

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

Олена КРУКОВСЬКА

"26" серпня 2022 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Мечислав ЧЕКАНОВИЧ

Протокол засідання кафедри будівництва,
архітектури та дизайну ХДАЕУ
від "26" серпня 2022 р. № 1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ДИЗАЙН ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Херсон – 2022

Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Дизайн об'єктів готельно-ресторанного і туристичного бізнесу
Факультет	Архітектури та будівництва
Назва кафедри	Будівництва, архітектури та дизайну
Викладач	<p>ХЕСІН Вадим Олександрович; академік Української Академії архітектури - член Президії Академії, дійсний член ICOMOS – Міжнародної Ради з питань пам'яток і визначних місць, член Українського Національного комітету ICOMOS, член Правління Національної Спілки архітекторів України, член Асоціації експертів будівельної галузі, атестований архітектор, атестований експерт вищої категорії; старший викладач кафедри будівництва, архітектури та дизайну ХДАЕУ – <u>лекційний курс</u>.</p> <p>ВІГАНД Анастасія Сергіївна; асистент кафедри будівництва, архітектури та дизайну ХДАЕУ - практика</p>
Контактна інформація	<p>Хесін В. О. - моб. тел. 095 579 4351, Email: at.arx.khesin@ukr.net</p> <p>Віганд А. С. - моб. тел. 050 149 4736, Email: anastasia1ucik61@gmail.com</p>
Графік консультацій	Консультації online: Viber +380 95 579 4351
Програма дисципліни	<p>Змістовна частина 1. ОСНОВИ ДИЗАЙНУ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ.</p> <p><u>Тема 1.</u> Загальні поняття та визначення архітектурного дизайну. Типологічна класифікація об'єктів дизайн-проекування в сфері готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. Ретроспективний аналіз становлення та розвитку дизайну як різновиду художньо-проектної діяльності, особливості дизайн-проекування на сучасному історичному етапі.</p> <p><u>Тема 2.</u> Просторова організація архітектурного середовища й особливості розробки та сприйняття інтер'єру.</p> <p><u>Тема 3.</u> Композиційні основи та засоби дизайну інтер'єру. Формування просторової композиції засобами та методами дизайну.</p> <p><u>Тема 4.</u> Ергономічні основи дизайн-проекування. Стандартизація та уніфікація дизайн-елементів. Універсальний дизайн.</p> <p><u>Тема 5.</u> Архітектурна колористика в дизайні архітектурно-предметного середовища.</p> <p><u>Тема 6.</u> Концептуальні завдання і вимоги до розробки дизайн-проектів інтер'єрів та архітектурно-ландшафтного середовища будинків готелів та готельних комплексів. Брендінг, дизайн-код та предметне середовище корпоративного стилю.</p> <p>Змістовна частина 2. ІСТОРІЯ АРХІТЕКТУРИ ТА ПРИКЛАДНОЇ ХУДОЖНЬОЇ КУЛЬТУРИ В РІЗНІ ІСТОРИЧНІ ПЕРІОДИ. СТИЛІ МИСТЕЦТВА.</p> <p><u>Тема 7.</u> Архітектура та художня культура Стародавнього світу (Єгипет, Стародавня Греція та Рим), романського та готичного періоду.</p> <p><u>Тема 8.</u> Архітектура та художня культура періоду Відродження (ренесанс).</p> <p><u>Тема 9.</u> Архітектура та художня культура періоду бароко та рококо. Архітектурно-художня культура</p>

	<p>періоду класицизму та ампіру. Стилiстичнi вiдмiнностi.</p> <p><u>Тема 10.</u> Архiтектурно-художня культура перiоду кiнця ХІХ – поч. ХХ ст. (еклектика, модерн, ар-нуво, конструктивний модерн, український архiтектурний модерн).</p> <p><u>Тема 11.</u> Архiтектура та дизайн ХХ ст. (конструктивiзм, модернiзм (сучасний стиль), функцiоналiзм, постмодернiзм, мiнiмалiзм, деконструктивiзм).</p> <p><u>Тема 12.</u> Архiтектура та дизайн сучасного iнтер'єру (лофт, iсторизм, мiнiмалiзм, бруталiзм тощо).</p>
Мова викладання	українська

1. Анотація курсу

Анотація курсу	Дисциплiна спрямована на формування у здобувачiв вищої освiти системи теоретичних i прикладних знань та навичок в сферi системного дизайну об'єктiв готельно-ресторанного i туристичного бiзнесу, розумiння сучасних концепцiй i напрямiв дизайн-проекування таких об'єктiв, методичних та органiзацiйно-управлiнських засад цiєї дiяльностi.
Інформаційний пакет дисципліни	Силабус та робоча програма начальної дисциплiни, конспект лекцiй, методичнi вказiвки до практичних занять, методичнi рекомендацiї щодо самостiйного вивчення курсу.

2. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Формування у здобувачiв вищої освiти базових теоретичних знань в сферi дизайн-проекування об'єктiв готельно-ресторанного i туристичного бiзнесу та набуття практичних навичок самостiйної роботи щодо ефективного управлiння процесом брендiнгу, дизайн-кодування, художнього проектування, створення та розвинення експансiї на ринку товарiв та послуг корпоративного стилю об'єктiв готельно-ресторанного i туристичного бiзнесу на основi сучасних концепцiй i принципiв архiтектурного та предметного дизайну, iнновацiйних розробок науки та технологiй.
Завдання вивчення дисципліни	Опанування здобувачами вищої освiти методичним, нормативно-правовим та фаховим iнструментарiєм управлiнського й функцiонально-технологiчного планування, передпроектного аналізу, розробки технологiчної складової проектної документацiї та реалiзацiї на практицi дизайн-проектiв об'єктiв готельно-ресторанного i туристичного бiзнесу; формування базових теоретичних знань в сферi архiтектури та дизайну, набуття загальної фахової компетентностi в сферi архiтектурно-дизайнерської дiяльностi.

3. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності в сфері дизайн-проекування об'єктів готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, що передбачає застосування на практиці теорій та методів архітектурно-дизайнерської науки, які характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб

	життя. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
Спеціальні (фахові)	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2023 р.
Семестр	2-й
Курс	1
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента
Пререквізити	«Основи екскурсійної справи», «Основи індустрії гостинності», «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг», «Конкурентоспроможність підприємств сектору ГР послуг».
Постреквізити	«Маркетинг ГРБ», «Менеджмент ГРБ», «Бізнес планування в ГРБ», «Проектування об'єктів ГРБ», «Логістичне забезпечення ГРБ», «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг», «Інноватика та адаптація до змін», «Захист прав споживачів».

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	4/120
Лекції	24 години
Практичні / Семінарські	30 годин
Лабораторні	-
Самостійна/ Індивідуальна робота	66 годин

Форма підсумкового контролю	Залік
------------------------------------	-------

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: ArchiCAD, AutoCAD, REVIT, 3DS MAX. Вивчення курсу не потребує використання іншого програмного забезпечення, крім загальноновживаних програм та операційних систем Microsoft Office.
Обладнання	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, інше обладнання: мультимедійний проектор для: комунікації та опитувань; виконання домашніх завдань; виконання завдань самостійної роботи; проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль)

7. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час лекцій та практичних занять, брати участь в обговореннях дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у міждисциплінарних студентських творчих проектних майстернях, наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах проектних та наукових робіт, тощо.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання відбувається з дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, хвороба).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання пропущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування, інші, передбачені законом випадки). Не допускати запізнення на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою лекції та/або практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, творча здатність. Під час підготовки до лекцій та практичних занять, виконання самостійної роботи, необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним проектним рішенням, дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

8. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			ЛК	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістовна частина 1. ОСНОВИ ДИЗАЙНУ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ.							
1	Тема 1	Загальні поняття та визначення архітектурного дизайну. Типологічна класифікація об'єктів дизайн-проекування в сфері готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. Ретроспективний аналіз становлення та розвитку дизайну як різновиду художньо-проектної діяльності, особливості дизайн-проекування на сучасному історичному етапі.	2		2	4	7
2	Тема 2	Просторова організація архітектурного середовища й особливості розробки та сприйняття інтер'єру.	2		2	4	7
3	Тема 3	Композиційні основи та засоби дизайну інтер'єру. Формування просторової композиції засобами та методами дизайну	2		2	4	7
4	Тема 4	Ергономічні основи дизайн-проекування. Стандартизація та уніфікація дизайн-елементів. Універсальний дизайн.	2		2	4	7
5	Тема 5	Архітектурна колористика в дизайні архітектурно-предметного середовища.	2		2	6	6
6	Тема 6	Концептуальні завдання і вимоги до розробки дизайн-проектів інтер'єрів та архітектурно-ландшафтного середовища будинків готелів та готельних комплексів. Брендінг, дизайн-код та предметне середовище корпоративного стилю.	2		2	9	6
	ПК ЗЧ 1	Підсумкова контрольна робота № 1	-		-	-	10
		Всього за змістовною частиною 1	12		12	31	50
Змістовна частина 2. ІСТОРІЯ АРХІТЕКТУРИ ТА ХУДОЖНЬОЇ КУЛЬТУРИ В РІЗНІ ІСТОРИЧНІ ПЕРІОДИ. СТИЛІ МИСТЕЦТВА.							
7	Тема 7	Архітектура та художня культура Стародавнього світу (Єгипет, Стародавня Греція та Рим), романського та готичного періоду.	2		2	6	6
8	Тема 8	Архітектура та художня культура періоду Відродження (ренесанс).	2		2	4	6
9	Тема 9	Архітектура та художня культура періоду бароко та рококо. Архітектурно-художня культура періоду класицизму та ампіру. Стилiстичні відмінності.	2		2	4	7

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			ЛК	лаб.	сем. / пр.	СР	
10	Тема 10	Архітектурно-художня культура періоду кінця XIX – поч. XX ст. (еклектика, модерн, ар-нуво, конструктивний модерн, український архітектурний модерн).	2		4	6	7
11	Тема 11	Архітектура та дизайн XX ст. (конструктивізм, модернізм (сучасний стиль), функціоналізм, постмодернізм, мінімалізм, деконструктивізм).	2		4	6	7
12	Тема 12	Архітектура та дизайн сучасного інтер'єру (лофт, історизм, мінімалізм, бруталізм тощо).	2		4	9	7
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова контрольна робота № 2					10
		Всього за змістовною частиною 2	12		18	35	50
	Сума		24		30	66	100

9. Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомче, інструктивно-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображувально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням демонстраційного матеріалу, опорного конспекту, візуалізації змісту лекції з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування.
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, клаузули, кейс-методи, роботи в малих групах тощо.
Лабораторні	-
Самостійна робота	Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка рефератів, функціональних та технологічних схем, ескізів проектних рішень, демонстраційних матеріалів презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей.
Індивідуальна робота	Підготовка та захист самостійної проектної розробки та/або реферату, та захист її на заняттях.

10. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
<p>Конкретно визначаються методи поточного контролю: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, твір, реферат, проектна пропозиція, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи здобувача; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; проблемні ситуації тощо.</p> <p>Вимоги та методи до поточного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, реферат, презентація тощо. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.</p>
Підсумковий контроль за змістовою частиною
<p>Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення модулю 1 і модулю 2. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.</p>
Підсумковий контроль
<p>Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою здобувач отримує залік – 60 балів.</p>

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістовних частин (бали)														Підсумкова оцінка
Змістова частина 1							Змістова частина 2							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	ПК ЗЧ 1	T7	T8	T9	T10	T11	T12	ПК ЗЧ 2	
Max 7	Max 7	Max 7	Max 7	Max 6	Max 6	Max 10	Max 6	Max 6	Max 7	Max 7	Max 7	Max 7	Max 10	Max 100

Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	<ol style="list-style-type: none"> 1. ДБН А.2.2-3:2014 «Склад та зміст проектної документації на будівництво». 2. ДБН В.2.2.-9:2018 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення». 3. ДБН В.2.2-11:2002 «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення». 4. ДБН В.2.2-13:2003 «Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди». 5. ДБН В.2.2-16:2019 «Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади». 6. ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення». 7. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». 8. ДБН В.2.2-23:2009 «Будинки і споруди. Підприємства торгівлі». 9. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». 10. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги». 11. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів». 12. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». 13. ДСТУ 4094:2002 «Послуги перукарень. Загальні вимоги». 14. ДСанПіН 2.2.2.022-99 «Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів». 15. Проектування готелів: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
Додаткова	<ol style="list-style-type: none"> 1. Система класифікації за категоріями готелів та інших закладів розміщення (проживання) в Україні. Редакція № 2 – матеріали для передачі органам державної влади. 09.10.2020. Welcomer Network, HTL Ukraine 2. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І.М. Писаревський, А.А. Рябев; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с. 3. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. – К.: Кондор, 2009. – 408 с. 4. Уреньов В. П. Архітектура підприємств громадського харчування: довідник, навч. посібник. – К.: Будівельник, 1981.-128 с. 5. Орлов М. А. Крупные туристические центры: наукове видання. – М.: Стройиздат, 1983. – 160 с.
Інформаційні ресурси	<ol style="list-style-type: none"> 1. Законодавство України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.rada.kiev.ua/ 2. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA. 3. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/. 4. Кабінет Міністрів України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.kmu.gov.ua/. 5. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua/. 6. http://online.budstandart.com/ua/ 7. https://www.minregion.gov.ua/ 8. https://www.kmu.gov.ua/ 9. http://kreativ.group/poslugi/arhitekturne-proektuvannya/