

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. директора ННІ
інститут міжнародних
туристичного бізнесу

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«18» вересня 2024 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»

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

«17» вересня 2024 року, протокол №2


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

Горелков Дмитро Вікторович, к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

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

Протокол № 1 від «03» вересня 2024 року

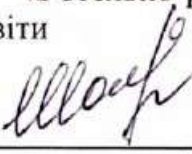
Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій



(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 факультету ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «17» вересня 2024 року

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



(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО
(прізвище та ініціали)

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. декана факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

«29» серпня 2024 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: міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

«29» серпня 2024 року, протокол №19

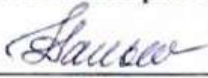
РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Данько Наталя Іванівна, к.е.н., доцент, завідувачка кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Горелков Дмитро Вікторович, к.т.н., доцент, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол № 18 від «26» серпня 2024 року

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



(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 факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 16 від «28» серпня 2024 року

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу



(підпис) Олена МИКОЛЕНКО
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Дизайн інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання дисципліни є формування у студентів системи спеціальних знань, спрямованих на пізнання методики гармонійного дизайнерського проектуванню об'єктів готельно-ресторанного господарства.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни є:

- вивчення теоретичних основ оформлення інтер'єру об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- розвиток умінь комп'ютерного проектування віртуальних інтер'єрів, виконання просторового, кольорового та декоративного рішення об'єктів готельно-ресторанного господарства.

Спеціальні компетентності бакалавра з готельно-ресторанної справи:

- здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості;
- здатність організувати процес обслуговування клієнтів на готельно-ресторанних підприємствах;
- уміння організувати 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.
- організувати виробничий процес на підприємствах сфери гостинності;
- визначати інноваційні технології створення та функціонування ГОТЕЛІВ та ресторанів та ефективність їх впровадження.

1.3. Кількість кредитів – 4 кредити

1.4. Загальна кількість годин – 120 год.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
за вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
4-й	-
Семестр	
7-й	-
Лекції	
32 год.	-
Практичні, семінарські заняття	
16 год.	-
Самостійна робота	
72 год.	-
в т. ч. індивідуальні завдання	
год.	

1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми

Загальні компетентності та результати навчання бакалавра з готельно-ресторанної справи:

- здатність до безперервного та актуального навчання;
- уміння застосовувати знання на практиці;
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- здатність адаптуватися та діяти в нових ситуаціях;
- міжособистісні навички та вміння взаємодіяти;
- здатність генерувати нові ідеї;
- уміння спілкуватися усно та письмово першою іноземною мовою;
- здатність приймати обґрунтовані рішення;
- здатність до критики та самокритики;
- навички використання інформаційно-комунікаційних технологій;
- уміння працювати в команді;
- знання та розуміння предметної області, професії;
- здатність діяти на основі етичних правил поведінки;
- уміння знаходити, обробляти та аналізувати інформацію з різноманітних джерел;
- уміння ідентифікувати, формулювати та розв'язувати проблеми, пов'язані з професійною діяльністю;
- розуміння та повага до різноманітності та мультикультурності;
- уміння планувати та управляти робочим часом;
- здатність працювати автономно;
- уміння спілкуватися з експертами з інших галузей знань;
- здатність до підприємницького мислення та вміння взяти на себе ініціативу;
- розуміння відповідальності щодо збереження навколишнього середовища;
- уміння мотивувати людей та досягати спільних поставлених цілей;
- розуміння зобов'язань щодо трудової безпеки;
- уміння розробляти та управляти проектами;
- уміння управляти якістю виконуваної роботи.

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 і каміни в інтер'єрі. Озеленення. Текстиль в інтер'єрі. Поєднання тканини 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 готельна пропозиція. 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. Стиль 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						
Тема 2. Складові дизайну інтер'єру приміщень готелю	16	4	2			10						
Тема 3. Готель як об'єкт розробки дизайну інтер'єру	20	4	2			14						
Тема 4. Особливості дизайну інтер'єрів різних приміщень готелю	16	4	2			10						
Разом за розділом 1	72	16	8			48						
Розділ 2. Визначення основних показників, що впливають на формування дизайну.												
Тема 5. Колір і світло в дизайні інтер'єру	18	6	2			10						
Тема 6. Оздоблювальні та декоративні матеріали в дизайні інтер'єру готелів	12	4	2			6						
Тема 7. Стиль інтер'єру готелю і декорування	18	6	4			8						
Разом за розділом 2	48	16	8			24						
Усього годин	120	32	16			72						

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
1.	Дизайн як область художньо конструкторської діяльності. Лекційний матеріал доповнити детальним вивченням історії стилів і художніх напрямків в мистецтві оформлення інтер'єру.	14
2.	Складові дизайну інтер'єру приміщень готелю. Лекційний матеріал доповнити детальним вивченням питання взаємодії кольорів, фактур і малюнків в інтер'єрі.	10
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
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
5.	Колір і світло в дизайні інтер'єру. Лекційний матеріал доповнити детальним вивченням взаємозв'язку колірною рішення простору і його функціонально-утилітарного призначення..	10
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
7.	Стиль інтер'єру готелю і декорування. Лекційний матеріал доповнити детальним вивченням гармонійного поєднання елементів інтер'єру і предметів прикраси.	8
Разом		72

6. Індивідуальні завдання

Не передбачене навчальним планом

7. Методи навчання

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	<i>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація)	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, презентації, залікова робота
ПРН15	<i>Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	Лекція, аналіз нормативних документів, вирішення аналітичних задач	Оцінювання результатів виконання аналітичних завдань, залікова робота
ПРН16	<i>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</i>	Робота в командах, аналітичне завдання, проведення досліджень	Оцінювання виконання аналітичних завдань, індивідуальної роботи, залікова робота
ПРН18	<i>Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу</i>	Лекція, виконання творчих завдань у командах, проведення ринкового дослідження, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження, їх аналіз та презентації, залікова робота
ПРН19	<i>Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація)	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, презентації, залікова робота
ПРН23	<i>Застосовувати дані фінансової звітності для прийняття управлінських рішень, вміти управляти фінансами</i>	Лекція, виконання творчих завдань у командах, проведення дослідження даних, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження, роботи з даними, залікова робота

8. Методи контролю

Згідно з наказом № 0202-1/260 від «07»серпня 2020р. лекції проводяться виключно в онлайн режимі із застосуванням платформ для відеоконференцій: ZOOM, Skype. 25-30% часу лекції обов'язково резервується для запитань, дискусій, обговорення навчального матеріалу.

Практичні заняття можуть проходити в аудиторії (до 20 осіб), чи в дистанційній формі.

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 проектних 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 розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення контрольної роботи. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Структура залікового завдання:

- 2 теоретичних питання по 20 балів;

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили (в тому числі запровадження жорстких карантинних обмежень в умовах пандемії з заборонаю відвідування ЗВО) здобувачам вищої освіти надається можливість скласти залікову роботу в тестовій формі (білет містить 20 тестових завдань, здобувач одержує 2 бали за кожен вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі

8. Схема нарахування балів

Поточний контроль та самостійна робота							Разом	Залік	Сума
Розділ 1				Розділ 2					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	60	40	100
8	8	8	9	9	9	8			

T1, T2 ... T7 – теми лекцій.

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

Критерії оцінювання знань студентів

Усний виступ, виконання письмового завдання, тестування	Критерії оцінювання
7-8	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.
6-5	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.
4-3	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.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

9. Рекомендована література

Основна література

1. Данько Н.І. Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства : Дистанційний курс. Навчально-методична праця. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2022-2023. 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. Міжнародні готельні правила: схвалені радою Міжнародної готельної асоціації 2 листопада 1981, м. Катманду, Непал. — [Електрон. ресурс]. — Режим доступу: karitan/inforprof/inforprof.html
6. Іванова Л.А., Дишкантюк О.В., Польова С.Є. Дизайн інтер'єру готельно-ресторанних об'єктів: навчальний посібник. Херсон: ОЛДИ-ПЛЮС, 2014. 226 с.
7. Денисова Н. Ресторанний інтер'єр: ідеї і дизайн. К. Ресторанні відомості, 2016. Вип. 3. 192 с.
8. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Основи дизайну інтер'єру. Київ: НАУ, 2011. 228 с.
9. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. Київ: Видавництво «Ліра-К», 2020. 480 с.
10. 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. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.

7. 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.

10. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

1. Сайт британського музею дизайну. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://designmuseum.org/>
2. Сайт держстату України. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
3. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.iso.org/>.
4. Словник архітектурно-реставраційних термінів. URL: 48 <http://terms.archodessa.com/>
5. Granite [офіційний сайт]. URL: <https://granite.ua/>
6. Готельний бізнес. URL: <http://gostinica.org/>
7. Інформаційні ресурси
8. ДСТУ 4268-2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Чинний від 2004-07-01].
9. ДСТУ. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Загальні вимоги. [Чинний від 2004-07-01].
10. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. [Чинний від 2008-07- 23] Вид. офіц. Київ: Мінрегіон України, 2009. 41 с.
11. ДСТУ ГОСТ 16371:2016 Меблі. Загальні технічні умови (ГОСТ 16371- 2014, ІДТ) [Чинний від 2016-10-01]. Вид. офіц. Київ ДП "УкрНДНЦ", 2016. 32 с.
12. 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.