

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Факультет економічний

“\_\_18\_\_” \_\_чervня\_\_ 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ДИЗАЙН ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА**

Галузь знань J Транспорт та послуги

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Факультет Економічний

Розробники: Лариса ГОПКАЛО доцент кафедри готельно-ресторанної  
справи та туризму, к.е.н.

## 1. Опис навчальної дисципліни

Дисципліна «Дизайн підприємств готельно-ресторанного господарства» належить до фахових дисциплін освітньої програми та спрямована на формування у здобувачів вищої освіти знань і практичних навичок щодо проектування, художнього оформлення та організації внутрішнього і зовнішнього простору підприємств індустрії гостинності. Вивчення дисципліни забезпечує розуміння принципів створення комфортного, функціонального та естетично привабливого середовища для гостей і персоналу закладів готельного та ресторанного господарства.

У процесі навчання студенти опановують основи дизайну, композиції, колористики, ергономіки та архітектурного проектування, вивчають особливості формування інтер'єрів і екстер'єрів готелів, ресторанів, кафе, барів та інших об'єктів сфери гостинності. Особлива увага приділяється питанням функціонального зонування приміщень, підбору оздоблювальних матеріалів, меблів, освітлення, декоративних елементів та інженерного оснащення відповідно до концепції закладу.

Дисципліна передбачає вивчення сучасних тенденцій дизайну в індустрії гостинності, принципів створення корпоративного стилю, формування унікальної атмосфери закладу та використання інноваційних дизайнерських рішень. Розглядаються питання забезпечення доступності, безпеки, екологічності та енергоефективності об'єктів готельно-ресторанного господарства.

Опанування дисципліни дозволяє здобувачам набути компетентностей щодо розроблення дизайнерських концепцій, підготовки проектних рішень, оцінювання функціональності та естетичної привабливості об'єктів гостинності, а також прийняття обґрунтованих рішень щодо створення комфортного середовища для споживачів. Отримані знання та навички є важливою складовою професійної підготовки майбутніх фахівців і сприяють підвищенню конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь	
Освітній ступінь	<i>бакалавр</i>
Спеціальність	<i>J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</i>
Освітня програма	<i>«Готельно-ресторанна справа»</i>
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	<i>Обов'язкова</i>
Загальна кількість годин	<i>120</i>
Кількість кредитів ECTS	<i>4</i>
Кількість змістових модулів	<i>2</i>
Курсовий проект (робота) (занаявності)	<i>-</i>
Форма контролю	<i>Екзамен</i>

<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання</b>		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	3 курс	3 курс
Семестр	6	6
Лекційні заняття	30 год.	8 год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.	10 год.
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	60 год.	102 год.
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

### **1. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни**

Навчальна дисципліна «Дизайн підприємств готельно-ресторанного господарства» має на меті формування у студентів комплексу теоретичних знань та практичних навичок, необхідних для прийняття обґрунтованих рішень у сфері проектування, будівництва та експлуатації закладів готельно-ресторанного призначення.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню дисципліни «Дизайн підприємств готельно-ресторанного господарства»: «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства».

У результаті вивчення дисципліни студент повинен набути наступних компетентностей:

#### *Інтегральна компетентність*

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

#### *Загальні компетентності (ЗК):*

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

#### *Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):*

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного господарства.

СК 16. Здатність розробляти об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення підприємств готельного та ресторанного господарств.

### **Програмні результати навчання (ПРН):**

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного господарства.

### **2. Програма та структура навчальної дисципліни для:**

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
1	2	3	л	п	лаб	інд	с.р.	9	л	п	лаб	інд	с.р.	14
<b>Змістовий модуль 1.</b>														
<b>Становлення дизайну архітектурного середовища. Стилi в архітектурі та інтер'єрі</b>														
Тема 1. Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення	1	8	2	2			4	8	2					6
Тема 2. Античний стиль в архітектурі та інтер'єрі	2	8	2	2			4	8		2				6
Тема 3. Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя	3	8	2	2			4	6						6
Тема 4. Ренесанс. Бароко. Рококо	4	8	2	2			4	8	2					6
Тема 5. Класицизм. Ампір	5	8	2	2			4	6						6
Тема 6. Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища. Початок епохи дизайну	6	8	2	2			4	9		2				7

Тема 7. Етнічні та сучасні стилі в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства.	7	8	2	2			4	7					7
Разом за модулем 1		56	14	14			28	52	4	4			44
<b>Змістовний модуль 2.</b>													
<b>Прийоми організації інтер'єрів приміщень закладів готельно-ресторанного господарства</b>													
Тема 8. Властивості форми і поняття композиції в інтер'єрі	8	8	2	2			4	9	2				7
Тема 9. Колір в інтер'єрі закладів готельно-ресторанного господарства	9	8	2	2			4	9	2				7
Тема 10. Роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства	10	8	2	2			4	7					7
Тема 11. Питання вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельно-ресторанного господарства	11	8	2	2			4	9		2			7
Тема 12. Предметне середовище інтер'єру. Загальна характеристика меблів та текстильних матеріалів для закладів готельно-ресторанного господарства	12	8	2	2			4	9	2				7
Тема 13. Дизайн інтер'єру приймально-допоміжної групи приміщень готелів	13	8	2	2			4	9					9
Тема 14. Дизайн інтер'єру готельних номерів	14	8	2	2			4	9		2			7

Тема 15. Дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства	15	8	2	2			4	7					7
<b>Разом за модулем 2</b>		<b>64</b>	<b>16</b>	<b>16</b>			<b>45</b>	<b>68</b>	<b>6</b>	<b>4</b>			<b>58</b>
<b>Разом за курс</b>	<b>120</b>		<b>30</b>	<b>30</b>			<b>60</b>	<b>120</b>	<b>10</b>	<b>8</b>			<b>102</b>

### 3. Теми лекцій

№з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>Змістовний модуль 1.</b>		
<b>Становлення дизайну архітектурного середовища. Стилi в архітектурі та інтер'єрі</b>		
1	Тема 1. Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення	2
2	Тема 2. Античний стиль в архітектурі та інтер'єрі	2
3	Тема 3. Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя	2
4	Тема 4. Ренесанс. Бароко. Рококо	2
5	Тема 5. Класицизм. Ампір	2
6	Тема 6. Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища. Початок епохи дизайну	2
7	Тема 7. Етнічні та сучасні стилі в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства. Питання вибору концепції та стильового спрямування сучасного закладу готельно-ресторанного господарства	2
<b>Змістовний модуль 2.</b>		
<b>Прийоми організації інтер'єрів приміщень закладів готельно-ресторанного господарства</b>		
8	Тема 8. Властивості форми і поняття композиції в інтер'єрі	2
9	Тема 9. Колір в інтер'єрі закладів готельно-ресторанного господарства	2
10	Тема 10. Роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства	2
11	Тема 11. Питання вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельно-ресторанного господарства	2
12	Тема 12. Предметне середовище інтер'єру. Загальна характеристика меблів та текстильних матеріалів для закладів готельно-ресторанного господарства	2
13	Тема 13. Дизайн інтер'єру приймально-допоміжної групи приміщень готелів	2
14	Тема 14. Дизайн інтер'єру готельних номерів	2
15	Тема 15. Дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства	2
<b>Разом</b>		<b>30</b>

### 3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>Змістовний модуль 1.</b>		
<b>Становлення дизайну архітектурного середовища. Стили в архітектурі та інтер'єрі</b>		
1	Тема 1. Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення	2
2	Тема 2. Античний стиль в архітектурі та інтер'єрі	2
3	Тема 3. Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя	2
4	Тема 4. Ренесанс. Бароко. Рококо	2
5	Тема 5. Класицизм. Ампір	2
6	Тема 6. Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища. Початок епохи дизайну	2
7	Тема 7. Етнічні та сучасні стилі в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства.	2
<b>Змістовний модуль 2.</b>		
<b>Прийоми організації інтер'єрів приміщень закладів готельно-ресторанного господарства</b>		
8	Тема 8. Властивості форми і поняття композиції в інтер'єрі	2
9	Тема 9. Колір в інтер'єрі закладів готельно-ресторанного господарства	2
10	Тема 10. Роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства	2
11	Тема 11. Питання вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельно-ресторанного господарства	2
12	Тема 12. Предметне середовище інтер'єру. Загальна характеристика меблів та текстильних матеріалів для закладів готельно-ресторанного господарства	2
13	Тема 13. Дизайн інтер'єру приймально-допоміжної групи приміщень готелів	2
14	Тема 14. Дизайн інтер'єру готельних номерів	2
15	Тема 15. Дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства	2
<b>Разом</b>		<b>30</b>

### 4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>Змістовний модуль 1.</b>		
<b>Становлення дизайну архітектурного середовища. Стили в архітектурі та інтер'єрі</b>		
1	Тема 1. Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення	4
2	Тема 2. Античний стиль в архітектурі та інтер'єрі	4
3	Тема 3. Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя	4
4	Тема 4. Ренесанс. Бароко. Рококо	4
5	Тема 5. Класицизм. Ампір	4

6	Тема 6. Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища. Початок епохи дизайну	4
7	Тема 7. Етнічні та сучасні стилі в дизайні інтер'єру закладів готельно- ресторанного господарства. Питання вибору концепції та стильового спрямування сучасного закладу готельно-ресторанного господарства	4
<b>Змістовний модуль 2. Прийоми організації інтер'єрів приміщень закладів готельно-ресторанного господарства</b>		
8	Тема 8. Властивості форми і поняття композиції в інтер'єрі	4
9	Тема 9. Колір в інтер'єрі закладів готельно-ресторанного господарства	4
10	Тема 10. Роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства	4
11	Тема 11. Питання вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельно-ресторанного господарства	4
12	Тема 12. Предметне середовище інтер'єру. Загальна характеристика меблів та текстильних матеріалів для закладів готельно-ресторанного господарства	4
13	Тема 13. Дизайн інтер'єру приймально-допоміжної групи приміщень готелів	4
14	Тема 14. Дизайн інтер'єру готельних номерів	4
15	Тема 15. Дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства	4
<b>Разом</b>		<b>60</b>

### **1. Методи та засоби діагностики результатів навчання:**

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист практичних, розрахункових/графічних робіт, проєктів;
- пірінгове оцінювання, самооцінювання.

### **7. Методи навчання метод проблемного навчання;**

- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проєктного навчання;
- метод перевернутого класу, змішаного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму
- метод гейміфікованого навчання.

### **8. Оцінювання результатів навчання.**

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

## 8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
<b>Модуль 1. Основи менеджменту готельно-ресторанної справи</b>		
Практичне заняття 1. Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення	<p>ПРН 04.</p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• базові поняття дизайну та естетики інтер'єру;</li> <li>• основні принципи композиції, колористики та стилістики в інтер'єрі.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• розрізняти ключові терміни й застосовувати їх у професійному контексті;</li> <li>• аналізувати естетичну складову простору з урахуванням функціональності.</li> </ul>	7
Практичне заняття 2. Античний стиль в архітектурі та інтер'єрі	<p>ПРН 04.</p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• характерні риси архітектури та інтер'єру давньогрецької та римської епох;</li> <li>• основні елементи декору, композиційні принципи та символіку античності.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ідентифікувати античні стилістичні елементи в сучасному дизайні;</li> <li>• використовувати принципи античного стилю при створенні концепцій інтер'єрів.</li> </ul>	7
Практичне заняття 3. Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя	<p>ПРН 04.</p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• стилістичні ознаки романського й готичного стилів;</li> <li>• особливості просторової організації, форм, світла та оздоблення середньовічних інтер'єрів.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• аналізувати середньовічні архітектурні рішення та адаптувати їх до сучасного середовища;</li> <li>• використовувати мотиви середньовіччя у дизайні інтер'єру готелів і ресторанів.</li> </ul>	7
Практичне заняття 4. Ренесанс. Бароко. Рококо	<p>ПРН 04.</p> <p><b>Знати:</b></p>	7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основні риси стилів Ренесанс, Бароко та Рококо в архітектурі й дизайні інтер'єру;</li> <li>• відмінності між цими стилями за композицією, декором та художнім змістом.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• визначати характерні стилістичні елементи кожного з періодів;</li> <li>• розробляти інтер'єрні рішення з урахуванням стилістики Ренесансу, Бароко або Рококо.</li> </ul>	
Практичне заняття 5. Класицизм. Ампір	<p>ПРН 04.</p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принципи гармонії, симетрії та стриманості в архітектурі та дизайні періоду класицизму й ампіру;</li> <li>• характерні декоративні елементи та колористику відповідних стилів.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• реконструювати стилістичні риси класичних інтер'єрів у сучасному дизайні;</li> <li>• створювати концепції, що відображають дух епохи через інтер'єрні рішення.</li> </ul>	7
Практичне заняття 6. Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища. Початок епохи дизайну	<p>ПРН 04.</p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естетичні засади стилів еклектики, неокласицизму та модерну;</li> <li>• історичні передумови становлення професії дизайнера.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• розпізнавати та порівнювати стильові риси означених напрямів;</li> <li>• інтегрувати окремі елементи еклектики та модерну у сучасний інтер'єр.</li> </ul>	7
Практичне заняття 7. Етнічні та сучасні стилі в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства.	<p>ПРН 04.</p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• особливості етнічних стилів (японський, скандинавський, марокканський тощо) та сучасних тенденцій (мінімалізм, лофт, хай-тек);</li> <li>• вимоги до функціональності та естетики інтер'єрів у сфері HoReCa.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• розробляти дизайн-концепції з урахуванням стилістики та культурного контексту;</li> </ul>	8

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адаптувати сучасні стилі до специфіки готельно-ресторанного середовища.</li> </ul>	
Самостійна робота за змістовним модулем 1		<b>20</b>
Модульна контрольна робота 1.		<b>30</b>
<b>Всього за модулем 1</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 2. Зв'язуючи елементи менеджменту готельно-ресторанної справи</b>		
Практичне заняття 8. Властивості форми і поняття композиції в інтер'єрі	ПРН 10, 15, 16, 17 <b>Знати:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основні властивості форми (масштаб, пропорції, ритм, симетрія тощо);</li> <li>• принципи композиційної побудови інтер'єру.</li> </ul> <b>Вміти:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• аналізувати форму предметів інтер'єру в контексті загального простору;</li> <li>• створювати збалансовані композиційні рішення в дизайні приміщень</li> </ul>	<b>7</b>
Практичне заняття 9. Колір в інтер'єрі закладів готельно-ресторанного господарства	ПРН 10, 15, 16, 17 <b>Знати:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• колористичні схеми, вплив кольору на сприйняття простору та психологічний стан людини;</li> <li>• правила поєднання кольорів і функціональне значення колористики.</li> </ul> <b>Вміти:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• підбирати гармонійні кольорові рішення для інтер'єрів закладів HoReCa;</li> <li>• розробляти колірні концепції з урахуванням стилю й призначення приміщення.</li> </ul>	<b>8</b>
Практичне заняття 10. Роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства	ПРН 10, 15, 16, 17 <b>Знати:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• типи освітлення (загальне, зональне, декоративне) та їх роль у дизайні;</li> <li>• технічні та естетичні параметри освітлювальних приладів.</li> </ul> <b>Вміти:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проектувати освітлювальні сценарії з урахуванням функціональних зон;</li> <li>• використовувати світло як елемент естетичного та функціонального оформлення інтер'єру.</li> </ul>	<b>10</b>
Практичне заняття 11. Питання	ПРН 10, 15, 16, 17	<b>8</b>

<p>вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельно-ресторанного господарства</p>	<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основні оздоблювальні матеріали, їх властивості, переваги та обмеження використання;</li> <li>• вимоги до матеріалів щодо міцності, вологостійкості, гігієнічності та дизайну.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обирати матеріали відповідно до функціонального призначення приміщень;</li> <li>• формувати естетично вивірені та технологічно доцільні дизайнерські рішення.</li> </ul>	
<p>Практичне заняття 12. Предметне середовище інтер'єру. Загальна характеристика меблів та текстильних матеріалів для закладів готельно-ресторанного господарства</p>	<p>ПРН 10, 15, 16, 17</p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• класифікацію меблів та текстилю за функціями, стилем і матеріалами;</li> <li>• вимоги до предметного наповнення інтер'єру з позиції ергономіки та комфорту.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• підбирати меблі та текстиль відповідно до концепції дизайну;</li> <li>• поєднувати функціональність, естетику та довговічність у предметному середовищі.</li> </ul>	<p><b>10</b></p>
<p>Практичне заняття 13. Дизайн інтер'єру приймально-допоміжної групи приміщень готелів</p>	<p>ПРН 10, 15, 16, 17</p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• особливості оформлення вестибюлів, рецепцій, лаунж-зон та допоміжних приміщень;</li> <li>• принципи зонування, орієнтації та гостинності в приймальних зонах.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• створювати дизайн-концепції для зон першого контакту з клієнтом;</li> <li>• інтегрувати естетичні та функціональні елементи в оформленні публічних просторів.</li> </ul>	<p><b>8</b></p>
<p>Практичне заняття 14. Дизайн інтер'єру готельних номерів</p>	<p>ПРН 10, 15, 16, 17</p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• стандарти оформлення номерного фонду (економ, стандарт, люкс);</li> <li>• принципи ергономіки, безпеки та зручності для гостей.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• розробляти функціональні й комфортні плани номерів;</li> </ul>	<p><b>8</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>застосовувати сучасні дизайнерські рішення для забезпечення комфорту і стилю.</li> </ul>	
Практичне заняття 15. Дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства	ПРН 10, 15, 16, 17 <b>Знати:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>типологію залів (банкетні, барні, обідні), вимоги до їх дизайну та атмосфери;</li> <li>принципи організації простору для зручності відвідувачів та обслуговуючого персоналу.</li> </ul> <b>Вміти:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>формувати інтер'єр ресторанних приміщень з урахуванням концепції закладу;</li> <li>забезпечувати стильову єдність, функціональність і комфорт для гостей.</li> </ul>	<b>8</b>
Самостійна робота за змістовним модулем 2		<b>10</b>
Модульна контрольна робота 2.		<b>30</b>
<b>Всього за модулем 2</b>		<b>100</b>
<b>Навчальна робота</b>		<b><math>(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70</math></b>
<b>Екзамен</b>		<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>		<b><math>(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100</math></b>

## 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

## 8.3. Політика оцінювання

<b>Політика щодо Дедлайнів та перескладання</b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b>Політика щодо академічної доброчесності</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<b>Політика щодо відвідування</b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

## 9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4685>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

## 10.Рекомендовані джерела інформації

1. Дизайн закладів та інтер'єр приміщень закладів готельноресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / Ю. М. Коренець, Є. Г. Клевцов. – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. – 162 с.
2. Гамкало М. З., Манько А. М. Проектування та дизайн закладів готельноресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. – ЛНУ ім. І.Франка. – 2021. - 39 с.
3. Іванова Л.А., Страхова Т.В., Іваненко Є.В. Дизайн в готельноресторанному бізнесі (І частина): навчальний посібник/за редакцією Л.О. Іванової/ Одеська національна академія харчових технологій, 2021. – 196 с.
4. Коренець Ю. М. Дизайн закладів та інтер'єр приміщень закладів готельноресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / Ю. М. Коренець, Є. Г. Клевцов. – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. – 162 с
5. Незвещук-Когут Т.С. Дизайн: навч. посіб./ Т.С. Незвещук-Когут. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 340 с
6. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. Київ: Видавництво «Ліра-К», 2020. 480 с.
7. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання: підручник. Київ: НАКККіМ, 2018. 360 с.
8. Словник архітектурно-реставраційних термінів. URL: <http://terms.archodessa.com/>
9. Сфера послуг. Готельна справа : словник Том 2 / Укладачі Л.М. Гопкало, С.В. Мельниченко, І.П. Кудінова, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, В.В. Самсонова, Л.І. Шкварун – К. : НУБіП України, 2025. – 403 с.
10. Сфера послуг. Індустрія гостинності : словник Том 4. Частина I / Укладачі С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало, І.П. Кудінова, Є.В. Козловський, І.В. Ковальчук, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, С.М. Неїленко, О.А. Стретович, В.В. Самсонова, – К. : НУБіП України, 2026. – 411 с.
11. Сфера послуг. Індустрія гостинності : словник Том 4. Частина II / Укладачі С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало, І.П. Кудінова, Є.В. Козловський, І.В. Ковальчук, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, С.М. Неїленко, О.А. Стретович, В.В. Самсонова, – К. : НУБіП України, 2026. – 448 с.

12. Сфера послуг. Ресторанна справа та кейтеринг : словник. Том 3 / Укладачі  
Л.М. Гопкало, М.Є. Сердюк, В.М. Бандура, С.І. Мосіюк, С.М. Неїленко –  
К. : НУБіП України, 2025 – 380 с.

---