

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПРИКАРПАТСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**



Циклова комісія професійної та практичної підготовки (спеціальність
«Готельно-ресторанна справа»)

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЕСТЕТИЧНЕ ОФОРМЛЕННЯ ГОТЕЛІВ ТА РЕСТОРАНІВ

Рівень освіти – фахова передвища освіта

Освітня програма Готельно-ресторанна справа

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Затверджено
на засіданні циклової комісії
професійної та практичної підготовки
(спеціальність «Готельно-ресторанна справа»)
Протокол № 1 від «31» серпня 2023 р.

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Естетичне оформлення готелів та ресторанів
Викладач (і)	Максим'юк Наталія Миколаївна
Контактний телефон викладача	0971938511
E-mail викладача	nataliya.maksymyuk@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний
Обсяг дисципліни	кредити 3 ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/developer/course/list
Консультації	

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Естетичне оформлення готелів та ресторанів» викладається на другому році навчання для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Основними організаційними формами навчання є лекційні заняття та семінарські заняття. Лекції покликані підвищити інтерес студентів до глибшого самостійного вивчення питань курсу. Семінарські заняття закріплюють набуті на лекціях і під час самостійної підготовки знання з курсу, сформують у студентів систему поглядів про основні поняття з естетичного оформлення в готелях внутрішнього та зовнішнього простору, їх кольорову гамму, освітлення та озеленення готелів. Курс вивчається у 4-му семестрі і завершується екзаменом. Лекційна тематика базується на принципових положеннях про естетичне оформлення в готелів. На семінарських заняттях розглядаються найбільш проблемні питання курсу як у вигляді дискусій, так і у формі доповідей і презентацій студентів.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни "Естетичне оформлення готелів та ресторанів" – забезпечити майбутніх фахівців туристської галузі належною підготовкою з питань цілеспрямованої організації внутрішнього простору готельних підприємств з урахуванням різних видів і форм діяльності.

Завдання курсу – отримання знань з основ формування внутрішнього простору готелю: предметного середовища, основних принципів розміщення меблів, кольору та освітлення, а також просторової організації діяльнісного процесу засобів розміщення. В основу вивчення покладено принцип бачення за організацією внутрішнього простору конкретного приміщення функціонального процесу підприємства в цілому.

Опанувавши дисципліну студенти повинні:

- **знати** поняття інтер'єру, види внутрішнього простору, нормативи предметного оснащення приміщень закладів розміщення;
- **вміти** застосовувати основні рівні діяльнісного процесу в просторі закладів розміщення; надавати рекомендації щодо розташування меблів і обладнання, підбору декоративних тканин для оформлення інтер'єру, кольору та освітлення внутрішнього простору у відповідності до функціональних та естетичних вимог.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Загальні компетентності:

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Фахові компетентності:

СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен володіти такими компетентностями:

- 1) Здатність охарактеризувати організацію внутрішнього та зовнішнього простору в готелі.
- 2) Здатність бути критичним і самокритичним.
- 3) Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел.
- 4) Уміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.
- 5) Здатність працювати в команді та автономно.
- 6) Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- 7) Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- 8) Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
- 9) Здатність проведення досліджень на належному рівні.
- 10) Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин 90
лекції	34
семінарські заняття	34
самостійна робота	22

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
4 семестр	241 Готельно-ресторанна справа	<u>2-курс</u>	нормативний

Тематика навчальної дисципліни Естетичне оформлення готелів та ресторанів			
Тема	кількість год.		
	лекції	заняття сем.	сам. роб.
Поняття архітектури. Історія виникнення архітектурних стилів.			
Тема 1. Загальна характеристика архітектурних стилів.	2 год.		
Тема 2. Архітектурний дизайн інтер'єру і основи технічної естетики.	2 год.		
Тема 3. Сучасна архітектура та інтер'єр.		2 год.	
Тема 4. Природа дії архітектурного простору на людину.			2 год.
Загальні принципи формування готельного інтер'єру.			
Тема 5. Соціальна сутність архітектури. Види і стилі архітектури.	2 год.		2 год.
Тема 6. Економічні основи організації внутрішнього простору.		2 год.	
Тема 7. Інтер'єр як середовище дії, відпочинку.	2 год.		
Тема 8. Соціально-економічні умови формування внутрішнього простору підприємства готельного типу.		2 год.	2 год.
Функціонально-технологічна доцільність готельного інтер'єру.			
Тема 9. Функціональна доцільність готельного інтер'єру.	2 год.		
Тема 9. Проектні кроки необхідні для забезпеченню функціонально-технологічної доцільності готельного інтер'єру.	2 год.		2 год.
Тема 10. Фізіологічний аспект і антропометричні особливості функціонально-технологічної діяльності.		2 год.	
Тема 11. Психологічний аспект функціональної доцільності готельного інтер'єру.		2 год.	
Організація предметного середовища в інтер'єрі. Композиційні особливості інтер'єру.			

Тема 12. Основи формування внутрішнього простору готелю.	2 год.		
Тема 13. Просторова форма і її огороження. Засоби естетичної виразності огороження.		2 год.	2 год.
Тема 14. Просторова організація діяльнісного процесу в готельному підприємстві.	2 год.		
Тема 15. Загальна характеристика предметного середовища засобів розміщення: вимоги та класифікація предметного середовища.		2 год.	2 год.
Основні естетичні принципи меблювання приміщень готелів.			
Тема 16. Основні вимоги до сучасних меблевих виробів та їх класифікація.	2 год.		2 год.
Тема 17. Формоутворюючі та конструктивні особливості меблевих виробів.		2 год.	
Тема 18. Композиційні принципи меблювання житлових приміщень, приміщень громадського та адміністративного призначення.	2 год.		
Тема 19. Функціональність меблювання готельних приміщень.		2 год.	2 год.
Тема 20. Принципи естетичної організації житлових та громадських приміщень готелю.	2 год.		
Аранжування і розміщення кімнатних рослин у інтер'єрах готелів.			
Тема 21. Озеленення приміщень готелю. Екібани, флораріуми.		2 год.	
Тема 22. Види кімнатних рослин, їх декоративні особливості. Догляд за рослинами.	2 год.		2 год.
Тема 23. Підставки для рослин. Конструкції підставок, їх зв'язок з архітектурою.		2 год.	
Тема 24. Рослини в оформленні вестибулю, холу загальних приміщень. Зимовий сад. Композиції з рослин.	2 год.		
Колір та світло в інтер'єрі готелів.			
Тема 25. Колір і світло в Інтер'єрі готелів. Фізичні властивості кольору.		2 год.	
Тема 26. Основні характеристики кольору. Правила змішування кольорів, визначення додаткових кольорів.	2 год.		

Тема 27. Види контрастних кольорів. Гармонійне поєднання кольорів.		2 год.	
Тема 28. Істинне освітлення. Роль електроосвітлення в інтер'єрі.		2 год.	
Тема 29. Методи освітлення, комфорт освітлення.		2 год.	
Декоративно-прикладне мистецтво в оформленні інтер'єру.			
Тема 30. Основні функції декоративного мистецтва.	2 год.		
Тема 31. Основні функції декоративно-прикладного мистецтва, його види.	2 год.		
Тема 32. Використання видів декоративно-монументального мистецтва в інтер'єрі готелів.	2 год.		
Тема 33. Декоративні і художні тканини в інтер'єрі.		2 год.	
Тема 34. Види декоративно-оздоблювального мистецтва: основні і допоміжні.			2 год.
Тема 35. Національні традиції в мистецтві та їх відображення в художньому оформленні інтер'єру закладів розміщення.		2 год.	
Тема 36. Аксесуари, як декоративний акцент готельного інтер'єру.			2 год.
Загальна кількість годин	34	34	22

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Система контролю знань студентів здійснюється через: усне опитування, самостійна робота, реферат, доповідь, тести, екзамен. Допуск до іспиту становить максимум 50 балів, бал за складання іспиту (екзамен) максимум 50 балів.
Вимоги до письмових робіт	Комплексна контрольна робота: тестові та теоретичні завдання, які охоплюють весь матеріал навчальної дисципліни. Кожне завдання ККР включає 2 теоретичні завдання і 10 тестових завдань з основних розділів курсу «Естетичне оформлення готелів та ресторанів» і оцінюються за такою максимальною кількістю балів: 1. Тестові завдання – 50 балів; 2. Теоретичні питання – 50 балів; Максимальна оцінка за всі питання (завдання) – 100 балів. Оцінка “відмінно” виставляється за кількість балів від 90 до 100. Оцінка “добре” виставляється за кількість балів від 70 до 89. Оцінка “задовільно” виставляється за кількість балів від 50 до 69.

	Оцінка “незадовільно” виставляється за кількість балів, яка менша 50. За правильну обґрунтовану відповідь з необхідними поясненнями виставляється вказана біля завдання максимальна кількість балів. За допущення незначних помилок у теоретичній частині знімається до 5 % від вказаної біля завдання кількості балів. За значні помилки, але при загально вірному підході до поставленого завдання знімається 40 % від максимальної кількості балів до нього. За принципово невірну відповідь з грубими помилками знімається до 100 % і вказане завдання оцінюється “незадовільно”.
Семінарські заняття	Усні відповіді, реферат, виступ, тести, доповідь, доповідь-презентація.
Умови допуску до підсумкового контролю	При виставленні допуску до екзамену (максимум 50 балів) враховуються роботи студента під час аудиторних занять; семінарських занять; поточне тестування після вивчення розділу; реферат, доповідь-презентація.
Підсумковий контроль	<i>Екзамен (письмовий)</i>

7. Політика навчальної дисципліни

Загальна максимальна сума балів, яка присвоюється студентові за курс, становить 100 балів. Допуск до екзамену передбачає отримання рейтингової підсумкової оцінки (максимум 50 балів, мінімум 25 балів).

При виставленні рейтингового підсумкового балу обов’язково враховується присутність студента на заняттях, активність студента під час семінарських занять; недопустимість пропусків; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час опитування та виконання письмових завдань.

Студент, який не набрав 25 балів, до іспиту за відомістю №1 не допускається. У такому випадку до початку екзаменаційної сесії студент користується повторним правом отримати допуск на складання заліку за відомістю №2 на консультаціях викладача (перескладання заліку, виконання індивідуальних завдань).

8. Рекомендована література

1. Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Опорний конспект лекцій. – К., 2002.
2. ДК 018-2000 Державний класифікатор України. Державний класифікатор будівель та споруд (ДК БС)
4. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб. / за ред. С. І. Доругунцова. — К., 2005.
5. Шумера С.С. Дизайн: Історія зародження та розвитку дизайну. Історія дизайну меблів та інтер’єру. – К., 2004.

Викладач:

Наталя МАКСИМ’ЮК