



Міжнародний гуманітарний університет  
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму  
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Архітектура та дизайн

Галузь знань  
Спеціальність  
Назва освітньої програми  
Рівень вищої освіти

24 «Сфера обслуговування»  
241 «Готельно-ресторанна справа»  
Готельно-ресторанна справа  
перший (бакалаврський) рівень

<b>Розробники і викладачі</b> <i>(вказуються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	<b>Контактний тел.</b>	<b>E-mail</b>
Доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н, доцент <b>Харенко Дмитро Олександрович</b>	0980150980	kharenko1980@gmail.com
Доцент кафедри інформаційних технологій, к.т.н, доцент <b>Яременко Олена Олександрівна</b>	0679589510	yaremenko_mgu@gmail.com

**1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ**

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

**Метою** вивчення дисципліни «Архітектура та дизайн» є ознайомлення теоретичними основами і практичними сучасними методиками архітектури та дизайн-проектування закладів готельно-ресторанного господарства, відповідно до іміджевої ідеології у готельно-ресторанному бізнесі.

## **2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ**

У процесі реалізації програми дисципліни «Архітектура та дизайн» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

### **Інтегральна компетентність**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

### **Загальні компетентності (ЗК):**

**ЗК 04.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

**ЗК 05.** Здатність працювати в команді.

**ЗК 06.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

**ЗК 07.** Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

**ЗК 08.** Навички здійснення безпечної діяльності.

**ЗК 09.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

### **Спеціальні (фахові) компетентності:**

**СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

**СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

**СК 04.** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

**СК 14.** Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні готельним та ресторанним бізнесом.

**СК 15.** Здатність розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

Навчальна дисципліна «Архітектура та дизайн» господарства забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

**РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**PH 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**PH 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**PH 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

**PH 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

**PH 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

**PH 23.** Розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

### **Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною**

#### **Знання:**

- теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності;
- існуючу нормативну документацію щодо проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- сучасні методики і галузеві вимоги до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельно-ресторанного господарства;

#### **Уміння:**

- розробляти техніко-економічні обґрунтування проекту і завдання на проектування закладу готельно-ресторанного господарства;
- моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечити їх апаратне оформлення;
- розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій; проводити експертизи проектів.

#### **Навички:**

Розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу з впровадженням модернізації та з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності

### **3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ**

<b>Загалом</b>		<b>Вид заняття</b> (денне відділення / заочне відділення)			<b>Ознаки курсу</b>		
<b>ЄКТС</b>	<b>годин</b>	<b>Лекційні заняття</b>	<b>Практичні заняття</b>	<b>Самостійна робота</b>	<b>Курс, (рік навчання)</b>	<b>Семестр</b>	<b>Обов'язкова / вибіркова</b>
6	180	30	30	120	4	7	Вибіркова

#### 4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	практ	сам.		лекц.	практ	сам.
Тема 1. Архітектурна діяльність та організація проектування.	18	4	4	10	18	2	2	14
Тема 2. Нормативна база проектування та будівництва.	18	4	4	10	18	2	2	14
Тема 3. Сучасні архітектурні концепції готельних будівель.	18	2	2	14	18			18
Тема 4. Забезпечення комфорту та безпеки в будівлях закладів готельно-ресторанного господарства.	18	2	2	14	18			18
Тема 5. Основи дизайну. Функціонально-просторові основи організації інтер'єрів.	18	4	4	10	18	2	2	14
Тема 6. Композиційні особливості інтер'єру.	18	2	2	14	18			18
Тема 7. Стили інтер'єру.	18	2	2	14	18			18
Тема 8. Вибір кольорової гамми для об'єктів готельно-ресторанного господарства	18	2	2	14	18			18
Тема 9. Формування дизайн-концепції об'єкту готельно-ресторанного господарства.	18	4	4	10	18	2	2	14
Тема 10. Взаємозалежність дизайн-концепції інтер'єру з фірмовим стилем об'єкту готельно-ресторанного господарства.	18	4	4	10	18	2	2	14
<b>Усього годин</b>	180	30	30	120	180	10	10	160
<b>ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН</b>								

## 5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle. Окрім того, практичні навички у пошуку та аналізу інформації за курсом, з оформлення індивідуальних завдань, тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою. Вивчення дисципліни передбачає використання діючих зразків механічного, теплового, холодильного та торговельного устаткування, комп'ютерної техніки та програмних продуктів (систем автоматизації діяльності закладів готельно-ресторанного господарства).

## 6. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Назви змістових модулів і тем	кільк. год.	
	денна	заочна
Тема 1. Архітектурна діяльність та організація проектування.	4	2
Тема 2. Нормативна база проектування та будівництва.	4	2
Тема 3. Сучасні архітектурні концепції готельних будівель.	2	
Тема 4. Забезпечення комфорту та безпеки в будівлях закладів готельно-ресторанного господарства.	2	
Тема 5. Основи дизайну. Функціонально-просторові основи організації інтер'єрів.	4	2
Тема 6. Композиційні особливості інтер'єру.	2	
Тема 7. Стили інтер'єру.	2	
Тема 8. Вибір кольорової гамми для об'єктів готельно-ресторанного господарства	2	
Тема 9. Формування дизайн-концепції об'єкту готельно-ресторанного господарства.	4	2
Тема 10. Взаємозалежність дизайн-концепції інтер'єру з фірмовим стилем об'єкту готельно-ресторанного господарства.	4	2
<b>Усього годин</b>	<b>30</b>	<b>10</b>

## 7. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань: згідно до теми заняття студент готує реферат (доповідь або презентацію).

## 8. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
поточний контроль, який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань.	50%
підсумковий контроль, який здійснюється у ході проведення іспиту (заліку).	50%

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, іспит (залік)
-------------------------------------	---

## Питання до екзамену

1. Архітектурна діяльність та організація проектування.
2. Основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.
3. Мета і завдання проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.
4. Основні терміни та визначення.
5. Основні напрями в проектуванні об'єктів готельно-ресторанного господарства.
6. Сучасна концепція проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.
7. Форми відтворення основних фондів об'єктів готельно-ресторанного господарства.
8. Алгоритм розробки проекту об'єктів готельно-ресторанного господарства.
9. Вихідні дані для проектування і порядок їх збору.
10. Нормативна база проектування та будівництва.
11. Будівельна стандартизація та уніфікація.
12. Законодавча та нормативна база.
13. Види проектування.
14. Класифікаційні ознаки закладів готельно-ресторанного господарства.
15. Етапи розробки проектної документації.
16. Етапи робіт з проектування.
17. Поняття про технологічне проектування.
18. Склад проектної документації.
19. Технічне завдання на проектування об'єкту готельно-ресторанного господарства.
20. Техніко-економічне обґрунтування проекту.
21. Введення в експлуатацію об'єкта ГРГ після будівництва
22. Сучасні архітектурні концепції готельних будівель.
23. Основні блоки приміщень готелів.
24. Просторове рішення зони прийому та розміщення споживачів, площі номерів та їх раціональне оснащення в залежності від категорії готелю.
25. Планувальні схеми житлових поверхів.
26. Планувальна організація готельних номерів.
27. Забезпечення комфорту та безпеки в будівлях закладів готельно-ресторанного господарства.
28. Безпека на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
29. Ергономіка готельно-ресторанного господарства.
30. Санітарія готельно-ресторанного господарства.
31. Протипожежний захист
32. Основи дизайну.
33. Функціонально-просторові основи організації інтер'єрів.
34. Основні принципи роботи з програмою AutoCAD.
35. Налаштування робочого середовища.
36. Створення макету креслень. Креслення осьової сітки та фундаменту будівлі.
37. Композиційні особливості інтер'єру.
38. Креслення конструктивних елементів будівлі.
39. Стилі інтер'єру.

40. Дизайн інтер'єру різних епох
41. Кольорові концепції в інтер'єрі
42. Створення моделі будівлі.
43. Вибір кольорової гамми для об'єктів готельно-ресторанного господарства
44. Моделювання дизайну інтер'єру.
45. Моделювання дизайнерського предмету за допомогою команди морф.
46. Формування дизайн-концепції об'єкту готельно-ресторанного господарства.
47. Створення дизайнерського екстер'єру.
48. Обов'язкові об'єкти фасаду та елементи його декорування.
49. Взаємозалежність дизайн-концепції інтер'єру з фірмовим стилем об'єкту готельно-ресторанного господарства.
50. Візуалізація готового дизайн-проекту, плани, 2D та 3D види.



**9. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ  
З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ**

<b>Денна форма навчання</b>			
<i>Поточний контроль</i>			
<b>Види роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях</b>			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	<b>25</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>1</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	<b>10</b>
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль</b> екзамен / залік			<b>50</b>
<b>Всього балів</b>			<b>100</b>

<b>Заочна форма навчання</b>			
<i>Поточний контроль</i>			
<b>Види самостійної роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять</b>			

<sup>1</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	<b>15</b>
<b>За виконання контрольних робіт (завдань)</b>			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	<b>15</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>2</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	<b>5</b>
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль екзамен</b>			<b>50</b>
<b>Всього балів підсумкової оцінки</b>			<b>100</b>

## 10. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння

<sup>2</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

**Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами**

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	не зараховано
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	
1-34 (2)	F		

## 11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. HoReCa: Т. 1. Готелі [Текст] : навч. посіб. : у 3-х т. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.; за ред. А.А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Вид. 2-е, перероб. і допов. — Київ: КНТЕУ, 2019. — 412 с.
2. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. П'ятницька та ін. ; за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар; Київ. ун-т туризму, економіки і права. — Вид. 2-ге, перероб. і допов. — Київ : КУТЕП, 2016. — 407 с.
3. Основи дизайну інтер'єру об'єктів готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. / О.В. Бортнічук, Т.І. Іщенко. Я.С. Хитрий, А.В. Ковтун. - Київ: Інкос, 2021. – 207 с.; іл.

### Допоміжна

1. Білодід, Ю. М. Основи дизайну : навч. посіб. / Ю. М. Білодід, О. П. Поліщук. – К. : Парапан, 2004. - 240 с.  
Готельна справа : Навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. – К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. – 300 с.
2. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. – Київ : Кондор-Видавництво, 2016. – 635 с.
3. Основи автоматизованого проектування : Навчальний посібник / В. О. Губеня, О. М. Люлька, Т. І. Іщенко та ін. – К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. – 172 с.
4. Основи дизайну інтер'єру об'єктів готельно-ресторанного господарства : Навчальний посібник. / О. В. Бортнічук, Т. І. Іщенко, Я. С. Хитрий, А. В. Ковтун. – Київ : Фірма ІНКІОС, 2021. – 208 с.
5. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябев. – Х. : ХНАМГ, 2010. – 286 с.
6. Проектування готелів : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
7. Сьомка С. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання [Текст] : підручник / Сьомка С.; Сергій Сьомка, Євген Антонович ; Нац. акад. кер. кадрів культури і мистецтв. - Київ : Ліра-К, 2018. - 400 с.
8. Білодід Ю. М. Основи дизайну: навч. посіб. / Ю. М. Білодід, О. П. Поліщук. – К. : Парапан, 2004. - 240 с.