



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

18 «Виробництво та технології»
181 «Харчові технології»
Ресторанні технології
перший (бакалаврський) рівень

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
Доцент кафедри дизайну, к.пед. наук, Петухова Тетяна Анатоліївна	0980150980	petyhova12@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «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 ресторанному бізнесі.

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

У процесі реалізації програми дисципліни формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Спеціальні компетентності (СК)

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

*Навчальна дисципліна забезпечує досягнення **програмних результатів навчання (ПРН)**, передбачених освітньою програмою:*

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 28. Розробляти концепції та проекти закладів 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 апаратурне 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

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30	30	120	4	7(8)	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
Усього годин	180	30	30	120	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Проектор EPSON EB-X9, проекційний стаціонарний екран. Ноутбук ASUS E509D AMD Ryzen 3 3200U with Radeon Vega Mobile Gfx 2,60 GHz. ASUS n3050i-c/ Intel(R) Celeron(R) CPU N3050 1.60 GHz.

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.

Доступ до Інтернету.

В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

6.

6.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).

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Сучасна концепція проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.	10	14
2	Основні блоки приміщень готелів.	10	14
3	Створення макету креслень. Креслення осьової сітки та фундаменту будівлі.	14	18
4	Вихідні дані для проектування і порядок їх збору.	14	18
5	Створення моделі будівлі.	10	14

6	Дизайн інтер'єру різних епох	14	18
7	Алгоритм розробки проекту об'єктів готельно-ресторанного господарства	14	18
8	Види проектування.	14	18
9	Візуалізація готового дизайн-проекту, плани, 2D та 3D види	10	14
10	Санітарія готельно-ресторанного господарства.	10	14
Всього		120	160

7.ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю		Складові оцінювання
поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи		50%
підсумковий контроль - екзамен		50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; практичні завдання, екзамен	

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

Денна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	10

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.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен / залік			50
Всього балів			100

Заочна форма навчання			
Поточний контроль			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	15
За виконання контрольних робіт (завдань)			

1.2. Підготовка контрольних робіт	--/	Перевірка контрольних робіт (завдань)	15
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	--/	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	5
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.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

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 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	Задовільно	
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E	незадовільно	не зараховано
35-59 (3)	Fx		
1-34 (2)	F		

10. 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. 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.

Допоміжна

1. Готельна справа : Навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. – 300 с.
2. Основи автоматизованого проектування : Навчальний посібник / В. О. Губеня, О. М. Люлька, Т. І. Іщенко та ін. К. :Видавничий дім «Кондор», 2021. – 172 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 : Фірма ІНКІОС, 2021. – 208 с.
4. 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.

Інтернет-ресурси

1. Проектування. Архітектурний і дизайн-проект. URL: <https://restaurant-consulting.com.ua/uk/proektuvannja-arhitekturnij-i-dizajn-proekt> (дата звернення 19.07.2023)
2. Роль архітектури у формуванні іміджу готелів. URL: <https://infotour.in.ua/pishchova.htm> (дата звернення 26.07.2023)
3. Сучасні тенденції в архітектурі та дизайні готелів і ресторанів. URL: <https://platfor.ma/design/55e99b0ea8a7c> (дата звернення 13.07.2023)
4. Poster. Тренди в дизайні інтер'єру кафе на 2022 рік/ URL: <https://joinposter.com/ua/post/trendy-dyzajnu-kafe> (дата звернення 06.07.2023)