ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Циклова комісія харчових технологій і готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Основи дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства»

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Ступінь освіти	Фаховий молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну — **Володько Ольга Василівна**
науковий ступінь і вчене звання, — к.т.н., доцент
посада — викладач, спеціаліст вищої категорії

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	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у здобувачів фахової передвищої освіти базових знань про дизайн готельних і ресторанних приміщень та практичних умінь добору кольору, освітлення, меблів, оздоблення і декору для створення зручного, безпечного, доступного й привабливого середовища для гостей і працівників.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	*Форми навчання:* лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота (аудиторна та позааудиторна). *Методи навчання:* лекції (пояснювально-ілюстративні, дискусії); практичні заняття (дискусія, творчі вправи, 3D-моделювання інтер'єрів); самостійна аудиторна робота (виконання завдань репродуктивного та творчого характеру, підготовка усної відповіді на проблемне питання); самостійна позааудиторна робота (проблемно-пошукова, пошуково-дослідницька, проєктна).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; захист завдань самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: диференційований залік (за сумою балів поточного оцінювання за двома модулями).
Базові знання	Базові уявлення про культуру гостинності, організацію роботи готелів і ресторанів, потреби гостей, правила безпеки; елементарні навички роботи з комп'ютером та цифровими презентаціями.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які посилює дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
ПРН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. ПРН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел. ПРН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки в закладах готельного та ресторанного господарства. ПРН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного та ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. ПРН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	**Загальні компетентності:** ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. **Спеціальні (фахові) компетентності:** СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства. СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності. СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності та роботи інших.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Основи дизайну та формування комфортного середовища		
Тема 1. Роль дизайну в готельно-ресторанному господарстві: поняття, функції та вплив на гостя	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; захист завдань самостійної роботи	Опрацювати конспект лекції та ДСТУ 3899-2013 [7]; скласти глосарій із 8–10 термінів (дизайн, ергономіка, інтер'єр, концепція тощо). Знайти приклади дизайну двох закладів (готель і заклад ресторанного господарства) з виразною концепцією; підготувати фотоогляд (до 8 слайдів у Canva) з аналізом: яку функцію виконує дизайн і як він впливає на враження гостя.
Тема 2. Стилі інтер'єру та їх застосування в готелях і закладах ресторанного господарства	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; захист завдань самостійної роботи	Скласти порівняльну таблицю 3–4 стилів інтер'єру (ключові ознаки, матеріали, колір, меблі, доцільність застосування в готелі чи ресторані). Підготувати фотодобірку (5–6 зображень) одного стилю для готелю або закладу ресторанного господарства; створити в Canva колаж-мудборд «Стиль інтер'єру мого майбутнього готелю або ресторану» з коротким обґрунтуванням вибору (3–4 речення).
Тема 3. Колір, світло й оздоблення в інтер'єрі	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; захист завдань самостійної роботи	Опрацювати джерела [6], [15]; скласти кольорову палітру (3–5 кольорів, правило 60-30-10) і обґрунтувати її вплив на настрій і сприйняття гостя. Для обраного приміщення (готельний

		номер / зал кафе чи ресторану) підібрати схему освітлення (загальне, робоче, акцентне, декоративне), оздоблювальні матеріали та декоративні елементи; оформити колаж.
Тема 4. Ергономіка, безпека та доступність (безбар'єрність) простору	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; захист завдань самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	За чек-листом проаналізувати зручність і безпеку розташування меблів у готельному номері або залі кафе/ресторану (ширина проходів, евакуаційні шляхи, відстані між столами, доступність для гостей з обмеженою мобільністю); запропонувати щонайменше 3 покращення. Використати джерела [12], [13], [17]. Пройти тестовий контроль за модулем 1 (Moodle). Підготуватися до поточної модульної роботи 1.
Модуль 2. Дизайн основних функціональних зон готелю та закладу ресторанного господарства		
Тема 5. Проєктування та дизайн готельного номера	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; захист завдань самостійної роботи	Створити у Sweet Home 3D план готельного номера з розмірами та зонуванням (спальна, робоча зона, санвузол). Доповнити 3D-модель меблями, оздобленням, освітленням і декоративними елементами; підготувати 2–3 візуалізації та специфікацію меблів (найменування, розмір, кількість).
Тема 6. Дизайн рецепції та громадських зон готелю	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; захист завдань самостійної роботи	Створити у Sweet Home 3D план зони рецепції та холу готелю (стійка, зона очікування, шляхи руху гостей, навігація, доступність для гостей з інвалідністю). Підготувати 3D-візуалізацію та стислий опис (5–7 речень): як прийняті рішення впливають на перше враження гостя та роботу персоналу.
Тема 7. Дизайн залу закладу ресторанного господарства	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; захист завдань самостійної роботи	Створити 3D-модель залу невеликого кафе або ресторану (зонування, розстановка столів і стільців, проходи, зона обслуговування, освітлення). Використати джерело [16]. Зробити орієнтовний розрахунок кількості посадкових місць залежно від площі залу та обґрунтувати планувальне рішення.
Тема 8. Сучасні тенденції в дизайні закладів готельно-ресторанного господарства та розроблення власного дизайн-концепту	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; захист завдань самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Підготувати в Canva презентацію творчого мініпроєкту (дизайн-концепт готельного номера або залу закладу ресторанного господарства) з власними 3D-візуалізаціями: ідея, стиль, палітра, планування, відповідність сучасним тенденціям [3], [17]; вказати джерела та, у разі використання ШІ-інструментів, їх назву й призначення (згідно з Політикою використання ШІ). Підготувати усний захист мініпроєкту (5–7 хв.) і самооцінку за критеріями. Пройти тестовий контроль за модулем 2 (Moodle). Підготуватися до поточної модульної роботи 2.

Інформаційні джерела

[1]	Люсія Бондар PRODUCT DESIGN IN UKRAINE. Предметний дизайн в Україні. Меблі, освітлення, декор.К. : Видавництво: ТОВ «УКМГРУПА», 2021. – 192 с.
[2]	Капліна Т. В., Рогова Н. В., Володько О. В. Людиноцентрична трансформація туризму і гостинності: сучасні методологічні підходи. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. Видавничий дім «Гельветика», 2026. No 15. С. 70-79. ISSN: 2786-4812. URL: URL: https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-15-9/
[3]	Дизайн інтер'єру 2026: головні тренди, кольори та ідеї року [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://soprano.in.ua/blog/dyzain-interieru-trendy-kolory-ta-idei-roku
[4]	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.
[5]	Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища: підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 480 с.
[6]	Чирчик С.В. Освітлення як функціонально-художній засіб візуалізації / С.В. Чирчик // Вища школа. – 2021. – № 5-6 (167). – С. 16-33.
[7]	ДСТУ 3899-2013. Дизайн та ергономіка. Терміни та визначення.- К.: Український науково-дослідний інститут дизайну та ергономіки НАУ.- 2014.- 33 с.
[8]	Sweet Home 3D. User's Guide : офіційний посібник користувача програми 3D-моделювання інтер'єрів. URL: https://www.sweethome3d.com/users-guide/
[9]	Canva Design School : освітня платформа з графічного дизайну та презентацій. URL: https://www.canva.com/design-school/
[10]	Chyrchyk S. The composition and structure of interior designer professional competence / S. Chyrchyk // Herald pedagogiki. Nauka i Praktyka: wydanie specjalne. – 2020. – № 17-18. – S. 66-71.
[11]	Кондрачук К. А., Володько О. В. Принципи та композиційні прийоми архітектурно-просторової організації курортних готелів *Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті* : 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. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/14115
[12]	Volodko O. V., Kramarenko V. S. Implementation of universal design elements to increase hotel competitiveness (Впровадження елементів універсального дизайну для підвищення конкурентоспроможності готелю) / 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» (м. Полтава, 30 грудня 2021 року). – Полтава : ПУЕТ, 2021. – С. 26-27.
[13]	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.
[14]	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.
[15]	Мачульська І. В., Іванишин В. В. Психологія кольору в інтер'єрній 3D-візуалізації тематичного закладу на прикладі суші-бару. Теорія та практика дизайну. 2026. № 1 (39). С. 321–329. DOI: https://doi.org/10.32782/2415-8151.2026.39.32. URL: https://jrnl.kai.edu.ua/index.php/Design/article/view/21063 (дата звернення: 16.08.2026).
[16]	Гіренко Н., Крамаренко Д., Нечепуренко К., Бикадорова Н., Єсіпов А. Особливості проєктування та дизайну закладу ресторанного господарства з впровадженням принципів Slow Food. Теорія та практика дизайну. 2026. № 2 (40). С. 42–51. DOI: https://doi.org/10.32782/2415-8151.2026.40.5. URL: https://jrnl.kai.edu.ua/index.php/Design/article/view/21351 (дата звернення: 16.08.2026).
[17]	Осадча Т., Приступлюк Б. Переосмислення інтер'єрного простору: людиноцентричний підхід та адаптивні стратегії проєктування. Теорія та практика дизайну. 2026. № 2 (40). С. 132–141. DOI: https://doi.org/10.32782/2415-8151.2026.40.13. URL: https://jrnl.kai.edu.ua/index.php/Design/article/view/21360 (дата звернення: 1608.2026).

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Дистанційний курс «Основи дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів ОП «Готельно-ресторанна справа» ПФК ПУЕТ, який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання (https://el.puet.edu.ua/).

Онлайн-платформа Canva https://www.canva.com/

Sweet Home 3D (для планування та 3D-моделювання номера) https://www.sweethome3d.com/

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів фахової передвищої 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 в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/06/pfk-polozh-org-osv-p.pdf

Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/pfk-polozh-pids-ocin.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.

Положення про організацію навчання здобувачів фахової передвищої освіти за індивідуальним графіком у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-org-navch.pdf

Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі, та надання їм академічної відпустки http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-por-vidrah.pdf

Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/pfk-ind-np.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу недопустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах:

Положення про академічну доброчесність у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/pfk-acad-dobroch.pdf

Кодекс честі студента Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-codex.pdf

Політика використання ШІ в Полтавському фаховому коледжі ПУЕТ https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/pfk-vyc-ai.pdf

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про академічну мобільність Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_acad_mobl.pdf

Положення про порядок визнання результатів, отриманих шляхом неформальної освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/pfk-res-no.pdf

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про конфліктні ситуації Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_confl.pdf

Положення про порядок реагування на доведені випадки булінгу (цькування) у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі та відповідальність осіб, причетних до булінгу (цькування) https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/04/buling2-pfk.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/psyhologichna-pidtrymka-v-puet/

Положення про студентське самоврядування http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-stud-samovr.pdf

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів): особистий прийом: каб. 226а/334; Онлайн: E-mail: ombudsman@puet.edu.ua, соцмережі:https://www.facebook.com/StudOmbudsmanPUET, Google- форма (для анонімних звернень): https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd55q9iFoK9W1e06Am8MuLMjrgRR8bJ16mUKmuUUBRhJZ2V6A/viewform?embedded=true.

Безпека освітнього середовища: забезпечується комплексом матеріально-технічних, організаційних та психосоціальних умов, що відповідають сучасним вимогам законодавства України https://puet.edu.ua/pro-koledzh/materialno-tehnichna-baza-poltavskogo-fahovogo-koledzhu-poltavskogo-universytetu-ekonomiky-i-torgivli/), https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/08/zvit-ukryttya_puet.pdf
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/zvit-inklyuzyvnist_college.pdf

Інклюзивність навчання: *Положення про порядок організації інклюзивного навчання в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі* https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/pfk-incl-navch.pdf

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується як сума балів за поточне оцінювання за двома модулями.

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1–4): виконання навчальних завдань (20 балів); індивідуальна самостійна робота (10 балів); тестування (10 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2 (теми 5–8): виконання навчальних завдань (20 балів); індивідуальна самостійна робота (10 балів); тестування (10 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

Перелік активностей для отримання додаткових балів

Види робіт	Максимальна кількість балів
Участь у майстер-класі, тренінгу, вебінарі або екскурсії з дизайну (заклад готельно-ресторанного господарства, дизайн-студія, виставка) із поданням короткого звіту з фото - 2 бали за захід	до 4
Проходження онлайн-курсу з основ дизайну інтер'єру, колористики або безбар'єрного (доступного) середовища, підтвердженого сертифікатом	5
Участь у студентській конференції, конкурсі або виставці з дизайну: участь - 3 бали; доповідь, публікація тез або призове місце - 5 балів	до 5
Презентація власного тематичного проєкту (дизайн-концепту) для реального закладу готельно-ресторанного господарства (бази практики) з відгуком представника закладу	5
Разом додаткових балів (не більше)	**10**

Примітка: додаткові бали нараховуються за наявності підтвердних матеріалів (сертифікат, звіт, програма заходу, довідка) до завершення вивчення дисципліни та додаються до загальної підсумкової оцінки; їх сума не може перевищувати 10 балів, а загальна підсумкова оцінка - 100 балів.

Шкала оцінювання здобувачів фахової передвищої 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	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни