

Робоча програма навчальної дисципліни (Силабус)

Назва курсу	ЕСТЕТИЧНЕ ОФОРМЛЕННЯ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ
Рівень освіти	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Статус дисципліни	Основна
Форма здобуття освіти	Денна
Обсяг дисципліни	4 ЄСТС
Мова викладання	Українська
Викладач	Горохова Людмила Петрівна
Профайл викладача (-ів)	Директор Української асоціації з розвитку менеджменту та бізнес освіти 5 років досвіду роботи інженером Державного архітектурно-будівельного контролю 15 років досвіду роботи інженером-проектувальником будівель та споруд промислового та цивільного призначення https://www.krok.edu.ua/ua/pro-krok/spivrobotniki/gorokhova-lyudmila-petrivna
Контактний телефон	(044) 455 - 56 - 90 (внутрішній - 124)
E-mail	uamdbe@krok.edu.ua
Консультації	Онлайн-консультації: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_YTkWNzkzNjItNGE1Mi00ZGUwLThiM2QtNGYzYWE3NTFhMzJi%2983-43f5-9909-722602ea2165%22%2c%22Oid%22%3a%22ca4cab24-161f-4dd1-983e-8a

1. Коротка анотація до курсу

Метою вивчення навчальної дисципліни «Естетичне оформлення готелів і ресторанів» є засвоєння принципів формування естетики інтер'єрів готелів і ресторанів, теоретичне обґрунтування принципів естетичного оформлення житлових та офісних інтер'єрів, вивчення основних способів і прийомів

естетичного оформлення інтер'єрів, ознайомлення з головними естетичними характеристиками інтер'єрів та їх складових частин.

Виконання студентами творчих самостійних завдань та фінального проекту до заліку мають продемонструвати знання естетичних особливостей та основних естетичних структурних компонентів архітектурного середовища; естетичних вимог до інтер'єрів готелів та ресторанів, стилів меблевих виробів та вимог до сучасних меблів у готелях та ресторанах, ролі кольору і освітлення як естетичних чинників оформлення інтер'єру, сформувані у студентів навички дослідження об'єктів та створення опису їх головних характеристик.

А також сформувані навички щодо розрізнення архітектурних стилів, стилів меблів та інтер'єрів; естетичної оцінки інтер'єрів, прийомів синтезу мистецтв як принципу естетичного оформлення інтер'єру.

Завдання курсу: дати студентам теоретичні знання з основ естетичного впливу на особистість архітектурних споруд та їх інтер'єрів, навчити студентів естетичному аналізу архітектурного простору та основних компонентів архітектурної форми: просторової форми - оболонки, огороження та предметного наповнення; сформувані у студентів навички проектування компонентів і елементів готельних інтер'єрів згідно з естетичними, ергономічними і функціональними вимогами; виробити у студентів критерії естетичної оцінки готельних інтер'єрів.

Посилання на анотацію курсу в Moodle:

<https://dist.krok.edu.ua/course/view.php?id=1589>

і у Teams <https://teams.microsoft.com/v2/>

2. Результати навчання

Опанувавши дисципліну студенти повинні

Знати:

- естетичні характеристики властивостей архітектурного простору,
- характеристики основних компонентів архітектурної форми;
- принципи формування просторової структури приміщень житлового та виробничого призначення;
- психофізіологічні, суспільні та асоціативні основи естетичного сприйняття форм, кольору, освітлення, ритму та інших архітектурних компонентів;
- закономірності синтезу мистецтв у інтер'єрі;
- основні принципи, методи, способи естетичного оформлення готельного інтер'єру.

Вміти:

- орієнтуватися в питаннях естетичного оформлення інтер'єру;

- естетично оцінювати інтер'єр взагалі і окремих його компонентів зокрема;
- давати обґрунтовані естетичні судження щодо естетичного оформлення інтер'єрів приміщень готелю;
- застосовувати у практичній діяльності знання щодо розташування меблів і обладнання, підбору декоративних тканин для оформлення інтер'єру;
- визначати особливості кольору та освітлення в приміщеннях готелю (готельного комплексу) у відповідності до функціональних та естетичних вимог;
- бачити взаємозв'язок принципів формування просторової структури приміщень готелю (готельного комплексу) та технологічних процесів, що в них відбуваються.

2. Обсяг курсу

Вид заняття	Загальна кількість годин/ кредитів ECTS		
	120/4		
Загальна кількість годин / форма навчання	денна	заочна	дистанційна
лекції	28		
семінарські заняття	28		
самостійна робота	64		
РАЗОМ	120		

3. Пререквізити - перелік попередньо прослуханих і опанованих курсів: «Здоров'я людини», «Безпека життєдіяльності», «Основи охорони праці», «Основи готельної справи», «Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу»

4. Технічне й програмне забезпечення /обладнання

Технічне обладнання: комп'ютер/ноутбук, стабільний інтернет. Додаткового програмного забезпечення не вимагається. Університет надає корпоративний

аккаунт в office.365, через який надається доступ до навчальної платформи Moodle та комунікаційного середовища Teams.

5. Політика курсу – студенти мають дотримуватись кодексу академічної доброчесності:

https://www.krok.edu.ua/download/nakazi/2018-10-18_kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf

У разі проведення занять в он-лайн форматі, здобувач має під'єднатись до навчальної платформи де буде проводитись заняття. Заходити на навчальну платформу (Teams) виключно під своїм реальним прізвищем. Під час занять з використанням онлайн платформи MS Teams камера має бути увімкненою протягом всього заняття, мікрофон включається за потреби під час відповідей/запитань. У разі відсутності можливості включати камеру, студент має повідомити викладача та отримати дозвіл бути присутнім з вимкненою камерою. В разі непід'єнання та відсутності реакції здобувача на звернення викладача до нього особисто, здобувач вважається відсутнім на занятті.

У разі проведення занять в он-лайн форматі, здобувач має під'єднатись до навчальної платформи де буде проводитись заняття. Заходити на навчальну платформу (Teams) виключно під своїм реальним прізвищем. Під час занять з використанням онлайн платформи MS Teams камера має бути увімкненою протягом всього заняття, мікрофон включається за потреби під час відповідей/запитань. У разі відсутності можливості включати камеру, студент має повідомити викладача та отримати дозвіл бути присутнім з вимкненою камерою. В разі непід'єнання та відсутності реакції здобувача на звернення викладача до нього особисто, здобувач вважається відсутнім на занятті.

1. Програма навчальної дисципліни

Вступ. Мета і завдання навчальної дисципліни. Структура курсу, його зв'язок з іншими навчальними дисциплінами. Обсяги лекцій, семінарів, самостійних робіт. Індивідуальні завдання. Вимоги до виконання самостійних робіт. Форми проміжного та підсумкового контролю. Практична значимість вивчення дисципліни для працівника готельної сфери. Естетика. Гармонія. Золотий переріз і гармонія в мистецтві.

Тема 1. Архітектура як особливий вид мистецтва.

Тема 2. Особливості естетики архітектурних споруд.

Види архітектурних споруд за їхнім призначенням. Вплив стандартизації будівництва на естетику сучасних споруд та рівень комфорту готелю. Об'єм та простір - складові структури архітектурної композиції. Основні естетичні

компоненти архітектурного простору. Естетичні особливості архітектурного середовища.. Поняття внутрішнього архітектурного простору.

Тема 3. Естетичні вимоги до інтер'єру готелів та аналогічних засобів розміщення.

Соціальна сутність інтер'єру. Інтер'єр як середовище естетичного сприйняття.

Види внутрішнього простору. Просторова організація процесу сприйняття.

Інтер'єр як середовище дії, відпочинку. Закономірності, функції, специфічні особливості інтер'єру. Естетичні вимоги до інтер'єру. Художні засоби композиції інтер'єру як гармонійне поєднання усіх складових елементів в єдине ціле.

Тема 4. Естетична оцінка та організація предметного наповнення інтер'єру.

Загальна характеристика предметного наповнення засобів розміщення.

Класифікація предметного наповнення. Співвідношення естетичного і утилітарного. Ергономічний аналіз предметного наповнення. Принципи естетичної оцінки предметного наповнення інтер'єру.

Тема 5. Вимоги до сучасних меблевих виробів та їх класифікація.

Групи вимог до сучасних меблевих виробів. Класифікація меблевих виробів.

Типи і види меблевих виробів. Меблеві стилі.

Тема 6. Основні принципи меблювання приміщень різного призначення у готельному комплексі.

Склад житлової групи приміщень. Прийоми розташування окремих груп меблів.

Функціональність меблювання готельних приміщень. Прийоми розташування меблів в готельних номерах. Прийоми розташування меблів у холах житлових поверхів готелю. Меблювання приміщень для побутового обслуговування на житловому поверсі. Конструктивні особливості меблевих виробів для приміщень житлового поверху. Умови функціональної організації приміщень вестибюльної групи.

Тема 7. Колір і освітлення як естетичні чинники оформлення інтер'єру.

Функціонально-технологічне і естетичне застосування кольору в інтер'єрі готелю. Кольорова композиція у просторі. Принципи гармонійного поєднання кольорів. Колористична композиція готельних приміщень. Типи, засоби, комфорт освітлення приміщень. Види джерел освітлення. Класифікація штучного освітлення.

Тема 8. Синтез мистецтв як принцип естетичного оформлення інтер'єру.

Монументальне мистецтво в оформлення інтер'єрів. Види декоративної складової інтер'єру готельного комплексу. Сутність просторових та прикладних видів мистецтва. Засоби декоративної виразності виробів декоративно-прикладного мистецтва.

2. Схема курсу

Тиждень /дата* /кількість годин	Тема	Вид заняття, розподіл годин	Література* Ресурси в інтернеті	Завдання ,год	Термін виконання
Перший тиждень, понеділок 2	Тема 1. Вступ. Мета і завдання дисципліни. Естетика. Гармонія. Золотий переріз і гармонія в мистецтві. Тема 2. Архітектура як особливий вид мистецтва.	лекція 1 Online/ аудиторне заняття 4 год	5, 9, 13		02.09.2024
Другий тиждень, понеділок 2	Тема 3. Особливості естетики архітектурних споруд	лекція 2 Online/ аудиторне заняття 4 год	4, 11, 14, 15		09.09.2024
Другий тиждень, понеділок 2	Тема 5. Естетична оцінка та організація предметного наповнення інтер'єру	семінар 1 Online/ аудиторне заняття 6 год	4, 11, 16	Інтерактивна практична вправа «Оцінити різні типи запропонованих інтер'єрів з естетичної точки зору»	09.09.2024
Перший тиждень, понеділок 2	Тема 4. Естетичні вимоги до інтер'єру готелів та ресторанів	лекція 3 Online/ аудиторне заняття 6 год	4, 11, 16		16.09.2024
Другий тиждень, понеділок 2	Теми 6, 7. Вимоги до сучасних меблевих	лекція 4 Online/ аудиторне заняття 6 год	відповідно до наведеного списку		23.09.2024

	виробів та їх класифікація. Основні принципи меблювання приміщень різного призначення у готелях та ресторанах				
Другий тиждень, понеділок 2	Тема 1. Естетика. Гармонія. Золотий перерізі гармонія в мистецтві	семінар 2 Online/ аудиторне заняття 6 год	5, 9, 13	Підготувати есе на тему «Естетика в моєму житті» Обсяг – до 1 сторінки А4 у форматі Word шрифт 14. За бажанням зробити презентацію у форматі PPTX з фото та ілюстраціями 2	23.09.2024
Перший	Тема 8. Колір та освітлення як естетичні чинники оформлення інтер'єру	лекція 5 Online/4 год	відповідно до наведеного списку		30.09.2024
Другий тиждень, понеділок 2	Теми 5,9. Естетична оцінка та організація предметного наповнення інтер'єру. Синтез мистецтв як принцип естетичного	лекція 6 Online/ аудиторне заняття 4 год	4, 11, 16		07.10.2024

	оформлення інтер'єру				
Другий тиждень, понеділок 2	Тема 8. Колір та освітлення як естетичні чинники оформлення інтер'єру	семінар 3 Online/ аудиторне заняття 6 год	4, 6, 8, 14, 16	Дослідити та охарактеризувати кольорові рішення та освітлення трьох будь-яких стилів інтер'єру. Зробити презентацію (РРТХ) з характеристиками, фото та ілюстраціями, коментарями» 6	07.10.2024
Другий Тиждень понеділок 2	Семінар 4. Синтез мистецтв як принцип естетичного оформлення готелів Захист творчого завдання	семінар 3 Online/ аудиторне заняття 6 год	Відповідно наведеного списку	Розробити проект на одну з тем: «Найбільш гармонійний готель та/або ресторан». Зробити презентацію РРТХ з фото, ілюстраціями та коротким текстовим поясненням відповідно заданого Змісту 16	

3. Теми лекцій

Назва теми	Кількість годин
Лекція 1_Теми 1, 2. Вступ. Мета і завдання дисципліни. Естетика. Гармонія. Золотий переріз і гармонія в мистецтві. Архітектура як особливий вид мистецтва.	4
Лекція 2_Тема 3. Особливості естетики архітектурних споруд	4
Лекція 3_Тема 4. Естетичні вимоги до інтер'єру готелів та ресторанів	6
Лекція 4_Теми 6, 7. Вимоги до сучасних меблевих виробів та їх класифікація. Основні принципи меблювання приміщень різного призначення у готелях та ресторанах	6
Лекція 5_Тема 8. Колір та освітлення як естетичні чинники оформлення інтер'єру	4
Лекція 6_Теми 5, 9. Естетична оцінка та організація предметного наповнення інтер'єру. Синтез мистецтв як принцип естетичного оформлення інтер'єру	4
Разом:	12

4. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Естетична оцінка та організація предметного наповнення інтер'єру	6
2.	Естетика. Гармонія. Золотий переріз і гармонія в мистецтві	6
3.	Колір та освітлення як естетичні чинники оформлення інтер'єру	6
4	Синтез мистецтв як принцип естетичного оформлення інтер'єру	10

5. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ. Мета і завдання дисципліни. Естетика. Гармонія. Золотий переріз і гармонія в мистецтві. Архітектура як особливий вид мистецтва.	10
2	Особливості естетики архітектурних споруд	6
3	Естетичні вимоги до інтер'єру готелів та аналогічних засобів розміщення	8
4	Естетична оцінка та організація предметного наповнення інтер'єру	8
5	Вимоги до сучасних меблевих виробів та їх класифікація	8
6	Основні принципи меблювання приміщень різного призначення у готельному комплексі	8
7	Колір та освітлення як естетичні чинники оформлення інтер'єру	8
8	Синтез мистецтв як принцип естетичного оформлення інтер'єру	8
	Разом	64

6. Індивідуальні завдання

Розробити проект на тему «Найбільш гармонійний (найкрасивіший) об'єкт (готель та/або ресторан)»; відповідно до змісту завдання.

Зробити презентацію (PPTX) з фото, ілюстраціями, коментарями (до 20 слайдів).

Завантажити на MOODLE відповідно до терміну виконання, уважно дивитись коментарі.

Під час заліку продемонструвати PPTX-презентацію, усно прокоментувати, відповісти на запитання – 10 хвилин.

Зміст індивідуального творчого завдання (навчального проекту)	Рекомендований час (години)
1. ПІБ, Університет, коледж, курс, група, дисципліна 2. Характеристика готелю/ресторану (призначення, місткість, поверховість, місце розташування) 3. Архітектурний стиль будинку/споруди (оформлення фасаду, входу, основні естетичні структурні компоненти архітектурного середовища) 4. Стиль інтер'єру різних приміщень, декоративні елементи оздоблення оздоблення стін, стель, підлоги 5. Кольорові рішення інтер'єру різних приміщень, характеристика кольорових рішень за контрастом, формоутворювальними властивостями, психологічним впливом 6. Освітлення (стиль, декоративна роль освітлення, матеріали, конструктивні особливості, утилітарні та естетичні властивості). 7. Меблювання (стиль меблів, матеріали, особливості) 8. Вказати джерела інформації	16

7. Методи навчання

Програмою дисципліни «Естетичне оформлення готелів і ресторанів» передбачається реалізація чотирьох навчальних блоків:

- теоретичний блок - лекційні аудиторні заняття студентів;
- практичний блок - семінарські аудиторні заняття студентів;
- блок СРС (самостійна робота студентів) - самостійне опрацювання студентами літературних джерел, законодавчих, нормативних, методичних матеріалів, матеріалів періодичних видань, що є невід'ємною частиною під час підготовки студентів до семінарських занять, створення комп'ютерних презентацій індивідуальних проектів, виконання індивідуальних завдань;

- блок контролю - формами контролю знань студентів є індивідуальні експрес-опитування, контрольна перевірка знань студентів, оцінювання виступів студентів на семінарських заняттях.

Підсумковим контролем знань по закінченню курсу є диференційований залік.

Під час вивчення дисципліни використовуються такі види навчальних занять як лекції та семінари.

Під час проведення лекцій використовуються такі методи та технології викладання, як читання лекцій, демонстрація презентацій та інших наочних матеріалів, обговорення зі студентами ключових проблемних питань тем лекцій.

Під час проведення семінарських занять використовуються такі методи та технології викладання як виступи студентів з доповідями за темою семінару, демонстрація презентацій, створених студентами з тематики семінарського заняття, обговорення та дискусії за

ключовими питаннями, виступи студентів за результатами виконання індивідуальних завдань, виступи студентів за результатами виконання додаткових завдань.

Основними форматами й методами самостійної роботи студентів з дисципліни є повторення питань тем лекційних занять за матеріалами лекцій, опрацювання основної та додаткової літератури, виконання індивідуальних завдань, підготовка презентацій, виконання індивідуальних творчих проєктів.

9. Методи контролю

Для визначення успішності навчання використовуються контрольні заходи. Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретного завдання.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення вивчення дисципліни семестровий контроль.

Під час вивчення даної дисципліни використовуються такі форми поточного контролю:

- самостійні роботи;
- індивідуальні творчі завдання;

Під час вивчення даної дисципліни використовується така форма семестрового контролю: диференційований залік.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за шкалою Університету (0-100, з урахуванням необов'язкових завдань – 120 балів) та національною шкалою.

10.1. Схема нарахування балів з дисципліни

Види та зміст робіт	Максимальна оцінка	Інші можливі оцінки, примітки
Виконання самостійних практичних завдань:		
Завдання 1	10	0 - 9
Завдання 2 або 3	15	0 - 14
Виконання підсумкового індивідуального творчого завдання до заліку	75	0 - 74
РАЗОМ:	100	0 - 99

Максимальний бал за виконання необов'язкових завдань – 20.

Загальна система оцінювання курсу	Участь в роботі впродовж семестру/дифереційований залік - 25/75
Вимоги до самостійної	Відповідно до змісту завдання студент має знайти та проаналізувати релевантну інформацію, оформити роботу у

індивідуальної роботи	вигляді pptx-презентації з фото та ілюстраціями. Перелік використаних джерел є обов'язковим. Роботи мають бути виконані відповідно до графіка.
Семінарські	Впродовж семестру студент має виконати три з семи самостійних робіт, підготувати pptx-презентацію, продемонструвати, прокоментувати і відповісти на запитання під час семінарів.
Умови допуску до підсумкового контролю	Виконати підсумкове індивідуальне творче завдання на обрану тему відповідно до змісту завдання, підготувати pptx-презентацію.

10.2. Умови нарахування балів

90 балів та вище виставляють за глибокі знання навчального матеріалу, що міститься в основних і додаткових рекомендованих літературних джерелах, вміння аналізувати явища, які вивчаються, у їхньому взаємозв'язку і розвитку, здатність пропонувати оригінальні рішення, критично оцінювати об'єктивну та суб'єктивну інформацію, здійснювати самооцінку, логічно і послідовно відповідати на поставлені питання, вміння застосовувати теоретичні положення під час розв'язання нестандартних практичних задач. **100 балів** можуть бути виставлені за виконання обов'язкових завдань; **120 балів** – за додаткові необов'язкові завдання з тематики дисципліни.

70-89 балів виставляють за міцні знання навчального матеріалу, включаючи розрахунки, аргументовані відповіді на поставлені питання, які можуть містити неточності; за вміння аналізувати отриману інформацію та пропонувати нестандартні рішення, застосовувати теоретичні положення під час розв'язання практичних нестандартних задач, вміння аналізувати явища та пропонувати оригінальні рішення; мають місце окремі помилки.

50-69 балів виставляють за посередні знання навчального матеріалу, його розуміння, вміння застосовувати теоретичні положення під час розв'язання стандартних практичних задач, не завжди аргументовані відповіді; має місце значна кількість недоліків, у тому числі неточні, або мало аргументовані відповіді з порушенням послідовності викладення, за невпевненість під час пояснень теоретичних положень; відповідь задовольняє мінімальному позитивному рівню.

00-49 балів виставляють за відтворення обмеженої частини навчального матеріалу; при цьому – невміння його пояснити та вирішувати стандартні практичні задачі навіть за допомогою викладача; мають місце безсистемні фрагментарні знання навчального матеріалу, або їх відсутність; потребує повторного вивчення матеріалу.

10.3. Критерії підсумкового оцінювання

100-бальна шкала	12-бальна шкала	Оцінка за національною шкалою
98 -100	12	Відмінно
95 - 97	11	
90 - 94	10	
84 - 89	9	Добре
78 - 83	8	
70 -77	7	
64 - 69	6	Задовільно

58 -63	5	
50 - 57	4	
34 - 49	3	Незадовільно
18 - 33	2	Незадовільно
1 - 17	1	Незадовільно

11. Методичне забезпечення

До уваги студентів: усі навчально-методичні матеріали (плани лекцій, семінарів, графік виконання самостійних робіт, графік консультацій, презентації, завдання) подані в Moodle <https://dist.krok.edu.ua/course/view.php?id=1589>

і у Teams <https://teams.microsoft.com/v2/>

Посилання на Dspace

<https://dspace.krok.edu.ua/handle/krok/1595>

12. Рекомендована література

Нормативна

1. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Держтурадміністрації України від 16.03.2004 № 19.
2. Готельне господарство. Збірник законодавчих актів та нормативних документів. К., 2005.

Базова

3. Зиміна С.Б. Стилi інтер'єру: навч. посiб. К.: Довiра, 2018 360 с.
4. Ковальський Л.М., Дмитренко А.Ю., В.М.Лях В.М. та ін.; Архітектурна типологія громадських будинків і споруд. Підручник. К.: ТОВ «НВП «Інтерсервіс», 2017. 481 с.
5. Сопов В.П., Мироненко В.П. Інноваційні технології в архітектурі і дизайні: Колективна монографія / Під загальною ред. В.П.Сопова, В.П.Мироненка. Харків: ХНУБА, 2019. С. 24-29. ISBN 978-617-7204-91-5

Допоміжна

6. Банько В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: Навч. пос. К.: Дакор, 2008. 272 с.
7. Кравченко В., Саблій Л., Давидчук В., Кравченко Н. Інженерне обладнання будівель. Підручник. К.: Професіонал, 2008.
8. Круль Г.Я. Основи готельної справи: Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2011.
9. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: Підручник - К.: Центр учбової літератури, 2010.
10. Слепцов О.С. Архітектура цивільних будівель: Індустріалізація К.: Видавничий дім А+С, 2010. 248 с.
11. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: Навчальний посібник К.: Кондор, 2011

12. В'язовська А.В. Принципи ландшафтно-планувальної організації водно-зелених рекреаційних територій. Міське середовище –XXI ст. Архітектура. Будівництво. Дизайн: Тези доповідей III Міжнародного науково-практичного конгресу (14-16 березня 2018, м. Київ). Київ, 2018. С. 189-190
13. Єжова О.І. Концепції хмарочосів майбутнього//Архітектурний вісник КНУБА: Наук. вироб. збірник /Відповід. ред. Куліков П.М. К.: КНУБА, 2018. – Вип.14-15. – С. 638-644.
14. Жовква О.І. Особливості проектування boutique hotels (особливих готелів)// Архітектурний вісник КНУБА: Наук.-вироб. збірник /Відповід. ред. Куліков П.М. К.: КНУБА, 2018. – Вип.14-15. С. 472-478.
16. Шебек Н.М.Дизайн архітектурного середовища: виклики сьогодення // Вісник Національного університету «Львівська Політехніка». Архітектура /Відп. ред. Б.С.Черкес. 2018. № 895. С.105-110.<http://vlp.com.ua/node/1913924>.
17. Щурова В. А. Міський і ландшафтний дизайн. Благоустрій територій різного призначення: конспект лекцій для студ. 6 курсу спец. 7.120103 "Дизайн архітектурного середовища" / В. А. Щурова; Київ. нац. ун-т буд-ва і архіт. К. : КНУБА, 2008. 39 с.

Інформаційні ресурси

18. Вимоги до готелю категорії п'ять зірок. Науково-дослідний та проектно-інвестиційний центр будівельних конструкцій - URL: www.ndpi.kiev.ua
- 19.Офіційний сайт Державного агентства розвитку туризму в Україні (ДАРТ). URL: <https://www.tourism.gov.ua/>

КОМУНІКАЦІЇ

1. Базовою платформою для комунікації викладача зі студентами є **Moodle**. Важливі повідомлення загального характеру – зокрема, оголошення про терміни подання контрольних робіт та ін. – регулярно розміщуються викладачем на форумі курсу.

2. Електронне забезпечення навчання (**Moodle**):

» якщо забули пароль/логін, направте листа з темою «Забув пароль/логін» за адресою: dist.center@krok.edu.ua

» презентації лекцій, плани семінарських занять, методичні рекомендації до виконання індивідуальних дослідницьких завдань і групових творчих проєктів розміщені на платформі Moodle:

<https://dist.krok.edu.ua/course/view.php?id=2849>

» інші засоби зв'язку: корпоративна пошта Університету «Крок» викладача курсу

3. Для оперативного отримання повідомлень про оцінки та нову інформацію, розміщену на сторінці курсу у Moodle, будь ласка, переконайтеся, що адреса електронної пошти, зазначена у вашому профайлі на Moodle, є актуальною, та регулярно перевіряйте папку «Спам». Якщо за технічних причин доступ до Moodle є неможливим, або ваше питання потребує термінового розгляду, направте електронного листа з позначкою «Важливо» на адресу dist.center@krok.edu.ua. У листі обов'язково вкажіть ваше прізвище та ім'я, курс та шифр академічної групи.

4. Для проведення он-лайн лекцій, семінарських, практичних занять використовується платформа **MS Teams**. Увійдіть за допомогою свого імені користувача і пароля Office 365.

5. З розкладом занять можливо ознайомитись:

<https://www.krok.edu.ua/ua/pro-krok/pidrozdili/strukturni/studentskij-ofis/rozklad>

У разі виникнення проблем з відображенням розкладу, прохання використовувати альтернативні інформаційні ресурси:

» мобільний додаток [Telegram Bot «КРОК – віртуальний помічник»](#) або contact@krok_timetable_bot

» інформаційний портал: [кабінет студента](#) / [кабінет викладача](#)

Графіки консультацій викладачів Університету «КРОК» знаходяться:

» [у персональному кабінеті](#) студента.

Для цього Вам потрібно обов'язково авторизуватись в системі Office 365.

У разі виникнення запитань щодо входу у Ваш кабінет, пишіть на адресу support@krok.edu.ua

Для персональних запитів використовується сервіс приватних повідомлень (корпоративна пошта університету «Крок» викладача курсу). Відповіді на запити студентів подаються викладачем впродовж трьох робочих днів.

Робочу програму навчальної дисципліни: «**Бухгалтерський облік і фінансова звітність**»:

складено: Гороховою Людмилою Петрівною, викладачем Фахового коледжу, спеціалістом I категорії.

Ухвалено: цикловою комісією з готельно-ресторанної справи (протокол засідання циклової комісії від 29.08.2024 р.).