів.

Тестові завдання розроблені окремо до кожної теми та до змістових модулів. Підсумкові тести покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

**Визнання результатів здобутих шляхом неформальної освіти:**

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, в системі формальної освіти) у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (протокол №10 від 28 жовтня 2019 року)» (<https://www.chnu.edu.ua/media/3aykf41y/polozhennia-pro-vzaiemodiiu-formalnoi-ta-neformalnoi-osvity.pdf>) допускається зарахування навчальних елементів, а також отримання додаткових балів за результатами **неформальної освіти:**

- робота чи стажування за фахом, що підтверджується документом із підприємства та забезпечує набуття компетентностей, передбачених навчальною дисципліною;
  - проходження безкоштовних навчальних тренінгів (вебінарів, семінарів), що проводяться на платформі Prometheus (<https://prometheus.org.ua>) та інших фахових платформах, за умови отримання безкоштовного сертифікату.
- Результати зараховуються лише для відповідних тем лекційних і семінарських занять, практичних і лабораторних завдань даної навчальної дисципліни у кількості балів, що виділяються на цей навчальний елемент.

#### **Розподіл балів, які отримують студенти**

Поточне тестування та практична робота				Підсумковий тест (теоретичний)	Сума
Модуль №1		Модуль №2			
Теоретичний (тести)	Практичний	Теоретичний (тести)	Практичний		
15	15	15	15	40	100

### **8. Рекомендована література**

#### *Основна література*

1. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
3. ДБН В 2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
4. ДБН В.22.-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
5. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація : навч. посібн. Київ : Центр інформаційних технологій, 2006. 292 с.
6. Білодід Ю. М., Поліщук О. П. Основи дизайну : навч. посібн. К. : Парапан, 2004. 240 с.
7. Гамкало М. З., Манько А. М. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. ЛНУ ім. І. Франка, 2022. 39 с.
8. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування : Підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2004. 583 с.
9. Іщенко Т.І., Лазоренко Н.П. Проектування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : конспект лекцій. К. : НУХТ, 2014, 78 с.
10. Проектування готелів : навч. посібн. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2012. 340 с.
11. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посібн./ А. А.Мазаракі [та ін.] Київ : КНТЕУ, 2008. 307 с.
12. Терешкін О. Г., Балацька Н. Ю. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства : Конспект лекцій з курсу. Харків : ХДУХТ, 2016. Навчальне електронне видання.
13. Технологічне проектування підприємств харчування : навч. посібн. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О.І. Черевко. Харків : ДОДХДУХТ, 2005. 295 с.
14. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Херсон : Олді-Плюс, 2016. 312 с.

#### *Допоміжна література*

1. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка : Навч. посібн. Харків ХДУХТ, 2003. 224 с.