

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)



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Перший проректор

Василь БАЛУХ

«29» серпня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

ДИЗАЙН І ПЛАНУВАЛЬНО-ПРОСТОРОВА ОРГАНІЗАЦІЯ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ

(вказати назву навчальної дисципліни)

обов'язкова

(вказати: обов'язкова / вибіркова)

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))

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

Мова навчання українська
(вказати: якими мовами викладається дисципліна)

Чернівці 2023 рік

Робоча програма навчальної дисципліни **Дизайн і планувально-просторова організація готельно-ресторанних закладів** складена відповідно до вимог її змісту (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності 2015 р.) та відповідає освітній програмі «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг», уведений наказом по університету № 83 від 28.02. 2023 р. (спеціальність 242 «Туризм», галузь знань 24 «Сфера обслуговування»).


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

Погоджено
з гарантом ОП «Готельно-ресторанний сервіс
та туроперейтинг»


Галина КРУЛЬ

Затверджено на засіданні кафедри архітектури та збереження об'єктів Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО
Протокол № 1 від “29” серпня 2023 року

Завідувач кафедри
архітектури та збереження об'єктів
Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО

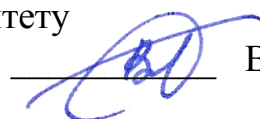

Ірина КОРОТУН

Голова навчально-методичної ради
географічного факультету


Наталя АНДРУСЯК

Схвалено навчально-методичною радою Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича
Протокол № 1 від “29” серпня 2023 року

Голова навчально-методичної ради
Чернівецького національного університету
імені Юрія Федьковича


Василь БАЛУХ

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 меблювання 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	лекції	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.
Змістовий модуль 1. «Теоретичні основи планування та організації простору об'єктів готельно-ресторанного господарства»						
<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
Разом за ЗМ1	34	7	7			20
Змістовий модуль 2 «Роль дизайну у готельно-ресторанних закладах»						
<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> Вмешлювання приміщень готельно-ресторанних підприємств	16	2	4	-	-	10
<i>Тема 7.</i> Устаткування виробничих приміщень готельно-ресторанних закладів	12	2	0	-	-	10
Разом за ЗМ2	56	8	8	-	-	40
Всього годин	90	15	15	-	-	60

3.3. Темы практичних занять

№	Назва теми	Кількість годин	Кількість балів
1.	<p>Назва: Типи споруд готельно-ресторанних закладів</p> <p>Завдання: Ознайомитися з основними типами споруд, які застосовуються при будівництві готельно-ресторанних закладів</p> <p>Результати: Знання архітектурних типів готельно-ресторанних споруд (усне опитування)</p>	1	3
2.	<p>Назва: Внутрішній простір у готельно-ресторанних закладах</p> <p>Завдання: Ознайомитись з вимогами Національного стандарту «Послуги туристичні. Класифікація готелів» до формування внутрішнього простору ГРЗ</p> <p>Результати: Знання вимог до формування простору ГРЗ відповідно до Національного стандарту (тестування)</p>	2	5

3.	Назва: Проєктування номерного фонду у готелях Завдання: Відповідно до вимог Національного стандарту розробити проєкт готельного номера (тип номера - за вибором студента) Результати: Проєкт готельного номера	4	7
Разом за ЗМ 1		7	15
4.	Назва: Основи дизайну в закладах готельно-ресторанного господарства Завдання: Обрати стиль дизайну номера, в якому буде створений запропонований проєкт Результати: Презентація про обраний стиль (із усною доповіддю)	2	3
5.	Назва: Колір та освітлення в інтер'єрі готелів та ресторанів Завдання: Обрати колірну гаму відповідно до обраного стилю для проєктованого номера та види освітлення для нього Результати: Презентація про колірне вирішення та освітлення в проєктованому номері (з усною доповіддю)	2	3
6.	Назва: Вмєблювання приміщень готельно-ресторанних підприємств Завдання: Відповідно до обраного стилю, підібрати вмєблювання номера, залежно від категорії готелю Результати: Презентація проєктованого номера із вмєблюванням, колірним вирішенням та освітленням відповідно до обраного стилю (з усною доповіддю)	4	9
Разом за ЗМ2		8	15
Всього		15	30

3.4. Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин
1	2	3
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 проєктування та організації приміщень торгового	2

	призначення	
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
	Всього годин самостійної роботи	60

*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.

Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити >>>](#)

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою		Оцінка за шкалою ECTS	
		Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Умови заліку	Умови іспиту		
<i>зараховано</i>	відмінно	A (90-100)	відмінно
	добре	B (80-89)	дуже добре
		C (70-79)	добре
		D (60-69)	задовільно
	задовільно	E (50-59)	достатньо
<i>не зараховано</i>	незадовільно	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 проекти);
- 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 проектів.

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.

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 так 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 : ХДУХТ, 2005. 295 с.
14. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : 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.