МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет фізичного виховання, здоровʼя і туризму

Кафедра ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

 **ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан факультету фізичного виховання, здоровʼя і туризму

 \_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (підпис) (ініціали та прізвище)

 «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 р.

**ЕСТЕТИЧНЕ ОФОРМЛЕННЯ ГОТЕЛІВ**

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалаврів

 (назва освітнього ступеня)

очної (денної) та заочної (дистанційної) форм здобуття освіти

спеціальності 241 готельно-ресторанна справа

 (шифр, назва спеціальності)

освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

 (назва)

**Укладач:** Чуєва І.О., к.н.ф.в.с., доцент, доцентка кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

(ПІБ, науковий ступінь, вчене звання, посада)

|  |  |
| --- | --- |
| Обговорено та ухваленона засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справиПротокол №1 від “29” серпня 2023 р.Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (підпис) (ініціали, прізвище ) | Ухвалено науково-методичною радою факультету фізичного виховання, здоровʼя і туризму Протокол № 1від “31” серпня 2023 р.Голова науково-методичної ради факультету фізичного виховання, здоровʼя і туризму\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (підпис) (ініціали, прізвище ) |

|  |  |
| --- | --- |
| Погоджено Гарант освітньо-професійної програми\_\_\_\_\_\_\_\_ Є.Г. Бортников (підпис) (ініціали, прізвище) |  |

2023 рік

**1. Опис навчальної дисципліни**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** |
| **Галузь знань, спеціальність,** **освітня програма** **рівень вищої освіти**  | **Нормативні показники для планування і розподілу дисципліни на змістові модулі**  | **Характеристика навчальної дисципліни** |
| денна форма здобуття освіти | заочна (дистанційна) форма здобуття освіти |
| **Галузь знань**24 сфера обслуговування(шифр і назва) | Кількість кредитів – 3 | **Вибіркова** |
| **Блок дисциплін вільного вибору студента в межах спеціальності** |
| **Спеціальність**241 готельно-ресторанна справа(шифр і назва) | Загальна кількість годин –90 год. | **Семестр:** |
| 8-й |  -й |
| Змістових модулів – 3 | **Лекції** |
| **Освітньо-професійна програма**Готельно-ресторанна справа(назва) | 20 год. | год. |
| **Практичні заняття** |
| Рівень вищої освіти: **бакалаврський** | Кількість поточних контрольних заходів – 6 | 10 год. | год. |
| **Самостійна робота** |
| 60 год. | год. |
| **Вид підсумкового семестрового контролю**: залік |

### **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

### **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

Метою вивчення навчальної дисципліни **«Естетичне оформлення готелів»** є ознайомлення студентів з теоретичними основами дизайну закладів готельно-ресторанного господарства відповідно до їх соціально-культурної, утилітарної та естетичної функцій, висвітлення основних напрямків організації дизайну підприємств сфери гостинності; формування дизайну та інтер’єру, вироблення у студентів естетичного розуміння та сприйняття оточуючого світу, творчого мислення та естетичного пізнання, формування у студентів компетенцій щодо організаційної культури дизайну закладів ресторанного та готельного бізнесу.

**Завданням** дисципліни **«Естетичне оформлення готелів»** є забезпечення підготовки кваліфікованих спеціалістів, надання їм навичок наукового і практичного підходів до вирішення задач створення комфортного простору об’єктів готельно-ресторанного бізнесу.

 Згідно з вимогами освітньо-професійної програми підготовки в процесі динамічного поєднання знань, вмінь та навичок

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути

таких результатів навчання та компетентностей:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Програмні результати навчання** | **Компетентності** | Методи і контрольні заходи |
| **1** | **2** |  |
| **РН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб’єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук**РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.**РН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.**РН 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки**РН 23.** Знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури. | **ЗК 1.** Здатність розуміти моральні, культурні особливості суспільства шляхом ознайомлення з історією та закономірностями розвитку предметної галузі, їїмісця у загальній системі знань про природу і суспільство; вести здоровий спосіб життя; здатність працювати в міжнародному середовищі**ЗК 3.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.**СК 6.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.**СК 7.** Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.**СК 8.**Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів | Лекційні заняття, практичні заняття, самостійна творча робота, індивідуальна робота, інтерактивні вправи, ділові ігри, тестування, контрольні роботи, опитування, вікторини, термінологічний диктант |

**Міждисциплінарні зв’язки.**

В структурно-логічній схемі підготовки спеціаліста дисципліні **«Естетичне оформлення готелів»** передує вивчення ряду дисциплін професійного блоку як «Спа та Welness-технології», «Організація ресторанного господарства».

**3. Програма навчальної дисципліни**

**МОДУЛЬ 1.**

**Тема 1.** Інтер’єр як художня композиція

**Тема 2**. Інтер’єр готельного господарства (історичні етапи)

**МОДУЛЬ 2.**

**Тема 3.** Формування предметно-просторового середовища готелю

**Тема 4.** Складові частини комфорту внутрішнього простору готелів

**МОДУЛЬ 3**

**Тема 5.** Естетична організація середовища готелю

**Тема 6.** Освітлення і колір в інтер’єрі готельного господарства

**Тема 7**. Меблі в інтер’єрі готельного господарства

**Тема 8.** Озеленення приміщень готельного господарства

**4. Структура навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Змістовий модуль | Усього годин | Аудиторні години | Самостійна робота | Система накопичення балів |
| Усього годин | Лекційні заняття | Практичні заняття | Теор.зав-ня, к-ть балів | Практ.зав-ня,к-ть балів | Усього балів |
| о/дф. | з/дистф. | о/дф. | з/дистф. | о/дф. | з/дистф. |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** |
| 1 | 30 | 16 | 8 |  | 8 |  | 14 |  |  |  | 20 |
| 2 | 30 | 16 | 8 |  | 8 |  | 14 |  |  |  | 20 |
| 3 | 30 | 16 | 8 |  | 8 |  | 14 |  |  |  | 20 |
| Усього за змістові модулі | 90 | 48 | 24 |  | 24 |  | 42 |  |  |  | 60 |
| Підсумковий семестровий контроль**залік** | 30 |  |  |  |  |  | 30 |  |  |  | 40 |
| Загалом | 90 | 60 | 100 |

**5. Теми лекційних занять**

**5. Теми лекційних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №з/п | Назва теми | Кількістьгодин |
| 1 | **Тема 1.** Інтер’єр як художня композиція | 3 |
| 2 | **Тема 2.** Інтер’єр готельного господарства (історичні етапи) | 2 |
| 3 | **Тема 3.** Формування предметно-просторового середовища готелю | 3 |
| 5 | **Тема 4.** Складові частини комфорту внутрішнього простору готелів | 2 |
| 6 | **Тема 5.** Естетична організація середовища готелю | 2 |
| 7 | **Тема 6.** Освітлення і колір в інтер’єрі готельного господарства | 3 |
| 8 | **Тема 7**. Меблі в інтер’єрі готельного господарства | 2 |
| 9 | **Тема 8**. Озеленення приміщень готельного господарства | 2 |
| Разом | 20 |

**6. Теми семінарських занять (практичних/лабораторних)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №з/п | Назва теми | Кількістьгодин |
| 1 | **Тема 1**. Інтер’єр як художня композиція | 2 |
| 2 | **Тема 3.** Формування предметно-просторового середовища готелю | 2 |
| 3 | **Тема 4.** Складові частини комфорту внутрішнього простору готелів | 2 |
| 4 | **Тема 6.** Освітлення і колір в інтер’єрі готельного господарства | 2 |
| 5 | **Тема 8.** Озеленення приміщень готельного господарства | 2 |
| Разом | 10 |

1. **Види і зміст поточних контрольних заходів**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № змістового модуля | Вид поточного контрольного заходу | Зміст поточного контрольного заходу | Критерії оцінювання | Усього балів |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Практичне завдання (2 завдання: Вирішення ситуаційного завдання на практичних заняттях.Підготовка аналітичної доповіді) | Вирішення ситуаційного завдання на практичних заняттях.Підготовка аналітичної доповіді. | Вирішення ситуаційного завдання 10 балів.Підготовка аналітичної доповіді – 10 балів. | **20** |
| **Усього за ЗМ 1****контр.****заходів** | **2** |  |  | **20** |
| 2 | Практичне завдання (2 завдання: Виконання практичної роботи № 1, Тестування на порталі мудл) | Виконання практичної роботи № 1, Тестування на порталі мудл | Виконання практичної роботи № 1 (10 балів).Тестування на порталі мудл – 10 балів | **20** |
| **Усього за ЗМ 2****контр.****заходів** | **2** |  |  | **20** |
| 3 | Самостійне завдання (2 завдання: практичне завдання, доповідь) | Термінологічний диктантПідготовка аналітичної доповіді | Термінологічний диктант(10 балів).Аналітична доповідь – 10 балів | **20** |
| **Усього за ЗМ 3****контр.****заходів** | **2** |  |  | **20** |
| **Усього за змістові модулі контр.****заходів** | **8** |  |  | **60** |

**8. Підсумковий семестровий контроль**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Форма  | Види підсумкових контрольних заходів | Зміст підсумкового контрольного заходу | Критерії оцінювання | Усього балів |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Залік** | Індивідуальне завдання | Виконання індивідуального завдання із заданої теми, презентаційний (графічний, наочний) матеріал, аудіо- та відеоматеріал, знання дослідженого матеріалу та здатність самостійно проаналізувати та ґрунтовно схарактеризувати матеріал дослідження. | Індивідуальне завдання – максимально 20 балів. | **20** |
| Контрольне завдання | Відповідь на 3 відкриті питання письмово.Проведення аналізу професійного характеру усно. | Контрольні питання – по 4 бали за кожне питання.Аналіз – 8 балів. | **20** |
| Усього за підсумковий семестровий контроль |  | **40** |

1. **Рекомендована література**

**Базова**

1. Білодід Ю. М. Основи дизайну : навч. Посіб. К. : Парапан, 2018. 240 с.
2. . Даниленко В. Я. Дизайн : підруч. Х. :ХДАДМ, 2013. 320 с.
3. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення. К.: Держбуд України, 2015. 36 с.
4. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будівлі та споруди. Основні положення. К.: Держбуд України, 2018. 47 с.
5. Ежов В. И. Архитектура общественных зданий и комплексов К.: ВИСТКА, 2016. 380 с.
6. Иванова Л.А., Дышкантюк О.В., Полевая СЕ. Дизайн интерьера отельноресторанных объектов: учебное пособие. Херсон: ОЛДИ-ПЛЮС, 2014. 226 с.
7. Король В. П. Архітектурне проектування житла: навч. посіб. К. : ФЕНІКС, 2016. 208 с.
8. Шумега С. С. Дизайн: навч. посіб. К.: Центр навч. літератури, 2019. 300 с