

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ОСНОВИ АРХІТЕКТУРИ ТА ДИЗАЙНУ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОГО  
І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма: Всі

Предметна спеціальність: Всі

Спеціальність: Всі

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні  
кафедри  
Протокол № від

м. Івано-Франківськ – 2025

## 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Основи архітектури та дизайну закладів готельного і ресторанного господарства
Викладач (-і)	Мендела Євгенія Миколаївна
Контактний номер телефону викладача	0957980041
Е-mail викладача	zenja.mendela@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/111cbded9a8ea427c222">https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/111cbded9a8ea427c222</a>
Консультації	Згідно з графіком консультацій

## 2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Основи архітектури та дизайну закладів готельного і ресторанного господарства» пропонує студентам глибокий аналіз аспектів проектування та оформлення приміщень в готельно-ресторанній сфері. Курс охоплює ключові теми, пов'язані з архітектурними концепціями, ергономікою, вибором матеріалів, кольоровими рішеннями та іншими аспектами, що визначають атмосферу та функціональність готельних та ресторанних просторів.

Студенти отримають знання про важливість правильного планування простору, вибору меблів, світлового оздоблення та декору в контексті готельно-ресторанного бізнесу. Крім того, дисципліна надасть уявлення про архітектурні стилі та їх вплив на враження клієнтів та комфорт персоналу.

## 3. Мета та цілі навчання

**Мета курсу:** ознайомлення майбутніх фахівців з основами архітектури, з характеристиками основних стилів в інтер'єрі; теоретичними основами та практичними аспектами дизайну інтер'єру; характеристиками традиційних та сучасних обробних матеріалів, способами обробки приміщень; основними правилами комплектації та розстановки меблевих виробів у приміщеннях готелів та закладів ресторанного господарства.

**Цілі курсу:** наведено визначення основних термінів, розглянуто теоретичні основи дизайну та проаналізовано можливості їх застосування на різних рівнях формоутворення інтер'єрів приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу. Приділено увагу питанням вибору колірних рішень, обробних матеріалів, схем освітлення при проектуванні інтер'єру.

## 4. Компетентності та програмні результати навчання

**ЗК 01.** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

**СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

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

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

**РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**PH 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.  
**PH 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.  
**PH 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

### 5. Організація навчання

#### Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	30 годин
семінарські	30 годин
самостійна робота	120 годин

#### Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальності	Курс (рік навчання)	Нормативна/вибіркова
	241 «Готельно-ресторанна справа»		вибіркова

#### Тематика навчальної дисципліни

Тема	Кількість год.		
	лекції	семінарські	сам. робота
<b>Тема 1.</b> Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення.	2	2	8
<b>Тема 2.</b> Античний стиль в архітектурі та інтер'єрі.	2	2	8
<b>Тема 3.</b> Архітектурно-художні стилі епохи середньовіччя.	2	2	8
<b>Тема 4.</b> Еклектика, неокласицизм та модерн у формуванні архітектурного середовища. Початок епохи дизайну.	2	2	8
<b>Тема 5.</b> Тематика національних культур	2	2	8
<b>Тема 6.</b> Сучасні сили в дизайні закладів готельно-ресторанного бізнесу	2	2	8
<b>Тема 7.</b> Етнічні стилі в дизайні інтер'єру закладів готельного і ресторанного бізнесу.	2	2	8
<b>Тема 8.</b> Ергономіка в дизайні закладів гостинності: забезпечення комфорту гостей та персоналу	2	2	8
<b>Тема 9.</b> Колір в інтер'єрі закладів готельного і ресторанного бізнесу.	2	2	8
<b>Тема 10.</b> Роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельного і ресторанного бізнесу.	2	2	8
<b>Тема 11.</b> Питання вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельного і ресторанного бізнесу.	2	2	8
<b>Тема 12.</b> Створення унікальної атмосфери за допомогою архітектури та дизайну	2	2	8
<b>Тема 13.</b> Розробка дизайну тематичних ресторанів та барів	2	2	8
<b>Тема 14.</b> Архітектурні рішення для забезпечення доступності закладів для осіб з інвалідністю	2	2	

Тема 15. Інноваційні матеріали у будівництві та оздобленні готелів і ресторанів	2	2
Загальна кількість	30	30
<b>6. Система оцінювання навчальної дисципліни</b>		
Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 75 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 20 балів – тестовий контроль, 5 балів – контрольна робота	
Вимоги до письмових робіт	Письмова контрольна робота, оцінюється у 5 балів Денна форма навчання - контрольна робота на останньому занятті перед КСР Заочна форма навчання - за 10 днів до початку останньої сесії у електронному варіанті	
Семінарські заняття	Оцінюються у стобальній шкалі	
Умови допуску до підсумкового контролю	Допускаються студенти, які виконали всі види обов'язкових робіт (семінарських, тестових та письмових завдань)	
Підсумковий контроль	Розраховується та виставляється викладачем і оголошуються здобувачам вищої освіти на останньому семінарському занятті як сума зданих залікових змістових модулів, виконаних тестових завдань та письмової контрольної роботи.	
<b>7. Політика навчальної дисципліни</b>		
Письмові роботи	Визначаються графіком навчального процесу і доводяться до відома студентів на першому занятті з навчальної дисципліни.	
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без	

	належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».

### 8. Рекомендована література

1. Гавриленко В. Н., Бутова А. П. Естетика інтер'єру і дизайн в ресторанному господарстві. Навчальний посіб. Донецьк : ДонДУЕТ, 2020. 130 с.
2. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2020. 448 с.
3. Коренець, Ю. М. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: навч. Посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 162 с.
4. Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: метод. рек. з вивч. дисц. Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технол. в рестор. господ., готельн.-ресторан. справи та підприємництва; Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 132 с.
5. Коренець Ю. М. Сучасні меблі готельно-ресторанного господарства. навч. посіб. Донецьк. ДонНУЕТ, 2021. 127 с.
6. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Шаповал С. Л. та ін.; Проектування готелів : навч. посіб. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2022. 340 с.
7. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Григоренко О. М. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2022. 184 с.
8. Меблі побутові. Функціональні розміри столів : ГОСТ 13025.3-85. М: ИПК Видавництво стандартів, 2022. 5 с.
9. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання : підручник. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2020. 400 с.
10. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2020. 480 с.
11. Архітектура та інтер'єр на підприємствах готельного господарства. URL: <https://tourism-book.com/pbooks/book-58/ua/chapter-2138/>.
12. Ремонт та дизайн інтер'єру – поради і добірки. URL: <http://dom.ria.com/uk/articles/design/>
13. Презентація ресторанного бізнесу. URL: <http://surl.li/pggpw>
14. Словник архітектурно-реставраційних термінів. URL: <http://terms.archodessa.com/>

**Викладач**

Асистентка кафедри  
готельно-ресторанної та  
курортної справи  
**Мендела Є. М.**