

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

“ЗАТВЕРДЖЕНО”

ННІ неперервної освіти і туризму
«27» травня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ДИЗАЙН ОБ’ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Факультет (ННІ) Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

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

Київ – 2025 р.

1. Опис навчальної дисципліни

ДИЗАЙН ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	III курс	
Семестр	6	
Лекційні заняття	30 год.	10 год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.	10 год.
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	60 год.	100 год
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

1. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

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

У результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- основні нормативно-правові акти, що регулюють будівельну діяльність в Україні;
- функціональні обов'язки служби замовника-забудовника;
- властивості та сфери застосування основних будівельних матеріалів;
- основні конструктивні елементи будівель і принципи функціонування інженерних систем;
- умови ефективної та раціональної експлуатації будівельного фонду.

Студент повинен вміти:

- приймати концептуальні рішення щодо проєктування нових закладів, а також щодо реконструкції та капітального ремонту закладів готельно-ресторанної індустрії;

- здійснювати технічний нагляд за ходом будівництва від імені замовника, контролюючи відповідність проєктним рішенням;
- забезпечувати дотримання вимог щодо надійності, безпечної експлуатації та відповідності дизайнерських рішень сучасним стандартам у сфері готельно-ресторанного господарства.

Набуття компетентностей:

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 проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) 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					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовний модуль 1.														
Становлення дизайну архітектурного середовища. Стилi в архiтектурi та iнтер'єрi														
Тема 1. Естетика iнтер'єру та дизайн. Основнi термiни та визначення	1	8	2	2			4	8	2				6	
Тема 2. Античний стиль в архiтектурi та iнтер'єрi	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

Змістовний модуль 2.

Прийоми організації інтер'єрів приміщень закладів готельно-ресторанного господарства

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	2				7
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
Разом за модулем 2		64	16	16			45	68	6	6			56
Разом за курс	120		30	30			60	120	10	10			100

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовний модуль 1.		
Становлення дизайну архітектурного середовища. Стили в архітектурі та інтер'єрі		
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
Змістовний модуль 2.		
Прийоми організації інтер'єрів приміщень закладів готельно-ресторанного господарства		
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
Разом		30

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовний модуль 1.		
Становлення дизайну архітектурного середовища. Стилi в архітектурі та інтер'єрі		
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
Змістовний модуль 2.		
Прийоми організації інтер'єрів приміщень закладів готельно-ресторанного господарства		
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

Разом	30
--------------	-----------

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовний модуль 1.		
Становлення дизайну архітектурного середовища. Стили в архітектурі та інтер'єрі		
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
Змістовний модуль 2.		
Прийоми організації інтер'єрів приміщень закладів готельно-ресторанного господарства		
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
Разом		60

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист практичних, розрахункових/графічних робіт, проектів;
- 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
Модуль 1. Основи менеджменту готельно-ресторанної справи		
Практичне заняття 1. Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення	ПРН 04. Знати: • базові поняття дизайну та естетики інтер'єру; • основні принципи композиції, колористики та стилістики в інтер'єрі. Вміти: • розрізняти ключові терміни й застосовувати їх у професійному контексті; • аналізувати естетичну складову простору з урахуванням функціональності.	7
Практичне заняття 2. Античний стиль в архітектурі та інтер'єрі	ПРН 04. Знати: • характерні риси архітектури та інтер'єру давньогрецької та римської епох; • основні елементи декору, композиційні принципи та символіку античності. Вміти: • ідентифікувати античні стилістичні елементи в сучасному дизайні; • використовувати принципи античного стилю при створенні концепцій інтер'єрів.	7
Практичне заняття 3. Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя	ПРН 04. Знати: • стилістичні ознаки романського й готичного стилів;	7

	- особливості просторової організації, форм, світла та оздоблення середньовічних інтер'єрів. Вміти: - аналізувати середньовічні архітектурні рішення та адаптувати їх до сучасного середовища; - використовувати мотиви середньовіччя у дизайні інтер'єру готелів і ресторанів.	
Практичне заняття 4. Ренесанс. Бароко. Рококо	ПРН 04. Знати: - основні риси стилів Ренесанс, Бароко та Рококо в архітектурі й дизайні інтер'єру; - відмінності між цими стилями за композицією, декором та художнім змістом. Вміти: - визначати характерні стилістичні елементи кожного з періодів; - розробляти інтер'єрні рішення з урахуванням стилістики Ренесансу, Бароко або Рококо.	7
Практичне заняття 5. Класицизм. Ампір	ПРН 04. Знати: - принципи гармонії, симетрії та стриманості в архітектурі та дизайні періоду класицизму й ампіру; - характерні декоративні елементи та колористику відповідних стилів. Вміти: - реконструювати стилістичні риси класичних інтер'єрів у сучасному дизайні; - створювати концепції, що відображають дух епохи через інтер'єрні рішення.	7
Практичне заняття 6. Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища. Початок епохи дизайну	ПРН 04. Знати: - естетичні засади стилів еклектики, неокласицизму та модерну; - історичні передумови становлення професії дизайнера. Вміти: - розпізнавати та порівнювати стильові риси означених напрямів; - інтегрувати окремі елементи еклектики та модерну у сучасний інтер'єр.	7

Практичне заняття 7. Етнічні та сучасні стилі в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства.	ПРН 04. Знати: - особливості етнічних стилів (японський, скандинавський, марокканський тощо) та сучасних тенденцій (мінімалізм, лофт, хай-тек); - вимоги до функціональності та естетики інтер'єрів у сфері HoReCa. Вміти: - розробляти дизайн-концепції з урахуванням стилістики та культурного контексту; - адаптувати сучасні стилі до специфіки готельно-ресторанного середовища.	8
Самостійна робота за змістовним модулем 1		20
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Зв'язуючи елементи менеджменту готельно-ресторанної справи		
Практичне заняття 8. Властивості форми і поняття композиції в інтер'єрі	ПРН 10, 15, 16, 17 Знати: - основні властивості форми (масштаб, пропорції, ритм, симетрія тощо); - принципи композиційної побудови інтер'єру. Вміти: - аналізувати форму предметів інтер'єру в контексті загального простору; - створювати збалансовані композиційні рішення в дизайні приміщень	7
Практичне заняття 9. Колір в інтер'єрі закладів готельно-ресторанного господарства	ПРН 10, 15, 16, 17 Знати: - колористичні схеми, вплив кольору на сприйняття простору та психологічний стан людини; - правила поєднання кольорів і функціональне значення колористики. Вміти: - підбирати гармонійні кольорові рішення для інтер'єрів закладів HoReCa; - розробляти колірні концепції з урахуванням стилю й призначення приміщення.	8
Практичне заняття 10. Роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного	ПРН 10, 15, 16, 17 Знати:	10

господарства	• типи освітлення (загальне, зональне, декоративне) та їх роль у дизайні; • технічні та естетичні параметри освітлювальних приладів. Вміти: • проектувати освітлювальні сценарії з урахуванням функціональних зон; • використовувати світло як елемент естетичного та функціонального оформлення інтер'єру.	
Практичне заняття 11. Питання вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельно-ресторанного господарства	ПРН 10, 15, 16, 17 Знати: • основні оздоблювальні матеріали, їх властивості, переваги та обмеження використання; • вимоги до матеріалів щодо міцності, вологостійкості, гігієнічності та дизайну. Вміти: • обирати матеріали відповідно до функціонального призначення приміщень; • формувати естетично вивірені та технологічно доцільні дизайнерські рішення.	8
Практичне заняття 12. Предметне середовище інтер'єру. Загальна характеристика меблів та текстильних матеріалів для закладів готельно-ресторанного господарства	ПРН 10, 15, 16, 17 Знати: • класифікацію меблів та текстилю за функціями, стилем і матеріалами; • вимоги до предметного наповнення інтер'єру з позиції ергономіки та комфорту. Вміти: • підбирати меблі та текстиль відповідно до концепції дизайну; • поєднувати функціональність, естетику та довговічність у предметному середовищі.	10
Практичне заняття 13. Дизайн інтер'єру приймально-допоміжної групи приміщень готелів	ПРН 10, 15, 16, 17 Знати: • особливості оформлення вестибюлів, рецепцій, лаунж-зон та допоміжних приміщень; • принципи зонування, орієнтації та гостинності в приймальних зонах. Вміти:	8

	- створювати дизайн-концепції для зон першого контакту з клієнтом; - інтегрувати естетичні та функціональні елементи в оформленні публічних просторів.	
Практичне заняття 14. Дизайн інтер'єру готельних номерів	ПРН 10, 15, 16, 17 Знати: - стандарт оформлення номерного фонду (економ, стандарт, люкс); - принципи ергономіки, безпеки та зручності для гостей. Вміти: - розробляти функціональні й комфортні плани номерів; - застосовувати сучасні дизайнерські рішення для забезпечення комфорту і стилю.	8
Практичне заняття 15. Дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства	ПРН 10, 15, 16, 17 Знати: - типологію залів (банкетні, барні, обідні), вимоги до їх дизайну та атмосфери; - принципи організації простору для зручності відвідувачів та обслуговуючого персоналу. Вміти: - формувати інтер'єр ресторанних приміщень з урахуванням концепції закладу; - забезпечувати стильову єдність, функціональність і комфорт для гостей.	8
Самостійна робота за змістовним модулем 2		10
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен	30	
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	

8.2. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти.

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$.

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та	Пропущенні практичні заняття повинні бути відпрацьовані самостійно, виконані роботи здаються через навчальний портал університету на
-----------------------------------	--

перескладання	перевірку викладачу. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (н-д, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні завдання (есе, презентації тощо), що передбачають роботу з джерелами, повинні мати коректні текстові посилання на першоджерело.
Політика щодо відвідування	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. Незвешук-Когут Т.С. Дизайн: навч. посіб./ Т.С. Незвешук-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/>