

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2025 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРУ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: за вибором

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2025/2026 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

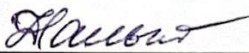
«28» серпня 2025 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Данько Наталя Іванівна, к.е.н., доцент, завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій


(підпис) Наталя ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

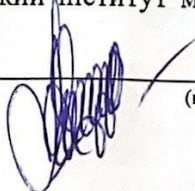
Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти


(підпис) Олена МИКОЛЕНКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»


(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Дизайн інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни «Дизайн інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства» є формування у студентів системи спеціальних знань, спрямованих на пізнання методики гармонійного дизайнерського проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни «Дизайн інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства»

- Формування у студентів цілісного уявлення про роль дизайну інтер'єру у створенні конкурентоспроможного, комфортного та естетично привабливого середовища готельно-ресторанного підприємства.
- Ознайомлення з теоретичними основами архітектурно-художнього проектування інтер'єрів, принципами ергономіки, колористики, освітлення, композиції та функціонального зонування приміщень.
- Вивчення основних етапів проектування дизайну інтер'єру — від аналізу концепції закладу, планувального рішення і вибору стилістики до підбору матеріалів, меблів, декоративних елементів і сучасних технологій оздоблення.
- Розвиток навичок використання цифрових інструментів і програмних засобів (AutoCAD, SketchUp, Revit, ArchiCAD, Canva, Figma тощо) для створення візуалізацій інтер'єрів, тривимірного моделювання й оформлення презентаційних матеріалів.
- Формування умінь створювати дизайн-концепції закладів різних типів (готелів, ресторанів, кафе, барів, лобі-зон, залів для конференцій і відпочинку), що відповідають їхній функціональній специфіці та цільовій аудиторії.
- Опанування принципів екологічного, енергоефективного та сталого дизайну, орієнтованого на сучасні стандарти безпеки, ергономіки та відповідальне використання ресурсів.
- Розвиток естетичного смаку, просторового мислення та креативності, необхідних для розробки оригінальних дизайнерських рішень, які поєднують естетику, функціональність та економічну доцільність.
- Формування здатності до професійної комунікації та командної взаємодії між дизайнерами, архітекторами, технологами, маркетологами та керівниками закладів під час створення єдиного брендингового простору підприємства.

1.3. Кількість кредитів 4

1.4. Загальна кількість годин 120

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
За вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
2-й та 4-й	4-й
Семестр	
3-й та 7-й	7-й
Лекції	
32 год.	10 год. (в т. ч. 2 год. ауд., 8 год. дист.)
Практичні заняття	
16 год.	год.
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
72 год.	110 год.
у тому числі індивідуальні завдання	
год.	

1.6. Перелік компетентностей, що формує дана дисципліна

Відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»:

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей
 - здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості;
 - здатність організовувати процес обслуговування клієнтів на готельно-ресторанних підприємствах;
 - уміння організовувати виробничий процес на підприємствах готельно-ресторанної сфери;
 - володіння методами маркетингових досліджень ринку готельно-ресторанної продукції;
 - здатність управління персоналом готельно-ресторанних підприємств;
 - здатність виконувати комплексний аналіз перспектив розвитку готельно-ресторанного бізнесу;
 - уміння виявлення інноваційних та перспективних напрямків розвитку галузі готельно-ресторанних послуг;
 - уміння виконувати розрахунок та аналіз окремих параметрів діяльності підприємства (організації) та його підрозділів, оцінювання отриманих результатів;
 - здатність проводити комплексні маркетингові дослідження і моніторинг ринку готельно-ресторанних послуг.
 - організовувати виробничий процес на підприємствах сфери гостинності;
 - визначати інноваційні технології створення та функціонування готелів та ресторанів та ефективність їх впровадження.

1.7. Перелік результатів навчання, що формує дана дисципліна

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти наступних результатів:

Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

ПРН01 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН15 Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності

ПРН19 Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

ПРН23 Застосовувати дані фінансової звітності для прийняття управлінських рішень, вміти управляти фінансами.

1.8. Пререквізити: «Вступ до гостинності», «Підприємництво», «Організація готельного господарства», «Інженерна графіка».

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Основи дизайну

Тема 1. Дизайн як область художньо конструкторської діяльності

Історія дизайну. Значення дизайну житла в сучасному світі. Поняття комфорту. Основні принципи і завдання сучасного дизайну. Особливості об'єктів і видів дизайну. Специфіка художнього образотворчого вираження дизайну. Класифікація стилів в дизайні інтер'єру.

Тема 2. Складові дизайну інтер'єру приміщень готелю

Конструктивні елементи: стіни, перегородки, подіуми, сходи. Вікна, двері, арки, каміни, підвісні стелі та ін. Меблі та аксесуари в дизайні інтер'єру. Сходи каміни в інтер'єрі. Озеленення. Текстиль в інтер'єрі. Поєднання тканин з іншими матеріалами оформлення. Декор вікна в різних стилістичних рішеннях дизайну інтер'єру. Оздоблення ліжка в різних стилях інтер'єру. Декоративні подушки. Чохли для меблів. Декоративні скатертини. Ілюзорні можливості дзеркал в дизайні. Мистецтво в інтер'єрі. Декор в інтер'єрі.

Тема 3. Готель як об'єкт розробки дизайну інтер'єру

Архітектурні аспекти побудови та розміщення готелів. Вплив інтер'єру та дизайну готелів на готельну пропозицію. Характерні особливості та складові інтер'єру громадських приміщень. Основні технічні нормативи і вимоги, що визначають структуру сучасного дизайну інтер'єрів готелів.

Тема 4. Особливості дизайну інтер'єрів різних приміщень готелю

Специфіка просторової організації та дизайну інтер'єру конкретних функціональних зон готелю: номерний фонд, рецепшн, хол, ресторан, кухня, кафе, бар і ін. Основні засоби і прийоми створення композиційної єдності простору в дизайні інтер'єру. Декорування інтер'єру в залежності від їх зональної приналежності: підбір меблів, аксесуарів, тканин і матеріалів.

Розділ 2. Визначення основних показників, що впливають на формування дизайну

Тема 5. Колір і світло в дизайні інтер'єру

Декоративна і навігаційна функції світла. Вплив освітлення на сприйняття простору. Використання природного світла в інтер'єрі. Штучне освітлення. Характер виконуваних функцій штучного освітлення: загальне, локальне, декоративне.

Формування художнього образу дизайну інтер'єру на основі закономірностей психологічного впливу кольору на емоційний стан людини. Властивості, характеристика і основні параметри кольору. Психофізичний вплив кольору на людину. Гармонія кольору в інтер'єрі. Композиція кольору. Спеціальні ефекти декоративного фарбування.

Тема 6. Оздоблювальні та декоративні матеріали в дизайні інтер'єру готелів

Оздоблювальні та декоративні матеріали. Класифікація оздоблювальних матеріалів. Підлогові покриття. Стінові покриття: декоративні штукатурки, багатобарвні покриття – мультиколор, склошпалери, настінний текстиль, рідкі шпалери (Fibrewall), декоративні стінні панелі, настінна кераміка, мозаїка, шпалери. Види декоративних панелей. Облицювальні матеріали. Види стель: штукатурні, армстронг, рейкові, натяжні, гіпсокартон, стельові плитки і шпалери.

Тема 7. Стил інтер'єру готелю і декорування

Відмінні характеристики і атрибути стилістичного рішення просторового середовища готелю. Різноманіття стильових рішень в дизайні інтер'єру готелів. Дизайнерські інтер'єри готелів. Бутік-готелі. Дизайн за фен-шуй.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	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
Розділ 1. Основи дизайну												
Тема 1. Дизайн як область художньо конструкторської діяльності	20	4	2			14	20	1				19
Тема 2. Складові дизайну інтер'єру приміщень готелю	16	4	2			10	16	2				14
Тема 3. Готель як об'єкт розробки дизайну інтер'єру	20	4	2			14	20	1				19
Тема 4. Особливості дизайну інтер'єрів різних приміщень готелю	16	4	2			10	16	1				15
Разом за розділом 1	72	16	8			48	72	4				68
Розділ 2. Визначення основних показників, що впливають на формування дизайну												
Тема 5. Колір і світло в дизайні інтер'єру	18	6	2			10	18	2				16
Тема 6. Оздоблювальні та декоративні матеріали в дизайні інтер'єру готелів	12	4	2			6	12	1				11
Тема 7. Стиль інтер'єру готелю і декорування	18	6	4			8	18	2				16
Разом за розділом 2	48	16	8			24	48	4				44
Усього годин	120	32	16			72	120	10				110

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Дизайн як область художньо конструкторської діяльності	2
2	Складові дизайну інтер'єру приміщень готелю	2
3	Готель як об'єкт розробки дизайну інтер'єру	2
4	Особливості дизайну інтер'єрів різних приміщень готелю	2
5	Колір і світло в дизайні інтер'єру	2
6	Оздоблювальні та декоративні матеріали в дизайні інтер'єру готелів	2
7-8	Стиль інтер'єру готелю і декорування	4
	Разом	16

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Дизайн як область художньо конструкторської діяльності. Лекційний матеріал доповнити детальним вивченням історії стилів і художніх напрямків в мистецтві оформлення інтер'єру.	14	19
2	Складові дизайну інтер'єру приміщень готелю. Лекційний матеріал доповнити детальним вивченням питання взаємодії кольорів, фактур і малюнків в інтер'єрі.	10	14
3	Готель як об'єкт розробки дизайну інтер'єру. Лекційний матеріал доповнити детальним вивченням питання Функціональності, конструктивності і художньої виразності як основи гармонійної композиції просторового середовища.	14	19
4	Особливості дизайну інтер'єрів різних приміщень готелю. Лекційний матеріал доповнити детальним вивченням питання створення певного образу дизайну інтер'єру готелю з урахуванням особливостей емоційного сприйняття форми.	10	15
5	Колір і світло в дизайні інтер'єру. Лекційний матеріал доповнити детальним вивченням взаємозв'язку колірного рішення простору і його функціонально-утилітарного призначення.	10	16
6	Оздоблювальні та декоративні матеріали в дизайні інтер'єру готелів. Лекційний матеріал доповнити детальним вивченням нових оздоблювальних матеріалів та ексклюзивних технологій декоративного оздоблення приміщень.	6	11
7	Стиль інтер'єру готелю і декорування. Лекційний матеріал доповнити детальним вивченням гармонійного поєднання елементів інтер'єру і предметів прикраси.	8	16
	Разом	72	110

6. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом

7. Методи навчання

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти програмних результатів навчання за допомогою різноманітних методів навчання та відповідних засобів діагностики/ форм оцінювання відповідно до ОПП

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Дизайн інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
ПРН01	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація)	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, презентації, залікова робота
ПРН15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Лекція, аналіз нормативних документів, вирішення аналітичних задач	Оцінювання результатів виконання аналітичних завдань, залікова робота
ПРН16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності	Робота в командах, аналітичне завдання, проведення досліджень	Оцінювання виконання аналітичних завдань, індивідуальної роботи, залікова робота
ПРН19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація)	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, презентації, залікова робота
ПРН23	Застосовувати дані фінансової звітності для прийняття управлінських рішень, вміти управляти фінансами	Лекція, виконання творчих завдань у командах, проведення дослідження даних, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження, роботи з даними, залікова робота

8. Методи контролю

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час
- лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

Підсумковий контроль засвоєння знань відбувається на основі проведення заліку у формі тесту (білет містить 20 тестових завдань, здобувач одержує 2 бали за кожну вірну відповідь).

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили здобувачам вищої освіти надається можливість скласти в тестовій формі дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Дизайн інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства» <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4614>

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота							Разом	Залікова робота	Сума
Розділ 1				Розділ 2					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	60	40	100
10	8	8	8	8	8	10			

T1, T2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (заліку) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 10 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

Поточний контроль проводиться на кожному практичному занятті. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувачів вищої освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та виконання практичних завдань під час роботи на практичних заняттях. За кожну тему студент може отримати від 1 до 8 балів (за 1 та 7 тему - 10 балів).

Критерії оцінювання навчальних досягнень
Критерії оцінювання знань студентів

Усний виступ, виконання письмового завдання, тестування	Критерії оцінювання
8-10	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
5-7	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
3-4	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
2	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
1	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.

Доповнення виступу:

3 бали отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу, виявили нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але суттєво впливають на зміст доповіді, надали власні аргументи щодо основних положень даної теми.

2 бали отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу.

1 бал отримують студенти, які виклали матеріал з обговорюваної теми, що доповнює зміст виступу, поглиблює знання з цієї теми та висловили власну думку..

У випадку наявності неформальної освіти вказати платформи, назви курсів та кількість балів, що буде зарахована здобувачеві після успішного проходження відповідних курсів та надання відповідного документа (сертифікат, свідоцтво, тощо).

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, пресрелізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	зараховано
70-89	
50-69	
0-49	не зараховано

10. Рекомендована література

Основна література

1. 1. Данько Н.І. Дизайн інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства: Дистанційний курс. Навчально-методична праця. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2024-2025. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4614>
2. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту. – Навч. посібник. – К. : Кондор, 2005. – 408 с.
3. Руденко В.П. Естетична організація середовища готелю. Основи готельної справи – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
4. Волков Ю. Інтер'єр та обладнання ресторанів та готелів. – К. : Фенікс, 2003. – 351 с.
5. Іванова Л.А., Дишкантюк О.В., Польова С.Є. Дизайн інтер'єру готельно-ресторанних об'єктів: навчальний посібник. Херсон: ОЛДИ-ПЛЮС, 2014. 226 с.
6. Денисова Н. Ресторанний інтер'єр: ідеї і дизайн. К. Ресторанні відомості, 2016. Вип. 3. 192 с.
7. Олійник О.П., Гнатюк Л.Р., Чернявський В.Г. Основи дизайну інтер'єру. Київ: НАУ, 2011. 228 с.
8. Сьомка С.В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. Київ: Видавництво «Ліра-К», 2020. 480 с.
9. Коренець Ю.М. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: конспект лекцій [Текст]; Кривий Ріг, ДонНУЕТ, 2017. 120 с.

Допоміжна література

1. Єгоров Б.В., Іванова Л.А., Котлик С.В. Технічний дизайн: навчальний посібник. Львів: «Магнолія 2006», 2013. 336 с.
2. Сьомка С.В., Антонович Є.А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання: підручник. Київ: НАКККіМ, 2018. 360 с.
3. Проектування готелів: навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 340 с.
4. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.
5. Проектування готелів : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 340 с.
6. Новосельчук Н.Є. Дизайн інтер'єру: навчальний посібник для студентів спеціальності 191 «Архітектура та містобудування» / Н.Є. Новосельчук; за заг. ред. Н.Є. Новосельчук. Полтава: Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка», 2020.
7. Design: The Leading Hotels of the World / Edited by Spencer Bailey. – New York: Phaidon Press, 2024. – 320 pages. – ISBN 9781580936552

11. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відеолекції, інше методичне забезпечення

12. Сайт британського музею дизайну. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://designmuseum.org/>
13. Сайт держстату України. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
14. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.iso.org/>.
15. Словник архітектурно-реставраційних термінів. URL: <http://terms.archodessa.com/>
16. Granite [офіційний сайт]. URL: <https://granite.ua/>
17. Готельний бізнес. URL: <http://gostinica.org/>
18. ДСТУ 4268-2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Чинний від 2004-07-01].
19. ДСТУ. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Загальні вимоги. [Чинний від 2004-07-01].
20. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. [Чинний від 2008-07- 23] Вид. офіц. Київ: Мінрегіон України, 2009. 41 с.
21. ДСТУ ГОСТ 16371:2016 Меблі. Загальні технічні умови (ГОСТ 16371- 2014, IDT) [Чинний від 2016-10-01]. Вид. офіц. Київ ДП "УкрНДНЦ", 2016. 32 с.
22. ДСТУ ГОСТ 19917:2016. Меблі для сидіння та лежання. Загальні технічні умови [Чинний від 2016-10-01] Вид. офіц. Київ ДП "УкрНДНЦ", 2016. 32 с.

12. Особливості навчання за денною формою в умовах подовження дії обставин непоборної сили

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборобою відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти залік дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання:

<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4614>

Додаток 1

Додаток до робочої програми навчальної дисципліни _____
(назва дисципліни)

Дію робочої програми продовжено: на 20____/20____ н. р.

Заступник декана _____ факультету з навчальної роботи

(підпис)

(прізвище, ініціали)

«____» _____ 20____ р.

Голова науково-методичної комісії _____ факультету

(підпис)

(прізвище, ініціали)

«____» _____ 20____ р.