

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою ФТБ

(прот. № 3 від « 10 » 10 2025 р.)

Декан

 **Надія ВЕДМІДЬ**

ДИЗАЙН ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ/ HOTELS AND RESTAURANTS DESIGN

РОБОЧА ПРОГРАМА / COURSE OUTLINE

освітній ступінь	бакалавр	/ bachelor
галузь знань	02 Культура і мистецтво	/ Culture and Arts
спеціальність	022 Дизайн	/ Design
освітня програма	Дизайн	/ Design

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ДТЕУ
заборонено**

Автор: Михайло АСТАНІН, док. філос. архітектури PhD (Architecture),
ст.викладач кафедри дизайну ДТЕУ

Робочу програму обговорено і схвалено на засіданні кафедри дизайну 2 жовтня
2025 р., протокол № 4.

Рецензенти:

Аліна Слівінська, кандидат філософських наук, доцент, магістр дизайну, доцент
кафедри дизайну ДТЕУ

Гліб Ушаков, канд. архітектури PhD (Architecture), доцент каф.основ архітектури
та архітектурного проєктування КНУБА

ДИЗАЙН ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ/ HOTELS AND RESTAURANTS DESIGN

РОБОЧА ПРОГРАМА / COURSE OUTLINE

освітній ступінь	бакалавр	/ bachelor
галузь знань	02 Культура і мистецтво	/ Culture and Arts
спеціальність	022 Дизайн	/ Design
освітня програма	Дизайн	/ Design

1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ ТА РОЗПОДІЛ ГОДИН ЗА ТЕМАМИ (ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН)

Назва теми	Кількість годин				Форми кон-тролю
	Всього годин/кредитів	з них			
		лекції	лабораторні заняття	самостійна робота	
Тема 1. Предмет дизайну в сфері обслуговування	5	1		4	УО, КСР
Тема 2. Принципи дизайну середовища готелів і ресторанів	11	1	6	4	УО, КСР
Тема 3. Типологія будівель готелів і ресторанів	14	2	6	6	УО, КСР
Тема 4. Архітектоніка середовища готелів і ресторанів	12	2	6	4	УО, КСР
Тема 5. Засоби композиції середовища готелів і ресторанів	12	2	6	4	УО, КСР
Тема 6. Меблі і обладнання для середовища готелів і ресторанів	14	2	6	6	УО, КСР
Тема 7. Гармонізація середовища готелів і ресторанів	12	2	6	4	УО, КСР
Тема 8. Модернізація середовища готелів і ресторанів	12	2	6	4	УО, КСР
Тема 9. Морфологія і стилістика середовища готелів і ресторанів	12	2	6	4	УО, КСР
Тема 10. Колористичний формат середовища готелів і ресторанів	12	2	6	4	УО, КСР
Тема 11. Семіотика формату середовища готелів і ресторанів	12	2	6	4	УО, КСР

Тема 12. Передпроектний аналіз середовища готелів і ресторанів	12	2	6	4	УО, КСР
Тема 13. Стадії проектування середовища готелів і ресторанів	12	2	6	4	УО, КСР
Тема 14. Прогнозування розвитку середовища готелів і ресторанів	12	2	6	4	УО, КСР
Тема 15. Інноваційні технології моделювання середовища готелів і ресторанів	12	2	6	4	УО, КСР
Разом	180	28	84	68	
Підсумковий контроль					екзамен

Умовні позначення:

УО – усне опитування, **КСР** – контроль самостійної роботи

2. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ, ПРАКТИЧНИХ/ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ, САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
<i>Знати:</i> зміст і завдання навчальної дисципліни.	Лекція 1. Предмет дизайну середовища готелів і ресторанів 1. Мета і завдання вивчення курсу. Основні поняття. 2. Предмет і об'єкт дизайну в сфері обслуговування. 3. Чинники дизайну в сфері обслуговування. 4. Вимоги дизайну готелів і ресторанів. 5. Творення формату середовища як об'єкта архітектури.	1
	Список рекомендованих джерел: Нормативний: 2 [с. 1–6], 3 [с. 8–11] Основний: 5 [с. 28, 371, 372, 389], 7 [с. 68–80] Додатковий: 11 [с.56-68], 14 [с.С1.2-1–С1.2-14] Інтернет ресурси: 15, 16, 17	
<i>Вміти:</i> визначатись з ідеями, концепціями творчого пошуку об'єктів дизайну в сфері обслуговування.	Самостійна робота: короткий огляд історії предмету у форматі реферату.	4
	Питання для поглибленого вивчення 1. Яким чином мета і завдання курсу «Дизайн середовища готелів і ресторанів» впливають на формування професійних компетентностей майбутніх фахівців у сфері гостинності? 2. У чому полягає відмінність між предметом і об'єктом дизайну в сфері обслуговування та як вони взаємодіють у процесі проектування готельних і ресторанних просторів? 3. Які соціокультурні, функціональні, ергономічні та економічні чинники найбільше впливають на формування дизайну середовища закладів гостинності в Україні? 4. Як створення формату середовища готелів і ресторанів як об'єкта архітектури забезпечує відповідність естетичним, функціональним і нормативним вимогам сучасного ринку?	
<i>Знати:</i> принципи творчої професійної діяльності, завдання та задачі, які потребують вирішення,	Лекція 2. Принципи дизайну середовища готелів і ресторанів 1. Єдність форми і змісту. 2. Системність середовища. 3. Оптимальність середовища. 4. Прогресивність, відповідність вимогам часу. 5. Комплексність середовища. 6. Комфортність середовища.	1

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
правила створення професійної роботи, моделювання в дизайні. Знати прийоми, методики та технології проектування.		
	Список рекомендованих джерел: Нормативний: 2 [с. 1–6], 3 [с. 8–11] Основний: 5 [с. 141, 259, 292], 7 [с. 142–147] Додатковий: 11 [с.185–189], 14 [с.С1.2-1–С1.2-14] Інтернет ресурси: 15, 16, 17	
	Самостійна робота: Вивчення теоретичного доробку щодо принципів дизайну архітектурного середовища. Принципові схеми на форматі А4.	4
	Питання для поглибленого вивчення 1. Як принцип єдності форми і змісту впливає на формування цілісного образу готелю або ресторану та сприйняття його бренду відвідувачами? 2. У чому полягає системність середовища закладів гостинності та як взаємозв'язок функціональних зон забезпечує ефективність обслуговування? 3. Якими критеріями визначається оптимальність і комфортність середовища готелів і ресторанів з урахуванням ергономічних, санітарних і психологічних вимог? 4. Як принципи прогресивності та комплексності сприяють адаптації дизайну закладів гостинності до сучасних технологій і соціокультурних змін?	
<i>Вміти:</i> створювати об'єкти в сфері обслуговування	Лабораторне заняття Складання ескізного проекту за певними принципами з теорії дизайну на аркушах паперу формату А3. <i>Мета:</i> ознайомлення з теоретичними матеріалами для виконання практичних творчих завдань. <i>Завдання:</i> нарисувати або накреслити певний тип готельної будівлі за встановленими принципами, правилами та нормами. 1. Провести аналіз інтер'єру існуючого готелю або ресторану на предмет відповідності принципу єдності форми і змісту. 2. Розробити функціональну схему закладу з урахуванням системності та логістики руху гостей і персоналу. 3. Оцінити рівень комфортності обраного простору та запропонувати шляхи його оптимізації.	6

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	4. Створити концептуальне рішення модернізації інтер'єру з урахуванням сучасних тенденцій і принципу комплексності.	
<i>Знати:</i> типи, класи і види об'єктів готельно-ресторанного сервісу	Лекція 3. Типологія будівель готелів і ресторанів 1. Типи готелів; 2. Типи ресторанів; 3. Типи мотелів; 4. Типи ротелів; 5. Типи ботелів; 6. Типи хостелів; 7. Типи санаторіїв; 8. Типи баз відпочинку; 9. Типи туристичних комплексів.	2
	Список рекомендованих джерел: Нормативний: 2 [с. 11–13], 3 [с. 3–28] Основний: 5 [с. 28, 352], 7 [с. 159–174] Додатковий: 11[с. 102–125], 14 [с.С1.2-1–С1.2-14] Інтернет ресурси: 15, 16, 17	
	Самостійна робота: самостійний збір матеріалів на задану тему та копіювання робіт з аналогами з даної теми.	6
	Питання для поглибленого вивчення 1. Які класифікаційні ознаки покладені в основу поділу готелів і як тип готелю впливає на планувальну структуру та рівень сервісу? 2. У чому полягають функціональні та архітектурні відмінності між різними типами ресторанів і як вони визначають формат організації простору? 3. Які особливості проектування мотелів, ротелів і ботелів зумовлені їх розташуванням та специфікою обслуговування мандрівників? 4. Як типологія санаторіїв, баз відпочинку та туристичних комплексів впливає на формування рекреаційного середовища та інфраструктури?	
<i>Вміти:</i> використовувати методики аналізу на предмет визначення типу будівель. Створювати певні об'єкти сфери обслуговування відповідно до	Лабораторне заняття Рисунки та креслення характерних типів будівель на аркушах паперу формату А3. <i>Мета:</i> оволодіння правилами та нормами побудови об'ємно-планувальної композиції та структури певних типів будівель. <i>Завдання:</i> визначити об'ємно-планувальну структуру певного типу будівлі. 1. Провести порівняльний аналіз планувальних рішень різних типів готелів із визначенням їх функціональних переваг і недоліків.	6

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
його типу та призначення.	2. Розробити функціональну модель ресторану обраного типу з урахуванням його цільової аудиторії та формату обслуговування. 3. Створити схему територіальної організації бази відпочинку або туристичного комплексу з виділенням основних зон. 4. Підготувати концептуальну пропозицію малоповерхового мотелю або хостелу з обґрунтуванням його типологічних характеристик.	
Знати: значення суті поняття архітекτονіки; представляти формальні, змістовні, естетичні якості елементів будівель.	Лекція 4. Архітектоніка середовища готелів і ресторанів 1. Архітектоніка як принцип художнього вираження цілісності структури будівлі; 2. Об'єктивні закономірності формально-змістовних побудов моделей середовища; 3. Єдність технологічної мови, художніх принципів, конструктивних прийомів, матеріалу, форм і деталей. 4. Морфогенез розвитку структурних форматів середовища засобами моделювання. 5. Закони тектоніки форми в умовах земної гравітації та їхній вплив естетику формоутворення в архітектурі та дизайні середовища.	2
	Список рекомендованих джерел: Нормативний: 2 [с. 12–14], 3 [с. 3–28] Основний: 5 [с. 27, 28, 371, 372], 7 [с. 100–104] Додатковий: 11 [с.58-61], 14 [с.В1.2-1–В1.2-15] Інтернет ресурси: 15, 16, 17	
	Самостійна робота: самостійний збір матеріалів на задану тему.	4
	Питання для поглибленого вивчення: 1. Як архітектоніка як принцип художнього вираження забезпечує цілісність структури будівлі готелю або ресторану та формує її образну виразність? 2. Які об'єктивні закономірності формально-змістовних побудов визначають логіку створення моделей середовища у сфері гостинності? 3. У чому проявляється єдність технологічної мови, конструктивних рішень, матеріалів і художніх принципів у формуванні інтер'єру закладів гостинності? 4. Як закони тектоніки та морфогенез структурних форматів впливають на естетику й формоутворення середовища готелів і ресторанів?	

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
<i>Вміти:</i> використовувати закономірності художнього вираження формату об'єктів архітектурного середовища.	Лабораторне заняття: Структурне моделювання просторової виразності фасадної форми будівлі або споруди на аркуші паперу формату А3. <i>Мета:</i> створення структурно-виразної композиції фасаду будівлі чи споруди, та набуття відповідних практичних навичок. Завдання: нарисувати структурно-виразну композицію фасадної форми будівлі чи споруди. 1. Проаналізувати архітектонічну структуру обраного готелю або ресторану з визначенням його композиційної цілісності. 2. Розробити модель інтер'єрного простору з урахуванням закономірностей формально-змістовної побудови. 3. Створити ескізне рішення фрагмента середовища із демонстрацією єдності матеріалів, конструкцій і художніх засобів. 4. Виконати об'ємно-просторове моделювання елементів інтер'єру з урахуванням законів тектоніки та принципів формоутворення.	6
<i>Знати:</i> засоби композиційного моделювання архітектурної форми.	Лекція 5. Засоби композиції середовища готелів і ресторанів 1. Симетрія і зорова рівновага просторових побудов макетів та моделей середовища; 2. Створення форматів предметів на базі метричних і ритмічних закономірностей; 3. Статика і динаміка імітаційних побудов середовища; 4. Пропорції; 5. Масштаб і масштабність; 6. Тотожність, нюанс і контраст; 7. Акцент. Домінанта. Супідрядність.	2
	Список рекомендованих джерел: Нормативний: 2 [с. 12–14], 3 [с. 3–28] Основний: 5 [с. 184, 237], 7 [с. 100–104] Додатковий: 11 [с.56-80], 14 [с.С1.2-1–С1.2-14] Інтернет ресурси: 15, 16, 17	2
	Самостійна робота: самостійний збір матеріалів на задану тему.	4
	Питання для поглибленого вивчення 1. Як симетрія та зорова рівновага впливають на формування гармонійного просторового образу інтер'єру готелю або ресторану? 2. Яку роль відіграють метричні й ритмічні закономірності у створенні форматів предметного наповнення середовища закладів гостинності?	

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	3. У чому полягає значення пропорцій, масштабу та масштабності для забезпечення цілісності й комфортності простору? 4. Як засоби композиції — тотожність, нюанс, контраст, акцент, домінанта та супідрядність — формують художню виразність інтер'єру?	
<i>Вміти:</i> створювати моделі будівель за композиційними правилами та закономірностями	Лабораторне заняття Компонувальні рисунки архітектурних елементів або форм будівель на аркуші паперу формату А3. <i>Мета:</i> Навчитись правильної побудови архітектурних елементів інтер'єру або екстер'єру. <i>Завдання:</i> засобами графіки закомпонувати ескізно форми архітектурних елементів згідно до правил композиції на аркуші ватману формату А3. 1. Виконати композиційний аналіз інтер'єру ресторанного залу з визначенням принципів симетрії або асиметрії та зорової рівноваги. 2. Розробити фрагмент предметного середовища з використанням ритмічної організації форм і елементів. 3. Створити ескіз простору з обґрунтуванням вибору пропорцій, масштабу та масштабності елементів інтер'єру. 4. Сформулювати композиційне рішення з виділенням домінанти та акцентів у структурі готельного або ресторанного середовища.	6
<i>Знати:</i> принципи та правила моделювання та конструювання меблів, побутового обладнання, драпірування.	Лекція 6. Меблі і обладнання для середовища готелів і ресторанів 1. Поняття предметного простору в архітектурі; 2. Статичні та мобільні форми предметів; 3. Дизайн меблів і обладнання; 4. Принципи оптимального розташування меблів і обладнання в інтер'єрі; 5. Концепція Фен-Шуй в організації предметного простору.	2
	Список рекомендованих джерел: Нормативний: 4 [с. 3–28] Основний: 5 [с. 225, 255], 7 [с. 251–271] Додатковий: 11 [с.185-189], 14 [с.D3.1-1–D3.1-42] Інтернет ресурси: 15, 16, 17	
	Самостійна робота: самостійний збір матеріалів на задану тему та начерки форм предметів меблів.	6
	Питання для поглибленого вивчення 1. Як поняття предметного простору в архітектурі визначає функціональну та естетичну організацію інтер'єру закладів гостинності?	

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	2. У чому полягає різниця між статичними та мобільними формами предметів і як їх поєднання впливає на гнучкість простору готелю або ресторану? 3. Які основні принципи дизайну меблів і обладнання забезпечують ергономічність, безпеку та відповідність концепції закладу? 4. Як принципи оптимального розташування меблів, з урахуванням сучасних підходів і концепції Фен-Шуй, впливають на комфорт і психологічне сприйняття середовища?	
<i>Вміти:</i> створити детально пророблений меблевий гарнітур співмасштабний до певного інтер'єру. Правильно побудувати зображення об'єкта інтер'єру обладнаного гарнітуром меблів	Лабораторне заняття Рисунки меблів та світлової арматури на аркуші паперу формату А3. <i>Мета:</i> Навчитись створювати і правильно будувати зображення елементів інтер'єру.. <i>Завдання:</i> графічними техніками зобразити форму елемента меблів, декору або світлової арматури в композиції інтер'єру на аркуші ватману формату А3. 1. Проаналізувати предметне наповнення інтер'єру готелю або ресторану з визначенням його функціональної доцільності. 2. Розробити схему розташування меблів у залі ресторану з урахуванням ергономічних і санітарних норм. 3. Створити ескіз меблевого елемента або обладнання відповідно до загальної дизайн-концепції закладу. 4. Запропонувати варіант організації предметного простору із застосуванням принципів мобільності та гармонізації середовища.	6
<i>Знати:</i> аналізувати пропорційні співвідношення форм в тривимірному просторі	Лекція 7. Гармонізація середовища готелів і ресторанів 1. Композиційні засоби гармонізації архітектурного середовища. 2. Аналіз класичних пропорцій архітектурних форм. 3. Властивості ансамблевості різномасштабних та різнофункціональних архітектурних форм в середовищі, що проектується. 4. Оптимізація співвідношень елементів предметного наповнення середовища. 5. Вираження гармонії на базі споріднених за формою образів об'єктів предметного оточення.	2
	Список рекомендованих джерел: Нормативний: 2 [с. 12–16], 3 [с.3–28] Основний: 5 [с. 84], 7 [с. 105–115] Додатковий: 11 [с.178-204], 14 [с.С1.2-1–С1.2-14]	

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Інтернет ресурси: 15, 16, 17	
	Самостійна робота: самостійний збір матеріалів на задану тему та начерки з натури просторових співвідношень будівель та предметів.	4
	Питання для поглибленого вивчення 1. Які композиційні засоби забезпечують гармонізацію архітектурного середовища готелів і ресторанів та формують його цілісний образ? 2. Як аналіз класичних пропорцій архітектурних форм впливає на створення естетично врівноваженого інтер'єру? 3. У чому проявляється ансамблевість різномасштабних і різнофункціональних елементів у процесі проектування середовища закладів гостинності? 4. Як оптимізація співвідношень елементів предметного наповнення та використання споріднених форм сприяють досягненню гармонії простору?	
<i>Вміти:</i> графічними засобами зображати речі, які розміщені в єдиному середовищі і організовані в групу. Правильно передавати пластичність і матеріальність представлених предметів.	Лабораторне заняття Розрахунково-графічні побудови гармонійного ряду будівель або предметів на аркуші паперу формату А3. <i>Мета:</i> навчитись правильній побудові гармонійних співвідношень будівель, що ескізно проектуються. <i>Завдання:</i> графічними засобами побудувати та оформити гармонійні моделі ряду форм будівель на аркуші ватману формату А3. 1. Провести композиційний аналіз інтер'єру готелю або ресторану з визначенням рівня його гармонійності. 2. Виконати графічну побудову класичних пропорцій та застосувати їх у проєкті фрагмента інтер'єру. 3. Розробити ансамблеве рішення групи різнофункціональних елементів у межах одного простору. 4. Створити ескіз предметного середовища з обґрунтуванням гармонійних співвідношень форм, масштабів і функцій.	6
<i>Знати:</i> принципи моделювання об'єктів в тривимірному просторі відповідно до вимог часу.	Лекція 8. Модернізація середовища готелів і ресторанів 1. Поняття сучасна архітектура. 2. Поняття моди в дизайні архітектурного середовища. 3. Інтерполяція та екстраполяція рядів формоутворення в середовищі. 4. Реконструкція та реставрація архітектурних форм. 5. Реновація форми архітектурного середовища.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Список рекомендованих джерел: Нормативний: 2 [с. 12–16], 3 [с. 3–28] Основний: 5 [с. 237], 7 [с. 148–158] Додатковий: 11 [с.163-167], 14 [с.С1.2-1–С1.2-14] Інтернет ресурси: 15, 16, 17	
	Самостійна робота: самостійний збір матеріалів на задану тему та начерки з натури сучасних форм будівель і споруд.	4
	Питання для поглибленого вивчення 1. Як сучасна архітектура впливає на формування актуального та функціонального середовища готелів і ресторанів? 2. У чому полягає роль моди в дизайні архітектурного середовища та як її тенденції впливають на проєктування інтер'єрів і фасадів? 3. Як методи інтерполяції та екстраполяції формоутворення застосовуються для розвитку та оновлення середовища закладів гостинності? 4. Які підходи до реконструкції, реставрації та реновації архітектурних форм забезпечують поєднання історичної цінності та сучасної функціональності?	
<i>Вміти:</i> зображати будівлі відповідно часу і простору.	Лабораторне заняття Творча аналітика сучасних трендів архітектурного формоутворення на аркуші паперу формату А3. <i>Мета:</i> навчитись виявляти перспективні напрямки моделювання образності об'єктів архітектурного середовища. <i>Завдання:</i> графічними засобами побудувати та оформити моделі творчого пошуку на аркуші ватману формату А3 1. Провести аналіз сучасних архітектурних рішень готелів або ресторанів із виділенням ключових тенденцій. 2. Розробити ескіз інтер'єру або фасаду з урахуванням актуальних модних тенденцій у дизайні. 3. Виконати графічну інтерполяцію та екстраполяцію рядів форм для створення нових композиційних рішень простору. 4. Скласти проєкт реновації або реставрації інтер'єру чи фасаду з поєднанням історичних та сучасних елементів.	6
<i>Знати:</i> принципи моделювання об'єкту в тривимірному просторі.	Лекція 9. Морфологія і стилістика середовища готелів і ресторанів 1. Антропометричні якості поверхонь. 2. Рослино-морфні і тварино-морфні образи поверхонь. 3. Стиль і стилістика середовища об'єктів архітектури. 4. Мета стилізації реальних образів об'єктів живої природи; 5. Виховання естетичного смаку фахівця і споживача сфери обслуговування.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Список рекомендованих джерел: Нормативний: 2 [с. 12–16], 3 [с. 3–28] Основний: 5 [с. 241, 338], 7 [с. 63–71] Додатковий: 11 [с.152-177], 14 [с.С1.2-1–С1.2-14] Інтернет ресурси: 15, 16, 17	
	Самостійна робота: самостійний збір матеріалів на дану тему.	4
	Питання для поглибленого вивчення 1. Як антропометричні якості поверхонь впливають на сприйняття комфорту та ергономічність середовища готелів і ресторанів? 2. У чому полягається роль рослинно-морфних і тваринно-морфних образів поверхонь у створенні художньої виразності та атмосфери простору? 3. Як стиль і стилістика середовища визначають естетичну і функціональну цілісність архітектурних об'єктів гостинності? 4. Яким чином процес стилізації реальних образів природи сприяє формуванню естетичного смаку фахівця та підвищенню якості сприйняття середовища споживачем?	
<i>Вміти:</i> дотримуватись пропорції, які дають уяву про об'єми, текстуру, світло, що властиві морфам будівлі чи споруди. Зображати антураж і стаффаж об'єкта архітектури.	Лабораторне заняття Стилізоване формоутворення екстер'єру об'єкта архітектури або розгортка стін в інтер'єрі на аркуші паперу формату А3. <i>Мета:</i> навчитись правильної побудови форматів об'єктів архітектури. <i>Завдання:</i> стилізувати формат довільного об'єкта архітектури – його екстер'єр в міському чи природному середовищі на аркуші ватману формату А3. 1. Провести аналіз поверхонь інтер'єру за антропометричними характеристиками та їх вплив на зручність користування простором. 2. Створити ескіз предметного середовища з використанням рослинно-морфних і тваринно-морфних мотивів. 3. Розробити стилістичне рішення інтер'єру або фасаду готелю чи ресторану відповідно до обраного архітектурного стилю. 4. Виконати завдання на стилізацію природних образів у предметному та декоративному оформленні середовища з метою формування гармонійного естетичного ефекту.	6
<i>Знати:</i> принципи побудови світлотіньового та колірнього оформлення	Лекція 10. Колористичний формат середовища готелів і ресторанів. 1. Багатство поліхромії об'єктів навколишнього світу. Властивості кольорів.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
об'єкта архітектури в тривимірному просторі.	2. Роль колористики в сучасному форматі макетування і моделювання архітектурного середовища. 3. Застосування багато колірної палітри до конкретного предмета, що моделюється. 4. Техніки і прийоми застосування основних засобів створення колірних візуалізацій форматів архітектурного середовища. 5. Колірні гармонії середовища.	
	Список рекомендованих джерел: Нормативний: 4 [с. 3–28] Основний: 5 [с. 180–182], 7 [с. 63–71] Додатковий: 11 [с.62-68], 14 [с.D5.3-1–D5.3-28] Інтернет ресурси: 15, 16, 17	
	Самостійна робота: самостійний збір матеріалів на дану тему та начерки об'єктів архітектури.	4
	Питання для поглибленого вивчення 1. Як багатство поліхромії об'єктів навколишнього світу та властивості кольорів впливають на емоційне сприйняття середовища готелів і ресторанів? 2. Яку роль відіграє колористика у сучасному макетуванні та моделюванні архітектурного середовища для створення цілісного образу простору? 3. Як застосування багатоколірної палітри до конкретних предметів сприяє підкресленню їх функціональної та естетичної значущості? 4. Які техніки та прийоми створення колірних гармоній дозволяють забезпечити естетичну рівновагу та комфортність середовища?	
<i>Вміти:</i> зображати зовнішній вигляд споруди чи об'єкту дизайну у відкритому міському або природному середовищі. Застосовувати антуражі та стаффажі для збагаченого вираження архітектурної форми	Лабораторне заняття Колористика екстер'єру об'єкта архітектури або інтер'єру певного приміщення на аркуші паперу формату А3. <i>Мета:</i> навчитись правильно обирати колірну гаму оформлення простору архітектурного середовища як зовнішнього, так і внутрішнього. <i>Завдання:</i> колірними засобами оформити креслення довільного об'єкта архітектурного середовища – його екстер'єру в міському чи природному середовищі або в інтер'єрі на аркуші ватману формату А3 1. Провести аналіз кольорових рішень інтер'єру готелю або ресторану з визначенням впливу кольорів на атмосферу простору. 2. Розробити колористичну концепцію макета або моделі інтер'єру з урахуванням функціональної зональності.	6

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	3. Створити палітру для конкретного предмета або елемента інтер'єру, підбираючи поєднання кольорів для підсилення його образності. 4. Виконати колірну візуалізацію простору з використанням технік гармонізації та поєднання різних кольорових елементів.	
Знати: знакову природу архітектурного формоутворення.	Лекція 11. Семіотика формату середовища готелів і ресторанів 1. Об'єктивні закономірності формування естетичної інформативності об'єктів; 2. Роль символів і знаків у формуванні архітектурного середовища. 3. Образність і символічність фасадних форм будівель. 4. Азбука архітектурного простору. 5. Семіотика планування будівель і споруд, семи, графеми та ідеограми. Список рекомендованих джерел: Нормативний: 2 [с. 12–16], 3 [с. 3–28] Основний: 5 [с. 323], 7 [с. 63–71] Додатковий: 11 [с.106-108], 14 [с. В2.2-1–В2.2-19] Інтернет ресурси: 15, 16, 17	
	Самостійна робота: короткий реферат історії архітектурного середовища з позицій семіотики.	4
	Питання для поглибленого вивчення 1. Як об'єктивні закономірності формують естетичну інформативність об'єктів і впливають на сприйняття середовища готелів і ресторанів? 2. Яку роль відіграють символи та знаки у створенні архітектурного середовища та формуванні його ідентичності? 3. У чому проявляється образність і символічність фасадних форм будівель як інструмент комунікації з відвідувачем? 4. Як семіотика планування, використання сем, графем і ідеограм сприяє зрозумілості та функціональності просторових рішень?	
Вміти: Створювати архітектурне середовища з відчуттям знакової природи чи символічного відношення.	Лабораторне заняття 1. Провести аналіз об'єктів готельного або ресторанного середовища на предмет їх естетичної інформативності та впливу символіки. 2. Розробити ескіз фасаду або інтер'єру з використанням символів і знаків для підкреслення стилю та концепції закладу. 3. Створити графічне рішення архітектурного простору із застосуванням принципів «азбуки архітектури» та образних елементів.	

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	4. Виконати планувальне моделювання з використанням сем, графем або ідеограм для покращення орієнтації та функціональної структури середовища.	
<i>Знати:</i> важливість первинного творчого пошуку для виконання завдань; етапи виконання робіт, черговість та послідовність; правила, принципи композиції, моделювання в архітектурі. <i>Вміти:</i> створювати первинну ідею, концепцію майбутнього об'єкта архітектурного середовища засобами графічного ескізування.	Лекція 12. Перед проектний аналіз середовища готелів і ресторанів 1. Завдання етапу перед проектного аналізу. 2. Виконання обмірів існуючого інтер'єру чи предмету, аналіз одержаного матеріалу. 3. Зображення аналогів і прототипів майбутнього об'єкта проектування. 4. Простота і наочність представлення вихідної інформації. 5. Техніки і прийоми застосування основних засобів наочного подання проектної інформації. Список рекомендованих джерел: Нормативний: 2 [с. 12–14], 3 [с. 3–28] Основний: 5 [с. 130], 7 [с. 63–71] Додатковий: 11 [с.62-80], 14 [с.В2.2-1–В2.2-19] Інтернет ресурси: 15, 16, 17	4
	Самостійна робота: Вивчення аналогів для визначення певної концепції творення об'єкта середовища. Роботи на форматі А3. 5[с.46-56],	4
	Питання для поглибленого вивчення 1. Які основні завдання виконує етап передпроектного аналізу і як він впливає на ефективність подальшого проектування середовища? 2. Як виконання обмірів існуючого інтер'єру або предмета та аналіз отриманих даних допомагає визначити функціональні та естетичні особливості простору? 3. У чому полягає значення створення зображень аналогів і прототипів майбутнього об'єкта проектування для формування концепції закладу? 4. Як простота та наочність подання вихідної інформації сприяють точності та зрозумілості проектних рішень?	
	Лабораторне заняття Творчий скетчинг геометрії об'єкту архітектурного середовища на аркуші паперу формату А3. <i>Мета:</i> ознайомлення з графічними техніками та матеріалами виконання пошукових ескізів ідей майбутніх творів дизайну. <i>Завдання:</i> нарисувати кольоровий чи чорно-білий ескіз концепції задуманого об'єкта інтер'єру. 1. Виконати передпроектний аналіз обраного інтер'єру готелю або ресторану з виділенням його сильних і слабких сторін.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	2. Провести обміри приміщення або предмета та створити детальні креслення для подальшого проектування. 3. Створити графічні або макетні зображення аналогів і прототипів майбутнього об'єкта для тестування ідей. 4. Розробити наочну презентацію вихідної проектної інформації з використанням схем, ескізів і графічних елементів.	
<i>Знати:</i> етапи виконання робіт, черговість та послідовність. <i>Вміти:</i> використовувати техніки та прийоми креслення. Будувати проекційні зображення різноманітних форм об'єктів сфери обслуговування графічними засобами на папері.	Лекція 13. Стадії проектування середовища готелів і ресторанів 1. Планування проектно-вишукувальних робіт; 2. Комплексний підхід до проектування; 3. Нормативні стадії проектування; 4. Авторський нагляд творця проекту за його реалізацією на будівельному майданчику; 5. Участь у прийомці реалізованого об'єкта архітектурного середовища. Список рекомендованих джерел: Нормативний: 2 [с. 14–20], 3 [с. 3–28] Основний: 5 [с. 6, 293], 7 [с. 63–71] Додатковий: 11[с. 102–125], 14 [с. с. В2.2-1–В2.2-19] Інтернет ресурси: 15, 16, 17	4
	Самостійна робота: самостійний збір матеріалів на дану тему.	4
	Питання для поглибленого вивчення 1. Як планування проектно-вишукувальних робіт впливає на ефективність та точність подальшого проектування середовища? 2. У чому полягає значення комплексного підходу до проектування для забезпечення цілісності та функціональності закладів гостинності? 3. Які нормативні стадії проектування визначають послідовність робіт і контроль якості архітектурного проекту? 4. Як авторський нагляд і участь у прийомці реалізованого об'єкта забезпечують відповідність проектного рішення його реалізації на будівельному майданчику?	
	Лабораторне заняття Специфіка креслень відповідно до стадії проектування на аркуші паперу формату А3. <i>Мета:</i> оволодіння правилами побудови креслень та принципами побудови зображень предметів в перспективі. <i>Завдання:</i> накреслити проекції довільного об'єкта архітектурного середовища. 1. Розробити план проектно-вишукувальних робіт для обраного готелю або ресторану, визначивши ключові етапи і ресурси.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	2. Виконати комплексне проектне завдання з урахуванням архітектурних, функціональних і естетичних аспектів середовища. 3. Створити графічну схему нормативних стадій проектування з прив'язкою до реального об'єкта. 4. Провести умовний авторський нагляд за макетом чи моделлю об'єкта та оцінити відповідність проектного рішення його реалізації.	
<i>Знати:</i> ролі та значення методів і засобів прогнозування формальних, змістовних, естетичних якостей елементів інтер'єру. <i>Вміти:</i> використовувати методи наукового прогнозування форм середовища сфери обслуговування.	Лекція 14. Прогнозування розвитку середовища готелів і ресторанів 1. Сучасні тенденції архітектурного формоутворення в світі; 2. Перспективи розвитку архітектурного формоутворення; 3. Філософія демократичної архітектури Оскара Німейера; 4. Наукові методи прогнозування майбутніх архітектурних форм; 5. Метод історичних аналогій в прогнозуванні. Список рекомендованих джерел: Нормативний: 2 [с. 4–6], 3 [с. 3–28] Основний: 5 [с. 293], 7 [с. 63–71] Додатковий: 11 [с.266–289], 14 [с. B2.2-1–B2.2-19] Інтернет ресурси: 15, 16, 17	4
	Самостійна робота: самостійний збір матеріалів наукового змісту на дану тему.	4
	Питання для поглибленого вивчення 1. Як сучасні світові тенденції архітектурного формоутворення впливають на проектування готельних і ресторанних середовищ? 2. У чому полягають перспективи розвитку архітектурного формоутворення та які фактори визначають напрямки його еволюції? 3. Як філософія демократичної архітектури Оскара Німейера може застосовуватися при створенні доступних і естетично привабливих закладів гостинності? 4. Які наукові методи прогнозування майбутніх архітектурних форм, включно з методом історичних аналогій, дозволяють передбачати розвиток середовища?	
	Лабораторне заняття	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	Прогностичне моделювання формату майбутніх об'єктів середовища сфери обслуговування на аркуші паперу формату А3. <i>Мета:</i> створення концептуальної прогностичної моделі об'єкта середовища. <i>Завдання:</i> намалювати прогностичну модель певного архітектурного середовища. 1. Проаналізувати сучасні міжнародні приклади архітектурного формоутворення готелів і ресторанів та виділити ключові тенденції. 2. Розробити концептуальний проєкт закладу з урахуванням перспектив розвитку архітектурного середовища. 3. Виконати ескізні рішення інтер'єру або фасаду за принципами демократичної архітектури, адаптованими до локального контексту. 4. Застосувати метод історичних аналогій для створення прогностичної моделі розвитку архітектурного середовища закладу.	
<i>Знати:</i> принципи моделювання архітектурної форми чи деталі. <i>Вміти:</i> створювати детально пророблений формат довільного середовища, що моделюється.	Лекція 15. Інноваційні технології моделювання середовища готелів і ресторанів 1. Вимоги до сучасного макету. Мета і завдання макету; 2. Розробка складових і вузлів макету об'єкта дизайну; 3. Високо ємна тривимірна візуалізація об'єкта макетування і моделювання: фото-реалістичні види, анімаційні моделі із світловими чи звуковим супроводженням; 4. Застосування антуражів та стаффажів у демонстраційних макетах. Список рекомендованих джерел: Нормативний: 3 [с. 3–28], 4 [с. 3–12] Основний: 5 [с. 237, 351], 7 [с. 63–71] Додатковий: 11 [с.241-253], 14 [с.В1.1-1–В1.1-18] Інтернет ресурси: 15, 16, 17	4
	Самостійна робота: самостійний збір матеріалів на дану тему.	4
	Питання для поглибленого вивчення 1. Які вимоги висуваються до сучасного макету та як визначаються його мета і завдання для проєктування середовища готелів і ресторанів? 2. У чому полягає значення розробки складових і вузлів макету для точного відтворення функціональних і естетичних характеристик об'єкта дизайну? 3. Як високоефективна тривимірна візуалізація, включно з фото-реалістичними видами та анімаціями, підвищує якість моделювання архітектурного середовища?	

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	4. Яким чином застосування антуражів і стаффажів у демонстраційних макетах покращує сприйняття простору та наочність проектних рішень?	
	Лабораторне заняття Моделювання архітектурної деталі в техніці макетування на аркуші паперу формату А3. <i>Мета:</i> Навчитись правильної побудови моделей архітектурного середовища засобами макетування. <i>Завдання:</i> засобами макетування побудувати моделі довільного об'єкта середовища сфери обслуговування на аркуші ватману формату А3 1. Розробити сучасний макет готелю або ресторану з чітко визначеними метою та завданнями проектування. 2. Виконати деталізацію вузлів і складових макету для відображення функціональних зон і декоративних елементів. 3. Створити тривимірну візуалізацію макету з фото-реалістичними видами або анімаційною презентацією з освітленням та звуком. 4. Додати антуражі та стаффажі до макету для підвищення реалістичності та наочності демонстрації архітектурного середовища.	4

**Примітка- курсивом виділені зазначені інтерактивні методи навчання*

3. КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ З ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ СТУДЕНТІВ

Оцінювання результатів навчання студентів з дисципліни «Дизайн готелів і ресторанів» передбачає проведення таких контрольних заходів:

Форма контрольних заходів	Зміст форми контролю	Максимальна кількість балів
Поточний (семестровий) контроль:	Проводиться на практичному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Передбачає оцінювання теоретичної підготовки студентів із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) під час роботи на практичних заняттях та набутих практичних навичок під час виконання завдань. Враховує активність та участь студента у науково-дослідній роботі, студентських олімпіадах, конференціях, конкурсах за відповідною тематикою дисципліни.	100
<i>Лабораторні заняття, самостійна робота студента</i>	Загальна кількість лабораторних занять з дисципліни – 15 (30 год). Максимальна кількість балів за одне лабораторне заняття – 5 балів (15 занять*5 балів (з врахуванням балів за самостійну роботу)).	75
<i>Підсумковий модульний контроль*</i>	Проводиться з метою визначення результатів за період теоретичного і практичного навчання студентів як окреме заняття у межах годин, відведених на лабораторні заняття.	15
<i>Наукова робота</i>	Активність та участь студента у науково-дослідній роботі, студентських олімпіадах, конференціях, конкурсах за відповідною тематикою дисципліни.	10
Підсумковий (семестровий) контроль (екзамен)	Засвоєння студентом програми навчальної дисципліни за навчальний період (семестр), що проводиться як контрольний захід під час екзаменаційної сесії для очної (денна) форми навчання та екзаменаційної сесії для заочної форми навчання).	100
Підсумкова оцінка	Проводиться з метою оцінювання результатів навчання студентів за певним освітнім ступенем. Результат підсумкової оцінки з навчальної дисципліни для студента денної форми навчання визначається як <i>середньоарифметична сума балів поточного (семестрового контролю) та екзамену.</i>	100

*Підсумковий модульний контроль з дисципліни «Дизайн готелів і ресторанів» здійснюється на останньому за розкладом занятті у вигляді презентації комплексу лабораторних робіт, виконаних ним за результатами вивчення тем дисциплін за семестр з подальшим обговоренням та оцінюванням їх за такими критеріями: відповідність навчальному завданню і вимогам по виконанню (5 балів), професійним стандартам (5 балів) і рівень виконання (5 балів). Максимальна

кількість балів за презентацію студентом своїх творчих робіт – 15 балів. Формат презентації робіт (на фізичних або електронних носіях та / або у вигляді портфоліо) визначається викладачем. Загальна кількість балів за модульний контроль складає 15 балів.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ АУДИТОРНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ (ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ)

Кількість балів	Зміст
«3»	Студент демонструє вільне володіння матеріалом теми дисципліни; ознайомлений з рекомендованою літературою, вміє самостійно знайти відповідь на проблемні запитання, спираючись на лекційний матеріал та першоджерела, вводити та використовувати власні класифікації, аналізувати, робити власні висновки; здатен встановлювати міжтематичні та міжпредметні зв'язки, застосовувати опановані практичні навички дизайн-діяльності.
«2»	Студент демонструє достатньо вільне володіння матеріалом теми дисципліни; ознайомлений з рекомендованою літературою та першоджерелами; відповідь на проблемні завдання знаходить за допомогою викладача, спираючись на лекційний матеріал, самостійно опрацьовані першоджерела та засвоєні практичні навички; допускає неточності та несуттєві (які кардинально не міняють суть) помилки у визначенні основної термінології дисципліни і практичному виконанні завдання, але легко усуває їх завдяки додатковим питанням.
«1»	Студент частково володіє матеріалом теми дисципліни; репродуктивно відтворює зміст лекційного матеріалу та/або основних літературних джерел і шляхи виконання практичного завдання; допускає помилки у визначенні основної термінології дисципліни і практичному виконанні завдання; нездатний знайти відповідь на проблемні запитання чи вирішити проблемні практичні завдання.
«0»	Студент демонструє нездатність розкрити питання теми дисципліни, відсутність базових знань з теми та вкрай слабе володіння практичними навичками й вміннями здійснення художньо-проектної діяльності; не знає зміст рекомендованої літератури, не володіє нормативною документацією та категорійним апаратом; не засвоїв початкові навички з виконання завдання, що засвідчує низький рівень дизайнерського мислення і практичних вмінь по темі дисципліни.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПОЗАУДИТОРНОЇ (САМОСТІЙНОЇ) РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Кількість балів	Зміст
«2»	Робота виконана правильно, повністю і самостійно, засвідчує наявність належного рівня знань та сформованість практичних навичок; оформлена згідно вимог, які висуваються для даного типу завдань; вимоги академічної доброчесності строго дотримані.
«1»	Робота виконана, але містить помилки; засвідчує про недостатній рівень знань та недостатню сформованість практичних навичок; оформлення роботи не в повній мірі відповідає вимогам, що висуваються для даного типу завдань; вимоги академічної доброчесності дотримані частково.
«0»	Робота виконана на неприйнятно низькому рівні; оформлення не відповідає вимогам; стандарти академічної доброчесності не дотримано.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ НАУКОВОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Програмою дисципліни «Дизайн готелів і ресторанів» передбачено можливість студента брати участь у науково-дослідній роботі, студентських олімпіадах, конференціях, конкурсах за відповідною тематикою дисципліни (на вибір студента). Максимальна кількість балів для зарахування – 10 балів.

Види наукової діяльності, в яких студент може брати участь:

1. Виступ з доповіддю на студентській науковій конференції – 5 балів.
2. Публікація тез конференції/наукової статті – 5 балів.
3. Призове місце на конкурсі/олімпіаді/науковому проєкті – 5 балів.
4. Розробка та презентація індивідуального науково-дослідницького/дизайн проєкту – 5 балів.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО (СЕМЕСТРОВОГО) КОНТРОЛЮ (ЕКЗАМЕНУ)

Підсумкова форма контролю за результатами вивчення дисципліни – ЕКЗАМЕН у письмовій формі, Оцінювання результатів навчання студентів в університеті здійснюється за [100-бальною шкалою](#).

Рейтинговий бал (оцінка за шкалою ЄКТС)	Відповідність рейтинговому балу
90-100 (А, відмінно)	Відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок. Студент демонструє відмінне засвоєння теоретичного матеріалу, наявність глибоких знань з навчальної дисципліни, вміння використовувати набуті знання при виконанні практичних завдань, опанування практичними навичками і вміннями, проявляє самостійність і творчість при вирішенні практичних завдань. Як виняток, зазначений рейтинговий бал може отримати студент, який, крім відмінних знань за програмою дисципліни, виявив активність у науковій роботі за відповідною тематикою, став призером творчого конкурсу або студентських олімпіад, виступав на конференціях тощо.
82-89 (В, добре)	Вище середнього рівня з кількома помилками. Студент демонструє засвоєння теоретичного матеріалу, наявність знань з теми або навчальної дисципліни, вміння

	використовувати набуті знання для виконання практичних завдань, опанування практичними навичками і вміннями, припускаючись незначних помилок і похибок у викладі теоретичного матеріалу й у виконанні практичних завдань, проявляє самостійність при вирішенні завдань. Оволодів програмою навчальної дисципліни на творчому рівні, проте у відповідях і при виконанні творчих допустив помилки.
75-81 (C, добре)	В цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок. Студент демонструє засвоєння теоретичного матеріалу, наявність знань з тем навчальної дисципліни, вміння використовувати набуті знання для виконання практичних завдань, опанування практичними навичками і вміннями, але припускається значної суттєвих помилок і похибок у викладі теоретичного матеріалу і у виконанні практичного завдання.
69-74 (D, задовільно)	Непогано, але зі значною кількістю помилок Студент демонструє засвоєння основних положень теоретичного матеріалу в цілому, але припускається значних помилок і неточності у визначеннях понять і категорій дисципліни, виконуючи на непоганому рівні практичні завдання, засвідчуючи задовільний рівень оволодіння навчальною програмою дисципліни на репродуктивному рівні, допускаючи у відповідях помилки.
60-68 (E, задовільно)	Виконання задовольняє мінімальним критеріям Студент демонструє часткове засвоєння основних положень теоретичного матеріалу, наявність прогалин, припускається значної кількості помилок у визначеннях основних понять і категорій дисципліни та виконанні практичних завдань, має прогалини в розумінні основних положень теоретичної частини дисципліни, низькі навички і вміння виконання практичних завдань.
35-59 (FX, незадовільно)	З можливістю повторного складання Студент фрагментарно, поверхово володіє навчальним матеріалом дисципліни, не достатньо опанував, як основні положення теоретичного матеріалу, так і практичні навички й вміння для виконання завдань, і повинен додатково виконати індивідуальне завдання для підвищення рівня своїх знань та практичних навичок для повторно проходження підсумкового контролю.
1-34 (F, незадовільно)	Студент не засвоїв основні положення теоретичного матеріалу теми або дисципліни, не знає визначень основних понять і категорій дисципліни, не володіє практичними навичками і вміннями для виконання завдань

Екзаменаційні матеріали до підсумкового (семестрового) контролю (екзамену) складаються на основі програми та робочої програми дисципліни, охоплюють її зміст та розподілені в екзаменаційних завданнях з дисципліни. Передбачено 3 завдання: , які оцінюються у 30, 30, 40 балів відповідно.

Загальна оцінка за екзамен визначається як сума балів за усі виконані завдання (100 б. максимум).

Кращим студентам (але не більше 3-ох), які повністю виконали програму з дисципліни, виявили активність в науково-дослідній роботі і художньо-проектній діяльності за тематикою дисципліни, стали призерами студентських олімпіад, конкурсів наукових і творчих робіт, виступали на конференціях та за результатами поточного (семестрового) контролю набрали 90 і більше балів **передбачено виставлення результатів екзамену без виконання екзаменаційного завдання**, про що робиться запис в екзаменаційному листі студента.

Присутність студентів на екзамені є обов'язковою.

Повторне складання екзамену з дисципліни «Дизайн готелів і ресторанів» допускається, але не більше двох разів. При незадовільній оцінці з першої спроби науково-педагогічному працівнику з даної дисципліни, вдруге екзамен приймається комісією, яка створюється деканатом факультету.

Результат підсумкової оцінки з навчальної дисципліни для студента денної форми навчання визначається як *середньоарифметична сума балів поточного (семестрового контролю) та екзамену*.

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативний

1. 022 Дизайн: Стандарт вищої освіти / Антонович Є.А. та ін. Київ : Міністерство освіти і науки України, 2018. 14 с.
2. ДБН А.2.2-3:2014 : Склад та зміст проектної документації на будівництво. Київ: Мінрегіон України, 2014. 40 с.
3. ДБН В.2.2-9:2009 Громадські будинки та споруди: Основні положення. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 49 с.
4. ДСТУ 3899-99 Дизайн та ергономіка. Терміни та визначення. Київ : Держстандарт України, 1999. 32 с.

Основний

5. *Архітектура та дизайн: Енциклопедичний довідник / Заварзін О. О. Київ: Державний торговельно-економічний університет, 2023. 404 с.
6. *Проектування готелів: навчальний посібник / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. Київ: КНТЕУ, 2012. 340 с.
7. *HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А. А.Мазаракі; авт.: А. А.Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. Київ : КНТЕУ, 2016. 347 с.
8. *HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А. А. Мазаракі; авт.: А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. Київ : КНТЕУ, 2017. 311 с.
9. *HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А. А. Мазаракі; авт.: А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. 2-ге вид., виправл. і допов. Київ : КНТЕУ, 2017. 411 с.

Додатковий

10. Основи дизайну архітектурного середовища: Підручник / В. О. Тімохін, Н. М. Шебек, Т. В. Малік, Н. Ю. Житкова, Г. І. Шемседінов. Київ: КНУБА, 2010. 400 с.
11. *Михайленко В. Є., Яковлев М. І. Основи композиції (геометричні аспекти художнього формотворення): Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ: Каравела, 2008. 303 с.
12. Прищенко С. Кольорознавство: Навчальний посібник. Київ: Альтепрес, 2010. 354 с.
13. Drake S. The Elements of Architecture: Principles of Environmental Performance in Buildings. London-Sterling, Earthscan Publications Inc., 2009. 150 p.
14. Watson D., Crosbie J. M. Time-Saver Standards for Architectural Design: Technical Data for Professional Practice. 8th Edition. New York: McGraw Hill, 2004. 1200 p.

Інтернет-ресурси

15. Заварзін О. О. Дизайн архітектурного середовища: Енциклопедичний довідник. Київ: НАКККіМ, 358 с. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://elib.nakkkim.edu.ua/handle/123456789/2484>
16. Основи композиції та дизайну. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://sites.google.com/view/grdesign99/>
17. Черняк, Л. В. Естетика товарів та дизайн [Електронний ресурс] : електронний підручник / Л. В. Черняк, Ю. М. Яценко. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM): зв., цв.; 606 Мб. 2008. *

Рекомендовані джерела за позначкою (*) наявні у науковій бібліотеці ДТЕУ