

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ПРИКАРПАТСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**

Циклова комісія професійної та практичної підготовки  
спеціальність «Туризм»

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

**освітньо-професійний ступінь «Фаховий молодший бакалавр»**

Освітньо-професійна програма «Туризм»  
Спеціальність 242 Туризм  
Галузь знань 24 Сфера обслуговування  
Освітня кваліфікація : Фаховий молодший бакалавр з туризму

Затверджено на засіданні циклової комісії  
професійної та практичної підготовки  
Протокол № 1 від 29 серпня 2023 р.

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Естетичне оформлення готелів та ресторанів
<b>Викладач (-і)</b>	Вольвин Елла Михайлівна
<b>Контактний телефон викладача</b>	0676750767
<b>Е-mail викладача</b>	<a href="mailto:ella.volvyn@pnu.edu.ua">ella.volvyn@pnu.edu.ua</a>
<b>Формат дисципліни</b>	очний
<b>Обсяг дисципліни</b>	3 кредити ЄКТС, 90 год.
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua">http://www.d-learn.pu.if.ua</a>
<b>Консультації</b>	Згідно розкладу-
<b>2. Мета та цілі навчальної дисципліни</b>	
<p><i>Метою навчальної дисципліни є:</i> забезпечити майбутніх фахівців туристичної галузі належною підготовкою з питань цілеспрямованої організації внутрішнього простору готельно-ресторанних підприємств з урахуванням різних видів і форм діяльності, 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.</p> <p><i>Предметом вивчення навчальної дисципліни є:</i> основи формування внутрішнього простору готелю та ресторану: предметного середовища, основних принципів розміщення меблів, кольору та освітлення, а також просторової організації діяльнісного процесу засобів розміщення. В основу вивчення покладено принцип бачення за організацією внутрішнього простору конкретного приміщення функціонального процесу підприємства в цілому.</p> <p><i>Основними цілями вивчення дисципліни є:</i> забезпечення підготовки кваліфікованих спеціалістів, надання їм навичок наукового і практичного підходів до вирішення задач створення комфортного простору об'єктів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><b>Опанувавши дисципліну студенти повинні:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–<i>знати</i> поняття інтер'єру, види внутрішнього простору, нормативи предметного оснащення приміщень закладів розміщення;</li> <li>–<i>вміти</i> застосовувати основні рівні діяльнісного процесу в просторі закладів розміщення; надавати рекомендації щодо розташування меблів і обладнання, підбору декоративних тканин для оформлення інтер'єру, кольору та освітлення внутрішнього простору у відповідності до функціональних та естетичних вимог.</li> </ul>	
<b>3. Програмні компетентності та результати навчання</b>	
<p><b>ЗК7.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК9.</b> Здатність використовувати виконувати професійні обов'язки, використовуючи безпечні умови праці.</p> <p><b>ФК3.</b> Здатність визначати стратегічні пріоритети та аналізувати особливості місцевих, регіональних, національних та глобальних стратегій розвитку індустрії гостинності.</p> <p><b>ФК7.</b> Здійснювати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, виробничої санітарії й охорони праці.</p> <p><b>ФК18.</b> Здатність до самоосвіти, саморозвитку, до безперервності в освіті для постійного поглиблення освітньої та фахової підготовки, перетворення набуття освіти в процес, який триває впродовж усього життя людини.</p> <p><b>ПРН3.</b> Володіти знаннями про економічні і соціальні відносини, особливості взаємозв'язку науки, техніки із сучасними соціальними й етичними проблемами.</p> <p><b>ПРН7.</b> Керуватися принципами науковості, загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання вітчизняної історії, економіки й права, розуміння причино-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності.</p> <p><b>ПРН19.</b> Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи, самостійно приймати</p>	

рішення, досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики.			
<b>5. Організація навчання</b>			
Обсяг навчальної дисципліни			
Вид заняття		Загальна кількість годин	
лекції		24	
семінарські, практичні заняття		24	
самостійна робота		42	
Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативна / вибіркова
5	242 Туризм	3	вибіркова
Тематика навчальної дисципліни			
Тема		кількість годин	
		лекції	практичні заняття
			самостійна робота.
Тема 1. Поняття архітектури. Історія виникнення архітектурних стилів.		4	4
Тема 2. Історія виникнення архітектурних стилів.		4	4
Тема 3. Загальні принципи формування готелів і ресторанів.		2	4
Тема 4. Соціально-економічні умови формування внутрішнього простору засобів розміщення.		4	4
Тема 5. Функціонально-технологічна доцільність інтер'єру готелів і ресторанів.		4	4
Тема 6. Організація предметного середовища в інтер'єрі. Композиційні особливості інтер'єру.		4	2
Тема 7. Основні функціональні і естетичні принципи меблювання приміщень.		4	4
Тема 8. Аранжування і розміщення кімнатних рослин у інтер'єрах готелів і ресторанів.		4	4
Тема 9. Колір та світло в інтер'єрі.		4	4
Тема 10. Декоративно-прикладне мистецтво в оформленні інтер'єру.		2	2
<b>6. Система оцінювання навчальної дисципліни</b>			
Загальна система оцінювання навчальної дисципліни		Вид контролю – залік Максимальна кількість балів – 100. Практичні заняття – 25 балів, Контрольна робота – 15 балів; Самостійна робота / індивідуальне/творче завдання – 10 балів.	

	Залік – 50 балів 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.
Семінарські/практичні заняття	Максимальна оцінка – 25 балів.
Умови допуску до підсумкового контролю	Виконання 50 % завдань
Підсумковий контроль	Форма контролю – залік. Форма здачі – комбінована (усна, письмова).

### **7. Політика навчальної дисципліни**

1. Письмові роботи виконуються відповідно до тематики лекцій, зазначених у силабусі.
2. Академічна доброчесність. Викладання навчальної дисципліни та взаємодія із здобувачем освіти ґрунтуються на основі положень та принципів академічної доброчесності, що регламентують діяльність здобувачів освіти та педагогічних працівників: Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника; Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника; Положення про запобігання академічному плагіату в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника. Ознайомитися з цими положеннями та документами можна за [посиланням https://pnu.edu.ua/положення-про-запобігання-плагіату/](https://pnu.edu.ua/положення-про-запобігання-плагіату/).
3. Відвідування занять. Пропуски практичних занять відпрацьовуються. Здобувач освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» (введено в дію наказом ректора №799 від 26.11.2019 р.; із внесеними змінами наказом № 309 від 19 травня 2023 р.).  
Порядок та організація контролю знань здобувачів фахової передвищої освіти визначаються «Положенням про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», введеного в дію наказом ректора від 13 жовтня 2023 р № 830 <https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2022/05/eb685d9c-837e-46f6-a18f-030a4ea6a7c2.pdf>
4. Неформальна освіта. Результати неформальної освіти зараховується згідно «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» <https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2022/11/neformalna-osvita>.

### **8. Рекомендована література**

#### *Основна:*

1. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
2. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
4. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
5. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
6. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с. : КНТЕУ, 2015. 430 с.

7. Білодід Ю. М. Основи дизайну : навч. Посіб. К. : Парапан, 2018. 240 с.
8. Даниленко В. Я. Дизайн : підруч. Х. :ХДАДМ, 2013. 320 с.
9. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення. К.: Держбуд України, 2015. 36 с.
10. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будівлі та споруди. Основні положення. К.: Держбуд України, 2018. 47 с.
11. Король В. П. Архітектурне проектування житла: навч. посіб. К. : ФЕНІКС, 2016. 208 с.
12. Шумега С. С. Дизайн: навч. посіб. К.: Центр навч. літератури, 2019. 300 с

***Допоміжна:***

1. Адорно Т. Теорія естетики / Т. Адорно. – К.: Основи, 2002. – 518 с.
2. Естетика: підручник / Л. Т. Левчук, Д. Ю. Кучерюк, В. І. Панченко, О. І. Оніщенко, Д. Ю. Кучерюк; за заг. ред. Л. Т. Левчук. – 3-тє вид., допов. і переробл. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 520 с.
3. Етика. Естетика: навч. посібник / за наук. ред. Панченко В. І. – К.: «Центр учбової літератури», 2014. – 432 с.
4. Левчук Л. Т. Західноєвропейська естетика ХХ століття: навч. посібник / Л. Т. Левчук. – К.: Либідь, 1997. – 224 с.
5. Панченко В. Мистецтво в контексті культури: Монографія / Панченко В. – К.: ТОВ Міжнародна фінансова агенція, 1998. – 192 с.
6. Бондаревська І. Парадоксальність естетичного в українській культурі XVII – XVIII ст. (Історичні проекції естетики як дисципліни. Постановка проблеми. Естетичне і почуттєве.). – К., 2005.
7. Оніщенко О.І. Художня творчість і постмодернізм: втрачені ілюзії / О.І. Оніщенко // Наукові записки. Релігієзнавство. Культурологія. Філософія. Випуск 8. –К.: Нац. пед.ун–т. ім. Драгоманова, 2001.– С. 90 – 97.
9. Павлова О. Онтологічний статус естетичного досвіду. – К., 2008.

**Викладач:**

**Елла ВОЛЬВИН**