**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**
**ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**
**ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА**

Івано-Франківський фаховий коледж

Циклова комісія професійної та практичної підготовки
 спеціальність «Туризм»

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**
**«ЕСТЕТИЧНЕ ОФОРМЛЕННЯ ГОТЕЛІВ ТА РЕСТОРАНІВ»**

Освітня програма «Туризм»
Спеціальність 242 Туризм
Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Затверджено на засіданні циклової комісії

 професійної та практичної підготовки
Протокол № 1 від “31” серпня 2021 р.

м. Івано-Франківськ – 2021

**ЗМІСТ**

1. Загальна інформація
2. Анотація до курсу
3. Мета та цілі курсу
4. Результати навчання (компетентності)
5. Організація навчання курсу
6. Система оцінювання курсу
7. Політика курсу
8. Рекомендована література

|  |
| --- |
| **1. Загальна інформація** |
| **Назва дисципліни**  | Естетичне оформлення готелів та ресторанів |
| **Викладач (-і)** | Вольвин Елла Михайлівна |
| **телефон****викладача** | 0676750767 |
| **Контактний E-mail викладача** |  |
| **Формат дисципліни** | лекції, практичні заняття |
| **Обсяг дисципліни** | 3 кредити ЄКТС |
| **Посилання на сайт****дистанційного навчання** | http://www.d-learn.pu.if.ua |
| **Консультації** | - |
| **2. Анотація до курсу** |
|  Дисципліна «Естетичне оформлення готелів та ресторанів» викладається на четвертому році навчання для студентів спеціальності 242 Туризм. Основними організаційними формами навчання є лекційні заняття та семінарські заняття. Лекції покликані підвищити інтерес студентів до глибшого самостійного вивчення питань курсу. Семінарські заняття закріплять 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 5-му семестрі і завершується заліком. Лекційна тематика базується на принципових положеннях про естетичне оформлення готелів і ресторанів. На семінарських заняттях розглядаються найбільш проблемні питання курсу як у вигляді дискусій, так і у формі доповідей і презентацій студентів.  |
| **3. Мета та цілі курсу** |
| **Мета навчальної дисципліни** "Естетичне оформлення готелів та ресторанів" –забезпечити майбутніх фахівців туристичної галузі належною підготовкою з питань цілеспрямованої організації внутрішнього простору готельних і ресторанних 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 робочих зон засобів розміщення і харчування. В основу вивчення покладено принцип бачення за організацією внутрішнього простору конкретного приміщення і функціонального процесу підприємства в цілому.**Опанувавши дисципліну студенти повинні:**– ***знати*** поняття інтер'єру, види внутрішнього простору, нормативи предметного оснащення приміщень закладів розміщення і харчування;– ***вміти*** застосовувати основні рівні діяльнісного процесу в просторі закладів розміщення; надавати рекомендації щодо розташування меблів і обладнання, підбору декоративних елементів для оформлення інтер'єру, кольору та освітлення внутрішнього простору у відповідності до функціональних та естетичних вимог.  |
| **4. Результати навчання (компетентності)** |
|  **Ключовою компетентністю**, на забезпечення якої спрямований курс, є здатність розв’язувати складні завдання і проблеми в організації внутрішнього та зовнішнього простору в готелі. **КСО-1.** Розуміння та сприйняття естетичних норм поведінки відносно інших людей і відносно природи. **КСО-8.** Турбота про якість виконуваної роботи. **КСО-11.** Здатність використовувати та впроваджувати нові технології в галузь сфери обслуговування. **РСО-2.** Збагачувати власну духовну культуру шляхом самоосвіти, творчо працювати над поглибленням і вдосконаленням культурно-освітніх знань, самостійно поповнювати, систематизувати й застосовувати професійні знання. **РСО-6.** Заглиблюватись в сутність явищ і процесів реального світу, свідомо використовувати знання у пізнавальній, практичній, виробничій та організаційно-виховній діяльності з метою досягнення позитивного результату. **РЗН-2.** Аналізувати явища духовного життя, усвідомлювати природу різних жанрів художньої творчості й видів мистецтв, орієнтуватися у багатому світі духовної культури. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен володіти такимикомпетентностями:1) Здатністю охарактеризувати організацію внутрішнього та зовнішнього простору в готелі.2) Здатність бути критичним і самокритичним.3) Здатністю до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел.4) Уміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.5) Здатністю працювати в команді та автономно.6) Здатністю до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.7) Мати навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.8) Здатністю до адаптації та дії в новій ситуації.9) Здатністю проведення досліджень на належному рівні.10) Здатністю генерувати нові ідеї (креативність). |
| **5. Організація навчання курсу** |
| Обсяг курсу |
| Вид заняття | Загальна кількість годин |
| лекції | 24 |
| семінарські заняття | 24 |
| самостійна робота | 42 |
| Ознаки курсу |
| Семестр  | Спеціальність | Курс(рік навчання)  | Нормативний /вибірковий |
| 5-й | 242 Туризм | 3-й | вибірковий |
| Тематика курсу |
| Тема, план | Формазаняття | Література | Завдання, год | Вагаоцінки | Термінвиконання |
| **Тема 1. Поняття архітектури. Історія виникнення архітектурних стилів.**  | Лекція  | Згідноспискулітератури | Опрацюваннялекційногоматеріалу4 год. | 1-5 | Згіднорозкладу |
| **Семінарського заняття**Тема 1. Історія виникнення архітектурних стилів.  | Семінар | Згідноспискулітератури | Опрацювання рефератів, доповідей і презентацій4 год. | 1-5 | Згіднорозкладу |
| **Тема 2. Загальні принципи формування інтер'єру готелів і ресторанів.**  | Лекція  | Згідноспискулітератури | Опрацюваннялекційногоматеріалу2 год. | 1-5 | Згіднорозкладу |
| **Семінарського заняття**Тема 2. Соціально-економічні умови формування внутрішнього простору засобів розміщення. | Семінар | Згідноспискулітератури | Опрацювання рефератів, доповідей і презентацій4 год. | 1-5 | Згіднорозкладу |
| **Тема 3. Функціонально-технологічна доцільність готельного інтер’єру.**  | Лекція  | Згідноспискулітератури | Опрацюваннялекційногоматеріалу4 год. | 1-5 | Згіднорозкладу |
| **Тема 4. Організація предметного середовища в інтер'єрі. Композиційні особливості інтер’єру.**  | Лекція  | Згідноспискулітератури | Опрацюваннялекційногоматеріалу4 год. | 1-5 | Згіднорозкладу |
| **Тема 5. Основні функціональні і естетичні принципи меблювання приміщень.**  | Лекція  | Згідноспискулітератури | Опрацюваннялекційногоматеріалу4 год. | 1-5 | Згіднорозкладу |
| **Семінарського заняття**Тема 4. Основні функціональні і естетичні принципи меблювання приміщень готелів. | Семінар | Згідноспискулітератури | Опрацювання рефератів, доповідей і презентацій4 год. | 1-5 | Згіднорозкладу |
| **Тема 6. Аранжування і розміщення кімнатних рослин у інтер’єрах.** | Лекція  | Згідноспискулітератури | Опрацюваннялекційногоматеріалу2 год. | 1-5 | Згіднорозкладу |
| **Семінарського заняття**Тема 5. Аранжування і розміщення кімнатних рослин у інтер’єрах.  | Семінар | Згідноспискулітератури | Опрацювання рефератів, доповідей і презентацій2 год.  | 1-5 | Згіднорозкладу |
| **Тема 7. Колір та світло в інтер'єрі .**  | Лекція  | Згідноспискулітератури | Опрацюваннялекційногоматеріалу2 год. | 1-5 | Згіднорозкладу |
| **Семінарського заняття**Тема 6. Колір та світло в інтер'єрі.  | Семінар | Згідноспискулітератури | Опрацювання рефератів, доповідей і презентацій4 год.  | 1-5 | Згіднорозкладу |
| **Тема 8. Декоративно-прикладне мистецтво в оформленні інтер'єру.**  | Лекція  | Згідноспискулітератури | Опрацюваннялекційногоматеріалу2 год. | 1-5 | Згіднорозкладу |
| **Семінарського заняття**Тема 7. Декоративно-прикладне мистецтво в оформленні інтер'єру. | Семінар | Згідноспискулітератури | Опрацювання рефератів, доповідей і презентацій4 год.  | 1-5 | Згіднорозкладу |
| **6. Система оцінювання курсу** |
| Загальна система оцінюваннякурсу | Система контролю знань студентів здійснюється через:усне опитування, самостійна робота, реферат, доповідь, тести, залік. Допуск до іспиту становить максимум 50 балів, бал за складання іспиту (підсумковий контроль) максимум 50 балів. |
| Вимоги до письмової роботи | Підсумкова контрольна робота: тестові та теоретичні завдання, які охоплюють весь матеріал навчальної дисципліни. Кожне завдання ПКР включає 3 теоретичні завдання і 12 тестових завдань з основних розділів курсу «Естетичне оформлення готелів» 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 допідсумкового контролю | При виставленні допуску до заліку (максимум 50 балів) враховуються роботи студента під час аудиторних занять; семінарських занять; поточне тестування після вивчення розділу; реферат, доповідь-презентація. |
| **7. Політика курсу** |
| Загальна максимальна сума балів, яка присвоюється студентові за курс, становить 100 балів. Допуск до заліку 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)3.Мороз О.І.Проектування об'єктів готельного та ресторанного господарства: Підручник. К.: Кондор, 20074.Солодовник В.Ю. Проектування готелів: Підручник Л.: Світ, 20065.Городецький М.П., ред. Передові технології пректування житлових та громадських приміщень: Підручник. К.: ЦУЛ, 20056.Щукин П.Д.,Озерська Р.М. Проектування котеджно-готельного комплексу: Навч. Посібник.К.: Основи, 20067.Навродська Н.Б.Проектування та будівництво виставково-готельно-офісного комплексу з паркінгом: Підручник. К.: Спалах, 20068.Ухаркін Д.С. Проектування готельного комплексу європейського рівня: Навч. Посібник.К.: Четверта хвиля, 20059.Комплексне оформлення готелів та ресторанів: Підручник.К.: Кондор, 200710.Тимошенко З.І. Естетичне оформлення фасадів готелів та ресторанів: Підручник. К.: Спалах, 200611.Федоренко Г.П., Старжинський О.П.Естетичне оформлення простору готельно-ресторанного компленку: Навч. Посібник К.: Каравела, 200612.Шемшученко В.С.Естетичне та архітектурно- художнє оформлення готелів: Навч. Посібник.Л.: Світ, 200613.Зотов А.Г., ред.Естетичне оформлення та створення інтер’єрів у готелі: Підручник.К.: ЦУЛ, 200514.Матіос А.В.Розробка проектів естетичного оформлення приміщень готелю: Навч. Посібник.К.: Основи, 200615.Ківалов В.М. Естетичні основи сучасного оформлення будівель готелів: Навч. Посібник.К.: Знання-прес, 200716.Карманов Н.Д. Естетичне оформлення офісів, магазинів, ресторанів та барів у готельно-туристичному комплексі: Практич. Посібник.К.: Каравела, 200817.Ковальчук Р.Б.Сучасні естетичні форми у оформленні готелів : Навч. Посібник.К.: ЦУЛ, 200518.Стеценко В.С., ред. Естетичне оформлення бібліотеки у готельному комплексі: Довідк. Видання К.: Либідь, 2006 Байлик С.И. Гостиничное хозяйство.Проблемы, сертификация. – К.: ВИРА-Р, "Альтерпрес", 2001. 19.Лук'янова Л. Г., Дорошенко Т.Т., Мініч I. М. Уніфіковані технологіїготельних послуг: Навч. посібник // За ред. проф. Федорченка В.К. – К.:Вища шк., 2001. 20. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб. / за ред. С. I. Доругунцова. — К., 2005.21. Шумера С.С. Дизайн: Історія зародження та розвитку дизайну. Історія дизайну меблів та інтер’єру. – К., 2004.22. Основи дизайну архітектурного середовища: Підручник / Тімохін В.О., Шебек Н.М., Малік Т.В. та ін.. - K.: КНУБА, 2010. - 400 с. |

**Викладач Вольвин Е. М.**