

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

**Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015**

Кафедра дизайну

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою ДТЕУ

(пост. п. 4 від «28» 08 2025 р.)

Ректор



Анатолій МАЗАРАКІ

**ДИЗАЙН ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ/
HOTEL AND RESTAURANT DESIGN**

**ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY**

Київ 2025

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ДТЕУ заборонено

Автор: Валерій СТІЛЕЦЬ, канд. мистецтвознавства, доцент кафедри дизайну

Програму розглянуто і схвалено на засіданні кафедри дизайну 25 серпня 2025 р.
протокол №2.

Рецензенти:

Руслана БЕЗУГЛА, д-р мистецтвознавства, доцент кафедри дизайну

Аліна СЛІВІНСЬКА, кандидат філософських наук, доцент, магістр дизайну,

Гліб УШАКОВ, кандидат архітектури, доцент кафедри основ архітектури та
архітектурного проєктування Київського національного університету
будівництва та архітектури

ДИЗАЙН ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ/ HOTEL AND RESTAURANT DESIGN

ПРОГРАМА / COURSE SUMMARY

ВСТУП

Програма обов'язкової дисципліни «Дизайн готелів і ресторанів» підготовлено відповідно до Стандарту вищої освіти України зі спеціальності 022 «Дизайн» <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/07/28/022-Dyzayn-bakalavr.28.07.pdf> (від 13.12.2018 р. № 1391) і призначена для студентів бакалаврату ДТЕУ усіх форм навчання галузі знань 02 «Культура і мистецтво» спеціальності 022 «Дизайн» освітньої програми «Дизайн» підготовки бакалаврів ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як вибіркової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Дизайн готелів і ресторанів» є виховання у здобувачів вищої освіти базових дизайнерських компетентностей – досвіду сприйняття, осмислення і набуття навичок та вмінь при цільовому підході до проектування об'єктів готельно-ресторанного сервісу; формування теоретичних знань та практичних навичок з конструювання і оформлення зовнішнього та внутрішнього простору таких об'єктів архітектури. Проектування об'єктів готелів і ресторанів – це спеціалізований базис у здобутті освіти дизайнера. Дисципліна «Дизайн готелів і ресторанів» представляє впорядкований виклад змісту ідей дизайну у науково-практичному форматі, тобто є теоретичним курсом у справі дизайну та сприяє більш глибокому і детальному вивченню інших дисциплін спеціальності.

Завдання вивчення дисципліни. Для досягнення поставленої мети передбачено вирішення таких завдань: прищеплення здобувачам вищої освіти зацікавленості до творчої художньої діяльності в царині дизайну об'єктів архітектури; опанування базових вмінь і навичок творчого пошуку досконалих вирішень поставлених завдань дизайну; напрацювання авторського стилістичного підходу у вирішенні творчих завдань; набуття технічної майстерності подання і представлення результатів дизайн творчості; ознайомлення здобувачів вищої освіти з основними змістовними формами, які мають місце в організації середовища сфери обслуговування людини; виховання у здобувачів вищої освіти технологічних підходів щодо професійності, умовності представлення креслень та рисунків об'єктів архітектури готельно-ресторанної галузі.

Предмет вивчення дисципліни – основні методи і принципи створення змісту, структури та форматів архітектурного середовища споруд готелів і ресторанів.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Перед вивченням навчальної дисципліни у студентів мають бути розвинуті наступні компетентності:

знання:

- теоретичних основ і практичних прийомів дизайн-проектування;
- функціонально-планувальних та естетичних особливостей середовища;
- засобів композиції, колористики, освітлення та меблювання при створенні інтер'єрів громадських будівель;
- сучасних конструктивних систем, ергономічних вимог, потреб маломобільних груп населення;
- основ проектно-пошукової діяльності від ескізних рішень до робочої документації з подальшим авторським супроводом;

вміння:

- проектувати, моделювати і оформляти технологічні, ергономічні та естетичні вирішення об'єктів дизайну і архітектури;
- виконувати прикладні математичні розрахунки і геометричні побудови.
- володіти знаннями колористики;
- аналізувати, стилізувати;
- трансформувати об'єктну базу для розроблення художньо-проектних рішень,
- застосовувати навички проектної графіки;
- застосовувати композиційну побудову об'єктів дизайну;
- застосовувати технології роботи у відповідних матеріалах;
- володіти знаннями формоутворення, макетування і моделювання об'єктів дизайну.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Дизайн готелів і ресторанів», як обов'язкова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та спеціальними фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідною освітньо-професійною програмою:

«Дизайн» (ОС бакалавр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
1	Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.	1, 2, 3, 4, 5, 11, 12, 13, 15
2	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	1-15
5	Здатність працювати в команді.	5, 6, 8, 11, 12

6	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12, 14, 15
7	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.	1, 6, 7, 8, 9, 10, 11
9	Здатність зберігати та примножувати культурно-мистецькі, екологічні, моральні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для актив-ного відпочинку та ведення здорового способу життя.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15
10	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.	1
<i>Спеціальні компетентності за освітньою програмою</i>		
1	Здатність застосовувати сучасні методики проєктування одиничних, комплексних, багатофункціональних об'єктів дизайну.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15
2	Здатність здійснювати формоутворення, макетування і моделювання об'єктів дизайну;	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15
3	Здатність здійснювати композиційну побудову об'єктів дизайну;	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
4	Здатність застосовувати навички проєктної графіки у професійній діяльності;	10, 15
6	Здатність застосовувати у проєктно-художній діяльності спеціальні техніки та технології;	10, 15
7	Здатність використовувати сучасне програмне забезпечення для створення об'єктів дизайну.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
8	Здатність здійснювати колористичне вирішення майбутнього дизайн-об'єкта.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
9	Здатність зображувати об'єкти навколишнього середовища і постаті людини засобами пластичної анатомії, спеціального рисунка та живопису (за спеціалізаціями).	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15

10	Здатність застосовувати знання прикладних наук у професійній діяльності (за спеціалізаціями).	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
11	Здатність досягати успіху в професійній кар'єрі, розробляти та представляти візуальні презентації, портфоліо власних творів, володіти підприємницькими навичками для провадження дизайн-діяльності.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
12	Здатність оцінювати результати дизайн-проектів через призму естетичних і функціональних критеріїв, адаптуючи їх до факторів зовнішнього (культурного, ринкового) та внутрішнього (технологічного) середовища.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
1	Застосовувати набуті знання і розуміння предметної області та сфери професійної діяльності у практичних ситуаціях	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
2	Вільно спілкуватися державною та іноземною мовами усно і письмово з професійних питань, формувати різні типи документів професійного спрямування згідно з вимогами культури усного і писемного мовлення	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
3	Збирати та аналізувати інформацію для обґрунтування дизайнерського проекту, застосовувати теорію і методику дизайну, фахову термінологію (за професійним спрямуванням), основи наукових досліджень.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
4	Визначати мету, завдання та етапи проектування.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
5	Розуміти і сумлінно виконувати свою частину роботи в команді; визначати пріоритети професійної діяльності.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
6	Усвідомлювати відповідальність за якість виконуваних робіт, забезпечувати виконання завдання на високому професійному рівні;	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
7	Аналізувати, стилізувати, інтерпретувати та трансформувати об'єкти для розроблення художньо-проектних ви-рішень;	5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

8	Оцінювати об'єкт проектування, технологічні процеси в контексті проектного завдання, формувати художньо-проектну концепцію.	10, 15
9	Створювати об'єкти дизайну засобами проектно-графічного моделювання;	10, 15
10	Визначати функціональну та естетичну специфіку формотворчих засобів дизайну у комунікативному просторі;	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
11	Розробляти композиційне вирішення об'єктів дизайну у відповідних техніках і матеріалах;	4, 5, 10, 15
12	Дотримуватися стандартів проектування та технологій виготовлення об'єктів дизайну у професійній діяльності;	3, 4, 5, 6, 7, 8, 15
13	Знати надбання національної та всесвітньої культурно-мистецької спадщини, розвивати екокультуру засобами дизайну;	1, 2, 8, 14
14	Використовувати у професійній діяльності прояви української ментальності, історичної пам'яті, національної самоідентифікації та творчого самовираження; застосовувати історичний творчий досвід, а також успішні українські та зарубіжні художні практики;	3, 4, 5, 9
15	Розуміти українські етнокультурні традиції у стильових вирішеннях об'єктів дизайну, враховувати регіональні особливості етнودизайну у мистецьких практиках;	1, 9
16	Враховувати властивості матеріалів та конструктивних побудов, застосовувати новітні технології у професійній діяльності;	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
17	Застосовувати сучасне загальне та спеціалізоване програмне забезпечення у професійній діяльності (за спеціалізаціями);	14, 15
18	Відображати морфологічні, стильові та колірно-фактурні властивості об'єктів дизайну.	13, 14, 15
19	Розробляти та представляти результати роботи у професійному середовищі, розуміти етапи досягнення успіху в професійній кар'єрі, враховувати сучасні тенденції ринку праці, проводити дослідження ринку, обирати	9, 10, 11, 12, 13, 14, 15

	відповідну бізнес-модель і розробляти бізнес-план професійної діяльності у сфері дизайну.	
--	---	--

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1: Предмет дизайну в сфері обслуговування

Мета і завдання вивчення дисципліни. Основні поняття. Предмет і об'єкт дизайну середовища готелів і ресторанів. Мета і задачі дизайну готелів і ресторанів. Чинники дизайну архітектурного середовища. Вимоги дизайну архітектурного середовища. Зв'язок дизайну з брендом готелю / ресторану. Створення формату середовища як об'єкта архітектури. Короткий історичний огляд споруд готелів і ресторанів відомих майстрів архітектури та дизайну. Школи дизайну середовища. Дизайн середовища як інструмент формування клієнтського досвіду.

Професійна етика, академічна доброчесність та антикорупційні стандарти в діяльності дизайнера. Етичні основи професійної діяльності: принципи доброчесної конкуренції на ринку дизайн-послуг; неприпустимість плагіату та запозичення чужих ідей без належного цитування або дозволу (авторське право в дизайні). Академічна доброчесність: правила виконання навчальних і творчих проєктів, відповідальність за використання генеративного ШІ та дотримання стандартів самостійності досліджень. Антикорупційна культура: розуміння механізмів запобігання корупції в професійному середовищі (відносини з замовниками, участь у тендерах, прозорість ціноутворення та ухвалення проєктних рішень); відповідальність дизайнера за якість робіт як запобіжник недоброчесних практик. Ухвалення рішень: здатність діяти згідно з правовими нормами та морально-етичними принципами у конфліктних ситуаціях; розвиток професійної ідентичності на основі нульової толерантності до проявів недоброчесності.

Список рекомендованих джерел:

Нормативний: 1 [с. 3–6], 4 [с. 5–12]

Основний: 5 [с. 12–38]

Додатковий: 10 [с. 9–32]

Інтернет-ресурси: 15, 16

Тема 2. Принципи дизайну середовища готелів і ресторанів

Поняття принципу. Принципи дизайну архітектурного середовища будівель готелів і ресторанів. Комплексний аналіз зразків архітектурно-дизайнерської творчості відомих майстрів. Комплексність та системність формоутворення середовища. Прогресивність, відповідність вимогам часу, сучасність результатів творчого пошуку форматів середовища. Зваженість факторів і принципів проектування, балансування вимог до форми і змісту в пошуку досконалості

архітектурної форми. Поняття оптимальності прийнятих рішень. Оптимізація процесу проектування середовища архітектурних форм. Досягнення образності середовища як процес оптимізації творчого, багато-чинного підходу до поставленого завдання. Архітектурне середовище як цілісний організм, складна система. Об'ємно-просторова цілісність системи – мета творчості дизайнера середовища. Принципи сервісного, інклюзивного та універсального дизайну.

Список рекомендованих джерел:

Нормативний: 4 [с. 13–20].

Основний: 5 [с. 40–78], 6 [с. 45–82].

Додатковий: 11 [с. 25–74].

Інтернет-ресурси: 15, 16.

Тема 3. Типологія будівель готелів і ресторанів

Типологія середовища будівель готелів і ресторанів. Класи середовища, види середовища і типи середовища. Функціонально-технологічний підхід до творення формату архітектурного середовища готелів і ресторанів. Технологічні схеми формування простору середовища готелів і ресторанів. Психологія сприйняття людиною типів архітектурного середовища. Вплив певних формальних ознак середовища на характер поведінки людини. Типологія з урахуванням форматів HoReCa (boutique hotel, lifestyle hotel, fast casual, fine dining).

Список рекомендованих джерел:

Нормативний: 3 [с. 6–18]

Основний: 6 [с. 90–140], 7 [с. 22–68], 8 [с. 18–55]

Додатковий: 10 [с. 85–120]

Інтернет-ресурси: 15

Тема 4. Архітектоніка середовища готелів і ресторанів

Архітектоніка як принцип художнього вираження цілісності структури об'ємно-просторового композиційного формоутворення. Об'єктивні закономірності формально-змістовних побудов моделей предметного середовища готелів і ресторанів. Цілісність образу в дизайні архітектурного середовища. Цілісний образ як єдність змісту, форми і структури. Єдність образу за конфігурацією, за розмірами, за освітленням і кольором, за фактурою, за орієнтацією на площині чи у просторі, за напрямом руху і прогнозованістю розвитку свого морфу. Закони тектоніки форми в умовах земної гравітації та їхній вплив на естетику формоутворення в архітектурі та

дизайні середовища. Архітектоніка як носій ідентичності бренду готелю/ресторану. Емоційний образ середовища готелю/ресторану.

Список рекомендованих джерел:

Нормативний: 4 [с. 21–26]

Основний: 5 [с. 110–158]

Додатковий: 11 [с. 95–150]

Інтернет-ресурси: 15

Тема 5. Засоби композиції середовища готелів і ресторанів

Симетрія і зорова рівновага просторових побудов макетів та моделей будівель готелів і ресторанів. Поняття ритму та метру. Мета створення форматів середовища на базі метричних і ритмічних закономірностей представлення елементів інформації певного ряду чи поля. Місце і роль ритмо-метричних композицій у формуванні практичних вмінь, навичок макетування та моделювання об'єктів предметного середовища. Значення ритму у побудові образу. Оптимальний ритмічний повтор. Симетрія. Її вплив на рівновагу сприйняття. Асиметрія чи спотворена симетрія. Аналіз зорової рівноваги середовища, що проектується. Ритмо-метричні закономірності. Статика і динаміка імітаційних побудов. Пропорції. Залежність, порядок і гармонія в композиційному формоутворенні засобами макетування та моделювання. Масштаб і масштабність. Тотожність, нюанс і контраст. Акцент. Домінанта. Супідрядність. Здатність перетворення безформного в оформлене, аморфного в структурне, неорганізованого в організоване.

Список рекомендованих джерел:

Нормативний: 4 [с. 27–32]

Основний: 5 [с. 160–210]

Додатковий: 11 [с. 151–260]

Інтернет-ресурси: 16

Тема 6. Меблі і обладнання для середовища готелів і ресторанів

Поняття предметного простору середовища готелів і ресторанів. Модифікаційність і комбінаторність простору форм предметів. Статичні та мобільні форми предметів.

Геометричні вихідні позиції формування предметного простору в архітектурі. Види меблів. Дизайн меблів і обладнання. Принципи оптимального розташування меблів і обладнання в інтер'єрі готелів і ресторанів. Ергономіка меблів. Трансформовані та модульні рішення.

Список рекомендованих джерел:

Нормативний: 3 [с. 30–38]

Основний: 7 [с. 140–210], 8 [с. 120–190]

Додатковий: 10 [с. 220–260]

Інтернет-ресурси: 15

Тема 7. Гармонізація середовища готелів і ресторанів

Композиційні засоби гармонізації середовища готелів і ресторанів. Аналіз класичних пропорцій в будовах готелів і ресторанів. Особливості сприйняття людиною об'єктів архітектурного середовища. Естетичний вплив предметного оточення людини на характер її поведінки. Позитивні і негативні емоції сприйняття тих чи інших типів архітектурних форм. Властивості ансамблевості різномасштабних та різнофункціональних архітектурних форм в середовищі, що проєктується. Відчуття меж гармонійного формування просторового контексту архітектурних форм. Оптимізація співвідношень елементів предметного наповнення середовища. Подолання негативних ефектів відчуття середовища: ефекту “кам'яних джунглів” та ефекту “пустиря”. Відчуття меж гармонійного формування просторового контексту архітектурних форм. Вираження гармонії на базі споріднених за формою форматів об'єктів предметного середовища. Психологічний комфорт та гармонія. Вплив середовища на тривалість перебування гостя.

Список рекомендованих джерел:

Нормативний: 4 [с. 10–18]

Основний: 5 [с. 220–265]

Додатковий: 10 [с. 300–340]

Інтернет-ресурси: 16

Тема 8. Модернізація середовища готелів і ресторанів

Поняття сучасна архітектура та традиційна архітектура готелів і ресторанів. Тренд в дизайні середовища. Трансформація, що передбачає безперервну зміну параметрів об'єкта як між заданими формами (інтерполяція), так і поза їх межами з утворенням нових варіантів (екстраполяція). Визначення медіани як оптимального параметра форми в існуючому контексті форм. Реконструкція та реставрація

архітектурних форм. Реновація форми. Об'ємно-просторові деформації та трансформації образу архітектурної форми в часі. Романтичні руїни архітектурних форм і їхніх деталей як елемент впорядкування середовища, що проектується. Реновація та редизайн суб'єктів HoReCa.

Список рекомендованих джерел:

Нормативний: 2 [с. 5–12]

Основний: 6 [с. 210–260]

Додатковий: 13 [р. 20–55]

Інтернет-ресурси: 15

Тема 9. Морфологія і стилістика середовища готелів і ресторанів

Прийоми організації формату огорожуючих конструкцій середовища готелів і ресторанів. Антропометричні якості поверхонь. Формати криволінійних оболонок. Рослиноморфні і тваринноморфні образи поверхонь. Стил і стилістика середовища готелів і ресторанів. Поняття морфологічної єдності елементів образу. Національні та етнічні риси результатів архітектурної творчості. Культурно-історична єдність стилю життя соціального замовника і стилістики відповідних архітектурних форм. Історизм як засіб консервативного підходу до дизайну архітектурного середовища. Біоніка формоутворення архітектурного середовища. Антропоморфні, рослиноморфні та тваринноморфні образи архітектурних об'єктів. Завдання і роль стилізації в дизайні інтер'єрів готелів і ресторанів. Виявлення стилістики, морфологічних, етнічних особливостей утворення форми і змісту. Виховання естетичного смаку фахівця в процесі побудови стилізованих рішень в сфері обслуговування. Стилістика як інструмент позиціонування суб'єктів HoReCa. Локальна ідентичність та національні мотиви у позиціюванні.

Список рекомендованих джерел:

Нормативний: 4 [с. 6–14]

Основний: 5 [с. 270–320]

Додатковий: 10 [с. 140–190]

Інтернет-ресурси: 15, 17

Тема 10. Колористичний формат середовища готелів і ресторанів

Роль колористики в сучасному форматі макетування і моделювання готелів і ресторанів. Застосування багато колірної палітри до конкретного об'єкта, що моделюється. Рекомендації щодо виконання практичних вправ в ручній техніці. Техніки і прийоми застосування основних засобів комп'ютерного моделювання і створення колірних візуалізацій форматів середовища готелів та ресторанів. Застосування корпусної вифарбки для макетів і моделей середовища засобами ручної

графіки. Кольоровий 3D – принтер як засіб наочного аналізу і оцінки результатів застосування кольору на моделях. Колір як дієвий фактор виявлення архітектури середовища. Колірна символіка і мова архітектурної поліхромії. Колірна гармонізація просторових структур. Світло як дієвий фактор виявлення форми в архітектурі середовища Світло в екстер'єрі. Світло в інтер'єрі. Вечірнє і святкове освітлення середовища сфери обслуговування.

Список рекомендованих джерел:

Нормативний: 4 [с. 15–22]

Основний: 5 [с. 330–360]

Додатковий: 12 [с. 40–120]

Інтернет-ресурси: 16

Тема 11. Семіотика формату середовища готелів і ресторанів

Об'єктивні закономірності формування естетичної інформативності об'єктів сфери обслуговування. Роль символів і знаків у формуванні архітектурного середовища готелів і ресторанів. Канонізація архітектурного формоутворення. Образність і символічність фасадних форм будівель сфери обслуговування. Символіка архітектурної образності будівель. Утворення контексту середовища готелю, що проектується. Систематизація базисних форм планів громадських будівель готелів і ресторанів відповідно до символіки їх використання. Семіотика планування будівель і споруд, семи, графеми та ідеограми.

Список рекомендованих джерел:

Нормативний: 1 [с. 7–10]

Основний: 5 [с. 365–390]

Додатковий: 10 [с. 260–300]

Інтернет-ресурси: 15

Тема 12. Передпроектний аналіз середовища готелів і ресторанів

Мета і завдання етапу перед проектного аналізу. Перед проектна дослідна робота як складова частина комплексного процесу проектування. Збір інформації. Аналіз джерел. Перед проектні дослідження: виконання обмірів існуючого інтер'єру чи предмету, аналіз одержаного матеріалу. Збір додаткової інформації щодо дизайну архітектурного середовища із літературних джерел, нормативів – зарисовки, начерки, калькування, ксерокопії тощо. Зображення аналогів і прототипів майбутнього об'єкта проектування. Простота і наочність представлення вихідної інформації. Техніки і прийоми застосування основних засобів наочного подання графічної інформації.

Список рекомендованих джерел:**Нормативний:** 2 [с. 13–20]**Основний:** 6 [с. 20–60]**Додатковий:** 14 [р. 45–110]**Інтернет-ресурси:** 16**Тема 13. Послідовність проектування середовища готелів і ресторанів**

Планування проектно-вишукувальних робіт. Комплексний підхід до проектування об'єктів в сфері обслуговування. Нормативні стадії проектування. Стадія «Ескізний проект». Стадія «Проект». Стадія «Робочий проект». Робоча документація на будівництво. Підготовка кошторисної документації та розпорядок і контроль за видатками на будівництво. Авторський нагляд творця проекту за його реалізацією на будівельному майданчику. Контроль якості будівництва. Участь у прийомці реалізованого об'єкта сфери обслуговування в експлуатацію. Командна робота дизайнера з менеджером, маркетологом, технологом.

Список рекомендованих джерел:**Нормативний:** 2 [с. 21–40]**Основний:** 6 [с. 260–310]**Додатковий:** 14 [р. 200–320]**Інтернет-ресурси:** 15**Тема 14. Прогнозування розвитку середовища готелів і ресторанів**

Сучасні тенденції архітектурного формоутворення в світі. Перспективи розвитку архітектурного формоутворення. Концепції Роберто Вентурі. Концепції Пітера Айзенмана. Концепції Паоло Солері. Готельні формати архітектури Джона Портмена. Архітектурні конструкції готелів сера Нормана Фостера. Філософія демократичної архітектури Оскара Німейера. Наукові методи прогнозування архітектурних форм будівель готелів, нових стилів архітектури. Соціально-економічний фактор як основа побудови прогностичних моделей форматів середовища готелів і ресторанів. Метод історичних аналогій в прогнозуванні. Сучасні тренди HoReCa-дизайну. Цифрові та гібридні формати просторів.

Список рекомендованих джерел:**Нормативний:** 1 [с. 11–14]**Основний:** 5 [с. 392–404]**Додатковий:** 13 [р. 90–140]**Інтернет-ресурси:** 15

Тема 15. Інноваційні технології моделювання середовища готелів і ресторанів

Вимоги до сучасного макету. Мета і завдання макетування. Розробка складових і вузлів макету об'єкта дизайну. Оформлення макетів з новітніх матеріалів за погодженим переліком згідно діючих державних стандартів, норм і правил подання інформації. Високоємна тривимірна візуалізація об'єкта макетування і моделювання: фото-реалістичні види, анімаційні моделі із світловими чи звуковим супроводженням. Застосування антуражів та стаффажів у демонстраційних макетах.

Список рекомендованих джерел:

Нормативний: 2 [с. 25–35]

Основний: 6 [с. 310–340]

Додатковий: 14 [р. 500–650]

Інтернет-ресурси: 16

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Закони та нормативні акти:

1. 022 Дизайн: Стандарт вищої освіти / Антонович Є.А. та ін. Київ : Міністерство освіти і науки України, 2018. 14 с.
2. ДБН А.2.2-3:2014 : Склад та зміст проектної документації на будівництво. Київ: Мінрегіон України, 2014. 40 с.
3. ДБН В.2.2-9:2009 Громадські будинки та споруди: Основні положення. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 49 с.
4. ДСТУ 3899-99 Дизайн та ергономіка. Терміни та визначення. Київ : Держстандарт України, 1999. 32 с.

Основний

5. *Архітектура та дизайн: Енциклопедичний довідник / Заварзін О. О. Київ: Державний торговельно-економічний університет, 2023. 404 с.
6. *Проектування готелів: навчальний посібник / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. Київ: КНТЕУ, 2012. 340 с.
7. *HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А. А.Мазаракі; авт.: А. А.Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. Київ : КНТЕУ, 2016. 347 с.
8. *HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А. А. Мазаракі; авт.: А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. Київ : КНТЕУ, 2017. 311 с.
9. *HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А. А. Мазаракі; авт.: А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. 2-ге вид., виправл. і допов. Київ : КНТЕУ, 2017. 411 с.

Додатковий

10. Основи дизайну архітектурного середовища: Підручник / В. О. Тімохін, Н. М. Шебек, Т. В. Малік, Н. Ю. Житкова, Г. І. Шемседінов. Київ: КНУБА, 2010. 400 с.
11. *Михайленко В. Є., Яковлев М. І. Основи композиції (геометричні аспекти художнього формотворення): Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ: Каравела, 2008. 303 с.
12. Прищенко С. Кольорознавство: Навчальний посібник. Київ: Альтепрес, 2010. 354 с.
13. Drake S. The Elements of Architecture: Principles of Environmental Performance in Buildings. London-Sterling, Earthscan Publications Inc., 2009. 150 p.
14. Watson D., Crosbie J. M. Time-Saver Standards for Architectural Design: Technical Data for Professional Practice. 8th Edition. New York: McGraw Hill, 2004. 1200 p.

Інтернет-ресурси

15. Заварзін О. О. Дизайн архітектурного середовища : енциклопедичний довідник. Київ : НАКККиМ, 2013. 358 с. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://elib.nakkkim.edu.ua/handle/123456789/2484> .
16. Основи композиції та дизайну [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://sites.google.com/view/grdesign99/>.

17. Черняк Л. В., Яценко Ю. М. Естетика товарів та дизайн [Електронний ресурс] : електронний підручник. Київ, 2008. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM) : зв., кол. ; 606 Мб.

Рекомендовані джерела за позначкою () наявні у науковій бібліотеці ДТЕУ*