

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства»

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Володько Ольга Василівна

к.т.н., доцент

доцент закладу вищої освіти

Полтавського університету економіки і торгівлі

Контактний телефон	+38-095-881-93-08
Електронна адреса	Volodkoolga2@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1010

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Ознайомлення студентів з художнім конструюванням (дизайном), як дисципліною, що інтегрує технічну і гуманітарну культуру на проектній основі та направлена на організацію гармонійного предметного середовища об'єктів готельно-ресторанного господарства
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	<i>Форми навчання:</i> лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом. <i>Методи навчання:</i> лекції (проблемна лекція, візуалізована лекція, інтерактивна лекція, лекція – аналіз кейсів, лекція з елементами мультимедійного моделювання); практичні заняття (проектний метод, рольові та імітаційні методи, цифрові та AI-методи); самостійна аудиторна та поза аудиторна робота (мікропроекти, аналітичний, дослідницький, творчий, метод портфоліо, самооцінювання та рефлексія).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточні модульні роботи Підсумковий контроль: залік (ПМК)
Базові знання	Дисципліни «Основи готельної індустрії», «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю», «Проектування готельного підприємства»
Мова викладання	Українська

Перелік універсальних компетенцій, які забезпечує дана навчальна дисципліна, універсальні програмні результати навчання

Універсальні програмні результати навчання	Універсальні компетенції, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none">Навички управління процесом конструювання об'єктів готельно-ресторанного господарства та вміння здійснювати вибір оптимального дизайнерського проектного рішення	<ul style="list-style-type: none">Формування раціонального композиційного і ергономічного мисленняЗдатність розробляти вибір оптимального дизайнерського проектного рішення об'єкту готельно-ресторанного господарства

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи
МОДУЛЬ 1 «Основи дизайну та ергономіки»		
Тема 1. Предмет, методи і завдання курсу. Загальні уявлення про дизайн та ергономіку	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи	1. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим у темі 1. 2. Питання для самостійного опрацювання «Вплив дизайну на комфорт життєдіяльності людини, управління виробничими процесами і організацією виробництва».
Тема 2. Дизайн та ергономіка як сфера діяльності	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи	1. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим у темі 2. 2. Питання для самостійного опрацювання «Типологічні, компоновальні вимоги та вимоги типізації і уніфікації, колористично-фактурного еталонування дизайну».
Тема 3. Ергономіка. Загальні вимоги	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи	1. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим у темі 3. 2. Підібрати меблі і обладнання для власного кабінету менеджера готельного підприємства.
Тема 4. Ергономічні основи організації робочого місця	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи, поточна модульна робота	1. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим у темі 4. 2. Завершити розрахунково-графічну індивідуальну роботу «Робоче місце керівника (менеджера) фірми з урахуванням ергономічних вимог». 3. Завершити індивідуальну РГР по проектуванню інтер'єру інклюзивного номеру. 4. Скласти специфікацію меблів та обладнання для інклюзивного номеру. 5. Підготуватись до модульної контрольної роботи.
МОДУЛЬ 2 «Дизайн-проекування оптимального середовища об'єктів готельної індустрії»		
Тема 5. Організація оптимального середовища перебування людини в приміщеннях різного призначення	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи,	1. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим у темі 5. 2. Питання для самостійного опрацювання «Комбінаторика і блок-модульний метод конструювання меблів і обладнання для готельного і ресторанного господарства».
Тема 6. Ергодизайн як засіб формування естетики предметного наповнення середовища	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи	1. Ознайомитись з методичним матеріалом до практичного заняття щодо композиційних особливостей об'єктів ландшафтного дизайну.

		2. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим у темі 6. 3. У графічному редакторі «Sweet home 3D» завершити графічну роботу з 3-Д візуалізації елементів екстер'єру готельного підприємства. 4. Підготувати презентаційну доповідь «Нові концептуальні форми готелів (капсульні, підводні, готель-літак та інші)».
Тема 7. Ергодизайн як основа якості і конкурентоспроможності товару, виробу, продукції, елементу середовища	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи	Виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим у темі 7. 2. За індивідуальним завданням провести ергономічну оцінку якості продукції (виробу).
Тема 8. Дизайн і менеджмент	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; поточна модульна робота	1. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим у темі 8. 2. Питання для самостійного опрацювання «Вплив ергодизайну на підвищення попиту на товари різного призначення». 3. Підготуватись до модульної контрольної роботи.

Інформаційні джерела

Нормативні	
[1]	ДСТУ 9329:2025. Первинні (мобільні) укриття. Основні параметри та методи випробування. Київ : Мінекономіки України, 2025. 34 с.
[2]	ДСТУ EN 13501-* :2024. Пожежна класифікація будівельних виробів та будівельних конструкцій. Частина 1–6. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2024.
[3]	ДСТУ ISO 21542:2025. Будівлі та споруди. Доступність і придатність для використання середовища. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2025. 118 с.
[4]	ДСТУ 1.14:2024. Національна стандартизація. Розроблення національних нормативних документів. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2024. 27 с.
[5]	ДСТУ 3899:2013 Дизайн та ергономіка. Терміни та визначення понять. Київ : УкрНДНЦ НАУ, 2014. 33 с.
[6]	ДСТУ ISO 9241-210:2012. Ергономіка взаємодії людини і системи. Частина 2. Орієнтування на людину проектування інтерактивних систем. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2013. —38 с.
[7]	ДСТУ ISO 7250-1:2018. Базові антропометричні вимірювання людини. Частина 1. Визначення та методи вимірювання. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019. 24 с.
Основні	
[8]	Володько О.В. Дистанційний курс «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Головний центр Центру дистанційного навчання ПУЕТ (https://el.puet.edu.ua/).
[9]	Майкова С. В., Вівчарук О. М., Подвірна Х. Є. Дизайн сучасних просторів HoReCa: нові технології та ергодизайн : монографія. Львів : ЛНУ ім. І. Франка, 2024. 286 с.
[10]	Sustainable Interior Architecture for Hospitality Sector: Green Materials & Biophilic Solutions / Ed. M. Lawson. Берлін : Springer Nature, 2024. 231 с.
[11]	The Future of Restaurant Interiors 2025: Modular, Smart & Emotion-Oriented Design [Електронний ресурс]. 2025. [Електронний ресурс]. URL: https://www.frameweb.com
[12]	Interior Design Trends 2024–2025: Sustainable, Emotional & Tech-Driven Spaces [Електронний ресурс]. 2024. [Електронний ресурс]. URL: https://www.archdaily.com
[13]	Hotel Design Forecast 2025: Key Concepts for Hospitality Spaces / Dezeen Research Group. Лондон, 2025. 54 с.
[14]	Майкова С. В. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб./ С.В.Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, Х.Є. Подвірна - Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. – 325 с.

[15]	Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища: підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 480 с.
[16]	Заварзін О.О. Дизайн архітектурного середовища: Словник. Київ: КНТЕУ, 2021. – 356 с.
[17]	Volodko, O.V. (2025) Improving the activities of accommodation facilities through the introduction of social innovations T. Kaplina, N. Rogovaja, A. Kaplina and others (Eds.), <i>Quality of products of hotel and restaurant business: theoretical and practical aspects : monograph (Якість продукції готельно-ресторанного господарства: теоретичні та практичні аспекти)</i> (p.p.105-140). Poltava : PUET. 271 p. ISBN 978-966-184-456-7 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/14739
Додаткові	
[18]	Кондрачук К. А., Володько О. В. Принципи та композиційні прийоми архітектурно-просторової організації курортних готелів <i>Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті</i> : тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково- дослідних робіт студентів за 2023 рік (м. Полтава, 25 квітня 2024 р.). Полтава : ПУЕТ, 2024. С.575-576. [Електронний ресурс]. URL: http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/14115
[19]	Volodko O. V., Baranovskaya E. Yu., Dudush V. O. Hotel industry of Ukraine under martial law . Innovative development of science, technology and education: <i>Proceedings of the 8th International scientific and practical conference</i> . Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2024. P. 605-609. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/14116
[20]	Volodko O. V., Kramarenko V. S. Implementation of universal design elements to increase hotel competitiveness (Впровадження елементів універсального дизайну для підвищення конкурентоспроможності готелю) / <i>Наука і молодь у XXI сторіччі : збірник тез доповідей VII Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції, присвяченої 60-річчю Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»</i> (м. Полтава, 30 грудня 2021 року). Полтава : ПУЕТ, 2021. С. 26-27.
[21]	Володько О.В., Скрипник М.М. Елементи універсального дизайну в приміщеннях готелів ділового призначення : збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30–31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.209-210.
[22]	Володько О.В., Яковлева М. С. Сучасні архітектурні стилі інтер'єрів концептуальних готелів: збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30–31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С. С.239-240.
[23]	Interior Design Trends 2024–2025: Sustainable, Emotional & Tech-Driven Spaces [Електронний ресурс]. 2024. [Електронний ресурс]. URL: https://www.archdaily.com
[24]	Тренди у ландшафтному дизайні на 2025 рік [Електронний ресурс]. URL: https://greentrava.com.ua/uk/trendy-u-landshaftnomu-dyzaini-na-2025-rik/

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Програма для проєктування дизайну інтер'єрів «Sweet home 3D».
3. Програмна оболонка Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (дистанційний курс «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства») (<https://el.puet.edu.ua/>).

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizaciyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Положення про атестацію здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_atestaciyu_zvo.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_dopusku_zal-ekz_sesiyi-1.pdf

Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_dopusku_zal-ekz_sesiyi-1.pdf

Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_dopusku_zal-ekz_sesiyi-1.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Порядок навчання студентів за індивідуальним графіком з вільним відвідуванням навчальних занять : https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_nadannya_studentu_vilne_vidvid.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення

академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf.

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrocheshnist.pdf

Положення про запобігання випадкам академічного плагиату: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigann-yavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf.

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання та перезарахування кредитів ЄКТС при вступі до Полтавського університету економіки і торгівлі на другий (третій) курс з нормативним терміном навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_perezarah_credytiv.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про Правила вирішення конфліктних ситуацій у Полтавському університеті економіки і торгівлі <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>.

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Положення про психологічну службу Полтавського університету економіки і торгівлі <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-psychologichnu-sluzhbu-puet.pdf>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Інклюзивність навчання: Положення про організацію інклюзивного навчання здобувачів вищої освіти: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-proorganizacziyu-inklyuzyvno-go-navchannya-zdobuvachiv-vyshhoyi-osvity.pdf>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Теми 1-4: виконання навчальних завдань (20 балів); завдання самостійної роботи (10); поточна модульна робота 1 (10 балів)	40
Теми 5-8: виконання навчальних завдань (20 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); поточна модульна робота 2 (10 балів)	40
Підсумковий тестовий контроль	20
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	Участь у науковій роботі за тематикою дисципліни	10
	Участь у наукових студентських конференціях	5

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 25 балів, які додаються до загальної підсумкової оцінки (але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів).

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	F X	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни