



**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**
ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО ТА
ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ
КАФЕДРА ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИХ ДИСЦИПЛІН

СИЛАБУС (SYLLABUS)

Назва дисципліни

**ДИЗАЙН
DESIGN**



*Дизайн створює культуру.
Культура формує цінності.
Цінності визначають майбутнє.*

Роберт.Л.Петерс.

Викладає дисципліну:



РАСУЛОВ РАМІС АСИМОВИЧ

канд. техн. наук,

зав. кафедри інженерно-технічних
дисциплін

Контакти

м. Київ, вул. Кіото, 19 ауд. А-238, тел.: (044) 531-47-53

E-mail:

r.rasulov@knote.edu.ua

**Сторінка
дисципліни в
системі
дистанційного
навчання КНТЕУ**

<http://1dn.knote.edu.ua/course/view.php?id=605>

Консультації

Відповідно до графіку індивідуальних консультацій:
<https://knote.edu.ua/blog/read/?pid=11189&uk>

Мова викладання: українська, англійська
Рік навчання. 2020/2021.
Семестр. II.

Коротка анотація. Естетична організація середовища, досягнення краси інтер'єру обумовлюють безліч різноманітних завдань. Головні з них – це формування композиції простору, колірне рішення та оздоблення поверхонь, дизайн обладнання і меблів, вирішення декоративних деталей, освітлення, озеленення тощо.

Дисципліна формує у здобувачів вищої освіти базові дизайнерські компетентності – досвід сприйняття, осмислення і критичного засвоєння дизайнерської інформації з періодичних і спеціальних видань, надає теоретичні знання та практичні навички з проектування і оформлення внутрішнього простору готельних і ресторанних комплексів.

Освітній ступінь. бакалавр / bachelor

Галузь знань	Спеціальність	Спеціалізація	Тип дисципліни
07 «Управління та адміністрування» / Management and Administration	073 «Менеджмент» / Management	«Готельний і ресторанний менеджмент» / Hotel and Restaurant Management	За вибором
24 «Сфера обслуговування» / Services	241 «Готельно-ресторанна справа» / Hotel and Restaurant Business	«Готельно-ресторанна справа» / Hotel and Restaurant Business	За вибором
18 «Виробництво та технології» / Production and Technology	181 «Харчові технології» / Food Technologies	Технологія та організація ресторанного бізнесу / Technologies and organization in the Restaurant Business	За вибором

2. Мета дисципліни вивчення дисципліни «Дизайн», що відноситься до циклу професійної та практичної підготовки, спрямоване на формування досвіду сприйняття, осмислення і критичного засвоєння дизайнерської інформації з періодичних і спеціальних видань, формування теоретичних знань та практичних навичок з проектування і оформлення зовнішнього та внутрішнього простору готельних і ресторанних об'єктів.

3. Результати навчання - полягають у досягненні мети та виконанні означених завдань:

- Розуміння основних понять в галузі дизайну.
- Знання основних напрямів дизайнерської діяльності.
- Знання основних естетичних поглядів на дизайнерську творчість.
- Знання основних критеріїв гармонійності і засобів надання виразності об'єктам.
- Знання основних стилів у дизайні.
- Знання інструментарію формування світлової та колористичної атмосфери готельних і ресторанних об'єктів.
- Знання основ ергономіки й антропометрії.

- Знання змісту проекту благоустрою території.
- Знання засобів формування інформаційного повідомлення.
- Вміння організувати процес дизайн-проекування.
- Вміння здійснювати організацію простору об'єктів сфери гостинності, підбір меблів, світильників, устаткування відповідно до ергономічних та антропометричних вимог.
- Вміння оформлювати прийняті рішення щодо стилю у графічному відображенні. Навички проведення художньої експертизи дизайн проектів.
- Вміння створювати належну емоційну атмосферу та підкреслювати особливі характеристики приміщення використовуючи світло, тінь та контрасти кольорів.
- Вміння створювати план благоустрою ділянки об'єкта;
- Вміння створювати інформаційні повідомлення, гармонізовані із дизайнерським рішенням інтер'єру об'єкта.
- Вміння розробляти логотип об'єкта гостинності

4. Обсяг дисципліни. Дисципліна «Дизайн» за вибором, містить 6 кредитів ECTS. Загальна кількість годин – 180 з них 28 – лекцій, 28 – лабораторних занять і 124 – самостійної роботи (для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» (Food Technologies). Загальна кількість годин – 180 з них 34 – лекцій, 34 – лабораторних занять і 112 – самостійної роботи (для здобувачів спеціальності 073 «Менеджмент» / Management)

5. Пререквізити – дисципліна «Дизайн» займає одне з ключових місць у навчальному плані підготовки бакалаврів та у структурно-логічній схемі, викладається після вивчення дисциплін «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Організація дозвілля», «Маркетинг», «Інженерна графіка», «Організація ресторанного господарства» та ін.

6. Технічне й програмне забезпечення /обладнання – Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів (візуальних засобів моделювання)

7. Календарно-тематичний план (схема вивчення дисципліни)

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Навчальний тиждень	
	Всього годин/кредитів	з них				
		Лекції	Лабораторні заняття			самостійна робота студентів
Тема 1. Дизайн як форма проектної творчості.	10	2	-	8	Т, УО	1
Тема 2. Основи композиції.	12	2	2	8	ІЗ, Т	2
Тема 3. Види архітектурної композиції та композиційні схеми інтер'єрів.	13	2	2	9	Т, УО	3
Тема 4. Предметне наповнення інтер'єру. Ергономіка. Загальні відомості.	25	2	6	17	Т	4

Тема 5. Світло і колір у дизайні та архітектурі.	16	2	4	10	Т, УО	5
Тема 6. Стили античності в архітектурі та дизайні.	17	2	4	11	ІЗ, Т	6
Тема 7 Стили середньовіччя	12	2		10	ІЗ, Т	7
Тема 8 Стили періоду нової історії	14	4		10	ІЗ, Т	8-9
Тема 9 Стили сучасності	14	4		10	ІЗ, Т	10-11
Тема 10. Основи ландшафтного дизайну.	13	2	2	9	КР, Т	12
Тема 11. Основні стилі та напрями в ландшафтному дизайні.	14	2	2	10	ІЗ, Т	13
Тема 12. Дизайн у готельно-ресторанному господарстві.	20	2	6	12	Т, ІЗ	14
Разом по дисципліні	180	28	28	124		14
Підсумковий контроль – Письмовий екзамен						

Примітка: УО – усне опитування; Т- тестування; КР – виконання контрольної роботи; ІЗ – виконання індивідуального завдання та його захист.

8. Система оцінювання та вимоги

Підсумкова модульна оцінка за семестр є сумою балів, отриманих студентом за виконання індивідуальних завдань та балів за результатами опитувань і тестувань. Максимальна модульна оцінка 100 балів.

Вид робіт	Максимальна кількість балів
Тема 1. Дизайн як форма проектної творчості. (опрацювання матеріалу за темою самостійне опрацювання питання підготовка до тестування)	2
Тема 2. Основи композиції (опрацювання матеріалу за темою підготовка до тестування)	2
Лабораторна робота №1. Визначення складу і площ приміщень для відвідувачів.	6
Тема 3. Види архітектурної композиції та композиційні схеми інтер'єрів. (опрацювання матеріалу за темою підготовка до тестування)	2

Лабораторна робота №2 побудова плану приміщень для відвідувачів у середовищі Corel Draw.	10
Тема 4. Предметне наповнення інтер'єру. Ергономіка. Загальні відомості. (опрацювання матеріалу за темою підготовка до тестування)	2
Лабораторна робота №3. Оснащення приміщення для відвідувачів меблями та обладнанням у середовищі Corel Draw.	6
Тема 5. Світло і колір у дизайні та архітектурі. (опрацювання матеріалу за темою підготовка до тестування)	2
Лабораторна робота №4. Формування колірної рішення інтер'єру приміщень для відвідувачів.	10
Тема 6. Стили античності в архітектурі та дизайні. (опрацювання матеріалу за темою підготовка до тестування)	2
Тема 7 Стили ранньої нової історії (опрацювання матеріалу за темою підготовка до тестування)	2
Лабораторна робота №5 Створення проекту приміщень для відвідувачів у середовищі 3ds Max	8
Тема 8 Стили періоду нової історії. (опрацювання матеріалу за темою підготовка до тестування)	2
Лабораторна робота №6. Формування композиції інтер'єру приміщення для відвідувачів у середовищі Autodesk 3ds-Max	9
Тема 9 Стили сучасності (опрацювання матеріалу за темою підготовка до тестування)	2
Лабораторна робота №7 Формування оздоблення приміщень для відвідувачів у середовищі 3ds Max	7
Тема 10. Основи ландшафтного дизайну. (опрацювання матеріалу за темою підготовка до тестування)	2
Тема 11. Основні стилі та напрями в ландшафтному дизайні. (опрацювання матеріалу за темою підготовка до тестування)	2
Тема 12. Дизайн у готельно-ресторанному господарстві. (опрацювання матеріалу за темою підготовка до тестування)	2
Індивідуальне завдання (оформлення альбому графічних робіт та пояснювальної записки – протоколів лабораторних робіт)	10
Участь у науковій конференції	10
Разом	100

Екзаменаційна оцінка є результатом виконання екзаменаційного іспиту. Робочою програмою передбачено 14 лабораторних занять, загальна сума балів за виконання лабораторних робіт складає 56 балів, за виконання самостійних робіт складає – 44 бали.

Максимальна екзаменаційна оцінка становить 100 балів.

9. Рекомендована література (основні джерела):

Нормативні

1. ДБН 360 - 92 ** Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень. – К.: Держбуд України, 2002. – 100 с.
2. ДБН В.2.2-9-99 Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
3. ДБН В.2.2-20-2008 Будинки і споруди. Готелі. – К.: Міністерство регіонального розвитку та будівництва України, 2009. – 54 с.
4. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). – К.: Мінрегіонбуд України, 2010. – 83с.
5. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 13 с.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.

Інтернет-ресурси

7. www.vashdom.ru/articles/bionika.htm
8. www.ergotech.org.ua/AU/HistoruU.htm
9. www.design-interiors.com.ua
10. www.droekt.com.ua