МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ
ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Заступник директора з НМР
_____ М. Т. Скоробогата
«__» _____ 2025 року

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

« Естетичне оформлення закладів готельно-ресторанного бізнесу »

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

ПОГОДЖЕНО
на засіданні циклової комісії
готельно-туристичного напрямку
Протокол № 1 від 28.08.2025 р.
Голова комісії _____ Максим ПРИПУТЕНЬ

м. Львів – 2025

Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу

Робоча програма навчальної дисципліни (Силабус)

Назва курсу	**Естетичне оформлення закладів готельно-ресторанного бізнесу**
Рівень освіти	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Статус дисципліни	Обов’язкова
Форма здобуття освіти	Денна
Обсяг дисципліни	90 годин
Мова викладання	Українська
Кваліфікація	фаховий молодший бакалавр готельно-ресторанної справи
Викладач (-і)	Бойко Анжеліка Сергіївна
Контактний телефон	+38(093) 7635028
E-mail	angelika15091995@gmail.com

Загальна інформація

Розподіл за видами занять та годинами навчання	➢ 42 години лекцій, ➢ 10 годин семінарських занять ➢ 10 годин практичних занять ➢ 28 години самостійної роботи
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://classroom.google.com/

Очікувані результати навчання	- здатність застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для пошуку, аналізу й створення візуального контенту, пов'язаного з естетичним оформленням інтер'єрів і екстер'єрів закладів гостинності; - здатність використовувати знання у практичних ситуаціях, пов'язаних із плануванням, організацією та реалізацією дизайнерських рішень у закладах готельно-ресторанного господарства; - здатність навчатися та оволодівати сучасними знаннями у сфері дизайну, просторової композиції, колористики, матеріалознавства та оформлення інтер'єрів; - здатність працювати самостійно та у складі команди при розробленні і реалізації проєктів естетичного оформлення залів, номерів, вестибюлів, лаунж-зон та інших приміщень закладів гостинності; - здатність шукати, обробляти та аналізувати інформацію про сучасні тенденції у дизайні, декоруванні, архітектурному стилі та брендингу закладів ресторанного й готельного типу; - здатність спілкуватися державною фаховою мовою як усно, так і письмово, зокрема під час презентації власних дизайнерських концепцій і проєктів оформлення закладів; - здатність ухвалювати обґрунтовані рішення у сфері естетичної організації простору, враховуючи функціональні, ергономічні, санітарно-гігієнічні та художні вимоги; - здатність абстрактно мислити, генерувати нові ідеї, проявляти креативність при створенні естетичних і стильових концепцій оформлення інтер'єрів закладів гостинності; - здатність до аналізу та синтезу інформації з різних джерел про сучасні напрями дизайну, інтер'єрні стилі, оздоблювальні матеріали, меблювання та декор; - здатність до організації і планування проєктів з оформлення інтер'єрів і екстер'єрів закладів готельно-ресторанного господарства, у тому числі розроблення дизайн-концепцій, ескізів, планів і 3D-візуалізацій; - здатність розуміти та вирішувати завдання сучасного ринку послуг у сфері дизайну та оформлення, спрямовані на формування привабливого іміджу й атмосфери закладу; - здатність демонструвати творчий і новаторський потенціал у розробленні авторських дизайнерських концепцій, композиційних рішень і декоративних елементів; - здатність використовувати знання для вибору ефективних методів і технологій оформлення, сучасних матеріалів і технічних засобів у сфері дизайну інтер'єрів готельно-ресторанного бізнесу.
Форма навчання	денна

Опис дисципліни

Інформація про дисципліну: «Естетичне оформлення закладів готельно-ресторанного господарства» є обов'язковою складовою навчального плану циклу професійної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. Дисципліна надає студентам системне розуміння теорії та практики дизайну інтер'єрів і екстер'єрів закладів гостинності з урахуванням їхньої функції, бренду, комфорту та атмосфери. Вона охоплює тематику композиції, кольорознавства, матеріалів, освітлення, меблювання, декоративних елементів і декоративного простору залів, номерів, лаунж-зон, рецепцій та інших функціональних площ закладів.

Дисципліна має міждисциплінарний характер і взаємопов'язується з такими курсами, як технології обслуговування, організація просторових потоків, стандарти якості, управління іміджем, бренд-менеджмент, інженерні основи об'єктів тощо.

Мета курсу: Сформувати у студентів системне розуміння теоретичних положень і практичних підходів до естетичного оформлення закладів готельно-ресторанного господарства, розвинути навички дизайнерського мислення, композиційного й колористичного вирішення інтер'єрів, а також уміння застосовувати дизайн-предмети у функціональному й художньому контексті закладів індустрії гостинності.

Цілі курсу:

- Надати теоретичні знання з основ композиції, кольорознавства, стилістики та історії дизайну інтер'єру й екстер'єру.
- Ознайомити з матеріалами, оздобленням, фактурами, меблями, освітленням та декоративними елементами, придатними для закладів гостинності.
- Розвинути навички просторового планування, зонування й компонування інтер'єрів закладів (зали, рецепції, лаунж, номери).
- Навчити розробляти концептуальні та робочі дизайн-проєкти з ескізами, кресленнями й візуалізаціями.
- Формувати уміння аналізувати й коригувати дизайнерські рішення з урахуванням експлуатаційних, економічних і нормативних вимог.
- Сприяти розвитку критичного мислення, креативності, естетичного смаку, а також комунікації й презентаційних навичок.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- основні поняття й терміни дизайну, інтер'єру, композиції, стилю, естетики;
- історичні та сучасні стилі інтер'єру й архітектури, особливості їх застосування у закладах гостинності;
- принципи композиції (пропорція, симетрія, асиметрія, акцент, ритм тощо);
- вплив кольору, освітлення, фактури, матеріалів на психологічне сприйняття простору;
- класи оздоблювальних матеріалів (стіни, підлога, стеля) та вимоги до їх застосування в громадських інтер'єрах;
- вимоги до меблювання закладів (міцність, ергономіка, стильова відповідність);
- нормативні, санітарні, ергономічні та безпекові вимоги до інтер'єрів громадських закладів;
- етапи розробки дизайн-проєкту, склад робочої документації, принципи візуалізації.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **вміти:**

- розробляти концептуальні ідеї для оформлення інтер'єрів і екстер'єрів з урахуванням бренду, цільової аудиторії й функцій;
- виконувати ескізні проєкти, плани зонування, перспективні зображення та робочі креслення;
- підбирати кольорові гами, матеріали, меблі, освітлення та декоративні елементи, враховуючи стиль, бюджет і експлуатацію;
- оцінювати дизайнерські рішення з позицій функціональності, ергономіки, виразності та відповідності нормативам;
- працювати самостійно й у групі над проєктами, координувати розподіл завдань, узгоджувати деталі;
- застосовувати отримані знання в умовах реальних або змодельованих проєктних завдань із закладів гостинності.

Інтегральна компетентність (ІК:)

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

Загальні компетентності:

ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК2. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку на ведення здорового способу життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК7. Здатність працювати в команді.

ЗК8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Спеціальні компетентності:

СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

Програмні результати навчання:

РН1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

РН6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного ресторанного господарства.

4. Технічне й програмне забезпечення /обладнання* - володіння навичками роботи на платформах MOODLE, Всеосвіта, Classroom та Smart School. .

1. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи естетики та дизайну в закладах готельно-ресторанного господарства

1.1. Естетика середовища закладів готельно-ресторанного господарства та її значення.

Поняття естетики в контексті готельно-ресторанного середовища. Вплив оформлення на сприйняття сервісу, атмосфери й комфорту гостей. Естетичні принципи гармонізації простору: симетрія, пропорція, масштаб, ритм, контраст, рівновага. Психологічне сприйняття інтер'єру закладу. Взаємозв'язок естетичного оформлення з якістю послуг і корпоративною культурою.

1.2. Історичний розвиток стилів в оформленні закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Етапи становлення інтер'єрного дизайну закладів гостинності. Вплив архітектурних стилів — класицизму, бароко, модерну, ар-деко — на сучасні рішення. Стилістичні напрями XX–XXI століть:

мінімалізм, лофт, скандинавський, еко-стиль, ф'южн, біофільний дизайн. Еволюція естетичних цінностей у сфері готельно-ресторанного господарства. Приклади знакових інтер'єрів світових готелів і ресторанів.

1.3. Дизайн як елемент брендингу та корпоративного іміджу закладу готельно-ресторанного господарства.

Роль дизайну в позиціонуванні та впізнаваності бренду. Візуальна ідентичність: колір, шрифт, фактура, матеріал, стиль меблів, логотип, уніформа персоналу. Естетичне оформлення як інструмент маркетингу та формування унікального образу. Дизайн як емоційний чинник у сприйнятті бренду. Приклади застосування дизайну в стратегії розвитку ЗГРГ.

1.4. Вимоги та стандарти до естетичного оформлення закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Функціональні, ергономічні, гігієнічні, безпекові та екологічні норми в інтер'єрному дизайні. Вимоги до зручності пересування, акустичного комфорту, освітлення, візуальної доступності. Сучасні стандарти оформлення готелів і ресторанів різних категорій. Європейські підходи до сталого дизайну (eco-design, green hospitality).

Змістовий модуль 2. Композиція, колір, світло та атмосфера інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства

2.1. Композиційні принципи побудови інтер'єру закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Основи просторової композиції: центр, домінанта, баланс, масштаб, ритм, пропорції. Розміщення елементів інтер'єру відповідно до функціонального призначення приміщень. Роль симетрії та асиметрії в організації простору. Вплив композиційних рішень на поведінку гостей і сприйняття простору.

2.2. Колір у дизайні закладів готельно-ресторанного господарства.

Основи кольорознавства: колірне коло, контраст, нюанс, гармонія. Психологія кольору — вплив на емоційний стан відвідувачів. Теплі й холодні палітри у формуванні атмосфери закладу. Колір як засіб зонування: зала очікування, ресторанна частина, лаунж-зона, номери, конференц-зали. Кольорові тренди сучасних ЗГРГ.

2.3. Освітлення як засіб художньо-функціонального вирішення інтер'єру.

Типи освітлення: загальне, локальне, декоративне, акцентне. Освітлення як елемент створення атмосфери, безпеки та акцентування стилю. Природне і штучне світло, вибір джерел освітлення (тепле, нейтральне, холодне). Планування освітлення у залах ресторанів, рецепціях, холах, номерах, терасах. Світловий сценарій як частина фірмового стилю закладу.

2.4. Атмосфера простору закладу готельно-ресторанного господарства.

Поняття "атмосфери" у дизайні інтер'єру. Поєднання кольору, світла, звуку, текстури та аромату для створення позитивного емоційного враження. Сенсорний дизайн (multisensory design) як засіб формування емоційного зв'язку гостя з брендом. Естетика затишку, гармонії й автентичності.

Змістовий модуль 3. Матеріали, фактури, меблювання та декоративне оформлення закладів готельно-ресторанного господарства

3.1. Матеріали для інтер'єрів закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Класифікація матеріалів для підлоги, стін, стелі, меблів та декору. Використання натуральних і штучних матеріалів. Вимоги до міцності, гігієнічності, вологостійкості та вогнестійкості. Сучасні технології оздоблення (3D-панелі, акустичні системи, декоративні штукатурки). Раціональний вибір матеріалів відповідно до функціонального призначення приміщення.

3.2. Фактури, текстури і поєднання матеріалів.

Роль фактури у створенні візуальної глибини. Поєднання гладких і рельєфних поверхонь, блиску і матовості, теплих і холодних текстур. Відчуття матеріальності як естетичний засіб. Вплив текстури на сприйняття простору: дерев'яні, кам'яні, металеві, скляні та текстильні елементи.

3.3. Меблювання закладів готельно-ресторанного господарства.

Типи меблів для ресторанів, готельних номерів, лаунж-зон і лобі. Ергономічність, комфорт, мобільність і відповідність стилю. Авторські рішення та модульні меблеві системи. Меблі як елемент брендової ідентичності. Тренди у виборі матеріалів та форм меблів у сфері гостинності.

3.4. Декоративні елементи та акценти інтер'єру.

Текстиль, квіткові композиції, живі рослини, настінний декор, освітлення, аксесуари, декоративний посуд. Сезонне та святкове оформлення залів. Візуальні акценти для створення стилістичної єдності. Принцип «мінімалізму» у сучасному декорі. Емоційний вплив декоративних деталей на сприйняття бренду.

Змістовий модуль 4. Проєктування, візуалізація та презентація дизайнерських рішень для закладів готельно-ресторанного господарства

4.1. Етапи створення дизайн-проєкту закладу готельно-ресторанного бізнесу.

Підготовчий етап: аналіз об'єкта, визначення функцій, розроблення технічного завдання, складання брифу. Формування концепції та ескізного рішення. Розробка робочої документації, специфікацій, кошторису, графіка реалізації. Координація між дизайнером, технологом і замовником.

4.2. Просторове планування і зонування приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.

Зонування за функціональними ознаками: вхідна група, рецепція, зали, кухня, санітарні вузли, допоміжні приміщення. Організація маршрутів руху відвідувачів і персоналу. Ергономіка меблів і проходів. Візуальне та світлове розмежування зон. Раціональне використання площі.

4.3. Візуалізація та цифрові технології у створенні дизайнерських рішень.

Комп'ютерні програми для 2D- і 3D-візуалізації (SketchUp, AutoCAD, Revit, Lumion, Blender). Підготовка рендерів, колажів, віртуальних турів. Використання VR- і AR-технологій для презентації проєктів. Цифрові інструменти як засіб професійної комунікації між дизайнером і замовником.

4.4. Презентація, оцінювання та вдосконалення дизайн-проєктів закладів готельно-ресторанного господарства.

Підготовка презентації: структура, візуальний стиль, аргументація. Методи захисту дизайн-рішень. Критерії оцінки — естетика, функціональність, відповідність бренду, бюджет, ергономіка. Рефлексія та самокорекція рішень. Професійна етика дизайнера у сфері гостинності.

2. Схема курсу

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Денна форма			
	Усього	У тому числі		
		Лекції	Практичні та семінарські заняття	Самостійна робота
Змістовий модуль 1. Основи естетики та дизайну в закладах готельно-ресторанного господарства				
Тема 1.1. Естетика середовища закладів готельно-ресторанного господарства та її значення	8	4	2	2
Тема 1.2. Історичний розвиток стилів в оформленні закладів готельно-ресторанного бізнесу	6	4	1	2
Тема 1.3. Дизайн як елемент брендингу та корпоративного іміджу закладу готельно-ресторанного господарства	6	2	2	2
Тема 1.4. Вимоги та стандарти до естетичного оформлення закладів готельно-ресторанного бізнесу	5	2	1	2
Разом за змістовим модулем 1:	**26**	**12**	**6**	**8**
Змістовий модуль 2. Композиція, колір, світло та атмосфера інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства				
Тема 2.1. Композиційні принципи побудови інтер'єру закладів готельно-ресторанного бізнесу	6	3	2	2
Тема 2.2. Колір у дизайні закладів готельно-ресторанного господарства	7	3	2	2
Тема 2.3. Освітлення як засіб художньо-функціонального вирішення інтер'єру	7	4	1	2
Тема 2.4. Атмосфера простору закладу готельно-ресторанного господарства	5	2	1	2
Разом за змістовим модулем 2:	**26**	**12**	**6**	**8**
Змістовий модуль 3. Матеріали, фактури, меблювання та декоративне оформлення закладів готельно-ресторанного господарства				
Тема 3.1. Матеріали для інтер'єрів закладів готельно-ресторанного бізнесу	6	3	1	2
Тема 3.2. Фактури, текстури і поєднання матеріалів	6	3	1	2
Тема 3.3. Меблювання закладів готельно-ресторанного господарства	5	2	1	2
Тема 3.4. Декоративні елементи та акценти інтер'єру	5	2	1	2

Разом за змістовим модулем 3:	**22**	**10**	**4**	**8**
Змістовий модуль 4. Проєктування, візуалізація та презентація дизайнерських рішень для закладів готельно-ресторанного господарства				
Тема 4.1. Етапи створення дизайн-проєкту закладу готельно-ресторанного бізнесу	5	2	1	1
Тема 4.2. Просторове планування і зонування приміщень закладів готельно-ресторанного господарства	5	2	1	1
Тема 4.3. Візуалізація та цифрові технології у створенні дизайнерських рішень	5	2	1	1
Тема 4.4. Презентація, оцінювання та вдосконалення дизайн-проєктів закладів готельно-ресторанного господарства	8	2	1	1
Разом за змістовим модулем 4:	**16**	**8**	**4**	**4**
Разом за програмою:	**90**	**42**	**20**	**28**

3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Аналіз прикладів оформлення інтер'єрів закладів готельно-ресторанного господарства	2
2	Підбір кольорових схем і композиційних рішень для залів ресторанів	2
3	Розроблення ескізу інтер'єру готельного номера або ресторанної зали	2
4	Вибір матеріалів, меблів і декоративних елементів для конкретного типу закладу	2
5	Концепції дизайн-проєкту закладу готельно-ресторанного бізнесу	2
	Разом:	10

4. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Естетичні принципи оформлення простору закладів готельно-ресторанного господарства	2
2	Стильові напрями в сучасному дизайні інтер'єрів закладів гостинності	2
3	Вплив кольору та світла на емоційний комфорт відвідувачів	2
4	Актуальні тенденції в оздобленні й декоруванні закладів готельно-ресторанного бізнесу	2
5	Естетичні та дизайнерські рішеньняу сфері гостинності	2
	Разом:	10

5. Самостійна робота студентів

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Візуальний стиль провідних міжнародних мереж готельно-ресторанного бізнесу	3
2	Еволюція стилів у дизайні готельно-ресторанних інтер'єрів	3
3	Кольорові концепції для різних типів закладів	3
4	Психологія кольору і світла, його вплив на свідомість людини	3
5	Сучасні оздоблювальні матеріали і меблеві тенденції	3
6	Використання VR та 3D-візуалізації у проєктуванні інтер'єрів	3
7	Створення ідей дизайн-концепції закладу	7
8	Брендингові інтер'єри закладів готельно-ресторанного господарства	7
	Разом:	28

6. Консультація

№ з/п	Назва теми	Кількість годин

1	Консультація перед заліком (узагальнення теоретичних і практичних результатів)	2
	Разом:	2

7. Методи навчання

Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання дисципліни.

Навчально-пізнавальна діяльність студентів здійснюватиметься за допомогою таких методів: лекція (тематична, проблемна, інтерактивна) із застосуванням мультимедійних технологій (PowerPoint-презентації, візуальні кейси, віртуальні тури інтер'єрами, демонстрація відеоматеріалів), а також обговорення практичних прикладів естетичного оформлення закладів готельно-ресторанного господарства.

Семінарські заняття передбачають використання методів аналітичного обговорення, дискусії, «мозкового штурму», аналізу кейсів сучасних інтер'єрів, презентаційних оглядів і колективних обговорень дизайн-концепцій.

Практичні заняття проводитимуться з використанням інтерактивних, проблемно-пошукових і проєктних методів навчання, що сприятимуть розвитку творчого мислення та формуванню професійних компетентностей у сфері оформлення закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Під час самостійної роботи студенти опрацьовують наукові й фахові джерела, готують реферати, мініпрезентації, візуальні підбірки інтер'єрних рішень, а також виконують творчі завдання — ескізи, аналіз колірних схем, розроблення мініпроєктів інтер'єрів чи зонування приміщень.

Передбачено активне застосування проєктного методу навчання, що включає розроблення мініпроєктів оформлення залів, готельних номерів, ресепцій, декорування подій, створення презентаційних матеріалів.

Лекції, практичні, семінарські заняття, а також самостійна робота спрямовані на розвиток у студентів естетичного смаку, просторового мислення, творчого бачення і вміння комплексно підходити до вирішення дизайнерських завдань у сфері готельно-ресторанного господарства.

8. Методи контролю

Під час вивчення дисципліни «Естетичне оформлення закладів готельно-ресторанного бізнесу» застосовуються поточний, модульний контроль і підсумковий контроль знань студентів.

1. Поточний контроль. В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань.

Об'єктами поточного контролю знань студента є:

- систематичність та активність роботи на лекційних, семінарських та практичних заняттях;
- виконання завдань для самостійного опрацювання.

2. Контроль змістового модулю.

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінці підлягають: тести, виконані письмові завдання, інші завдання.

3. Підсумковий контроль.

Формою підсумкового контролю з дисципліни «Естетичне оформлення закладів готельно-ресторанного господарства» є залік.

Оцінювання результатів знань студентів здійснюється відповідно за 12-бальною шкалою оцінювання відповідно «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень студентів у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу».

9. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за дванадцятибальною шкалою.

Протягом семестру оцінюються:

- рівень володіння теоретичними знаннями, що їх можна виявити під час усного чи письмового опитування, тестування;
- рівень умінь використовувати теоретичні знання під час виконання завдань;
- зміст і якість творчих робіт студентів (рефератів, проектів, творчих презентаційних робіт).

9.1. Схема нарахування балів з дисципліни

Навчальні досягнення студентів характеризуються за такими рівнями:

І. Початковий рівень: відповідь студента при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, зумовлена нечіткими уявленнями про предмети і явища; діяльність студента здійснюється під керівництвом викладача.

ІІ. Середній рівень: знання неповні, поверхневі; здобувач відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, має проблеми з аналізом та формулюванням висновків; здатний виконувати завдання за зразком.

ІІІ. Достатній рівень: здобувач знає істотні ознаки понять, явищ, закономірностей, зв'язки між ними, самостійно застосовує знання у стандартних ситуаціях, уміє аналізувати, робити висновки, виправляти допущені помилки. Відповідь студента повна, логічна, обґрунтована; розуміння пов'язане з одиничними образами, не узагальнене.

ІV. Високий рівень: здобувач має глибокі, міцні, узагальнені знання про предмети, явища, поняття, теорії, їхні суттєві ознаки та зв'язок останніх з іншими поняттями; здатний використовувати знання як у стандартних, так і в нестандартних ситуаціях.

9.2. Умови нарахування балів

Критерії оцінювання рівня володіння студенітв теоретичними знаннями

Рівні навчальних досягнень студентів	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень студентів
І. Початковий рівень	**1**	Студент володіє навчальним матеріалом на рівні розпізнавання основних понять та явищ, за допомогою викладача відповідає на запитання, що потребують відповіді "так" чи "ні".
	2	Студент описує основні естетичні явища або елементи інтер'єру на основі попереднього досвіду, за допомогою викладача дає короткі відповіді на запитання.
	3	Студент з допомогою викладача описує окремі елементи естетичного оформлення закладів готельно-ресторанного господарства, не пояснюючи взаємозв'язків чи причин, розпізнає базові терміни.
ІІ. Середній рівень	**4**	Студент із частковою допомогою викладача описує естетичні явища, наводить приклади стилів оформлення або колірних рішень на основі матеріалів занять.
	5	Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, володіє базовими поняттями дизайну, композиції та колористики, може визначити функціональні елементи інтер'єру.
	6	Студент із частковою допомогою викладача пояснює окремі принципи естетичного оформлення, виявляє розуміння основних категорій (пропорція, гармонія, ритм, композиція).
ІІІ. Достатній рівень	**7**	Студент самостійно пояснює основні закономірності естетичного оформлення, виявляє знання та розуміння основних положень дизайну, кольорознавства та композиції.
	8	Студент аналізує приклади оформлення інтер'єрів, узагальнює знання, робить висновки, застосовує термінологію у правильному контексті, може порівнювати стилістичні рішення.
	9	Студент упевнено володіє матеріалом, наводить приклади практичного застосування естетичних принципів у дизайні закладів готельно-ресторанного бізнесу, аргументує власну думку.
ІV. Високий рівень	**10**	Студент вільно володіє матеріалом, грамотно використовує фахову термінологію, уміє знаходити, аналізувати та інтерпретувати інформацію про сучасні тенденції оформлення ЗГРГ.
	11	Студент самостійно оцінює дизайн-рішення, обґрунтовує вибір стилю, кольору, матеріалів; уміє застосовувати набуті знання у нових, творчих або міждисциплінарних ситуаціях.
	12	Студент демонструє системне мислення, вільно володіє програмним матеріалом, самостійно формулює ідеї щодо вдосконалення інтер'єрів, створює авторські рішення, робить глибокі аналітичні висновки.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів при виконанні практичних та семінарських завдань

Рівні навчальних досягнень студентів	Критерії оцінювання навчальних досягнень студентів
Початковий рівень (1–3 бали)	Студент володіє фрагментарними знаннями про основні поняття дисципліни, орієнтується в тематиці лише на елементарному рівні. Виконує завдання лише з допомогою викладача. Не проявляє навичок аналізу, допускає значні помилки у використанні професійної термінології.
Середній рівень (4–6 балів)	Студент розуміє основні теоретичні положення дисципліни, виконує завдання за зразком або з частковою допомогою викладача. Уміє описати стилістичні рішення, кольорові схеми, матеріали, але демонструє обмежену здатність до творчої інтерпретації та самостійного аналізу.
Достатній рівень (7–9 балів)	Студент володіє основним теоретичним матеріалом, самостійно застосовує знання у практичних завданнях (аналіз інтер'єрів, підбір кольорових схем, ескізування). Виявляє здатність до самостійного мислення, аналізу та узагальнення, правильно використовує професійну термінологію, логічно обґрунтовує вибір дизайнерських рішень.
Високий рівень (10–12 балів)	Студент демонструє глибокі знання, системно застосовує набуті компетентності у творчих і проектних ситуаціях. Самостійно й аргументовано розробляє оригінальні дизайн-концепції, використовує інноваційні підходи (3D-візуалізація, креативні презентації), виявляє естетичний смак, аналітичне мислення та індивідуальний стиль.

9.3. Критерії підсумкового оцінювання

Підсумковий контроль в кінці семестру виставляється за результатами тематичних оцінок. Залік виставляється, як середнє арифметичне підсумків чотирьох тематичних модулів. Семестровий контроль у формі заліку проводиться за розкладом залікової сесії з обов'язковою присутністю здобуванні освіти.

10. Методичне забезпечення

До уваги здобувачів: усі навчально-методичні матеріали (плани лекцій, презентації, завдання/задачі/) подані в методичних рекомендаціях та у відповідних командах в Smart School, Classroom.

Питання до заліку	1. Поняття естетики та її роль у формуванні середовища закладів готельно-ресторанного господарства. 2. Принципи гармонії, пропорційності та цілісності в естетичному оформленні закладів гостинності. 3. Основні етапи розвитку стилів у дизайні інтер'єрів закладів готельно-ресторанного бізнесу. 4. Класифікація стилів інтер'єру (класичний, модерн, лофт, мінімалізм, еко-стиль тощо) та їх характеристика. 5. Вплив історичних і культурних традицій на формування дизайну інтер'єрів закладів готельно-ресторанного господарства. 6. Естетика простору готелю й ресторану як засіб створення позитивного враження клієнта. 7. Дизайн як інструмент формування іміджу й бренду закладу готельно-ресторанного господарства. 8. Вимоги та стандарти до оформлення приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу. 9. Композиційні принципи організації інтер'єрного простору закладів гостинності. 10. Поняття композиційного центру, симетрії, ритму та рівноваги у дизайні інтер'єрів. 11. Кольорознавство як основа створення гармонійного інтер'єру. 12. Вплив кольору на психологічний стан відвідувача та сприйняття простору. 13. Методи підбору кольорових схем у дизайні закладів готельно-ресторанного господарства. 14. Роль освітлення у створенні естетичної атмосфери закладу.

	15. Види освітлення: загальне, акцентне, декоративне — їх призначення та використання. 16. Формування атмосфери комфорту через поєднання кольору, світла та текстур. 17. Матеріали для внутрішнього оформлення закладів готельно-ресторанного бізнесу: класифікація, властивості, тенденції. 18. Вибір оздоблювальних матеріалів з урахуванням функціонального призначення приміщення. 19. Фактура, текстура та поєднання матеріалів як засоби естетичної виразності. 20. Особливості підбору меблів для різних типів закладів готельно-ресторанного господарства. 21. Ергономічні та естетичні вимоги до меблювання закладів гостинності. 22. Декоративне оформлення як завершальний етап дизайну інтер'єру. 23. Роль декору, текстилю, квіткових композицій та мистецьких елементів у створенні атмосфери закладу. 24. Зонування простору у готельно-ресторанних закладах: принципи, види, приклади. 25. Вимоги до оформлення фасадів, вхідної групи, вітрин і зовнішнього середовища закладів гостинності. 26. Візуальна айдентика (логотип, кольорова палітра, шрифт, стиль) як частина дизайну закладу. 27. Етапи створення дизайн-проєкту закладу готельно-ресторанного господарства. 28. Використання сучасних цифрових технологій у візуалізації інтер'єрних рішень (SketchUp, AutoCAD, 3D Max тощо). 29. Презентація та оцінювання дизайн-проєктів: критерії, етапи, підготовка матеріалів. 30. Економічні та функціональні аспекти естетичного оформлення закладів гостинності. 31. Принципи сталого дизайну: екологічність, енергоефективність, zero waste. 32. Сучасні тенденції у сфері дизайну інтер'єрів готелів і ресторанів. 33. Креативні концепції оформлення закладів готельно-ресторанного господарства в Україні та світі. 34. Естетичне оформлення як фактор конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного бізнесу. 35. Перспективи розвитку професійного дизайну та естетичного мислення в сучасній індустрії гостинності.

11. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика навчального закладу спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено: 1. Положення про організацію освітнього процесу у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 3. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 4. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 5. Положення про запобігання академічного плагіату у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 6. Антикорупційна програма Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу 7. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 8. План заходів по запобіганню та протидії корупції у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента.
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту Коледжу.
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми.
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Smart school та Classroom, які відповідають програмі навчальної дисципліни

11. Рекомендована література

Базова

1. Безугла, Л. І. Дизайн інтер’єру: теорія та практика : навчальний посібник. – Київ : Кондор, 2019. – 312 с.
2. Бойко, А. С. Організація простору закладів готельно-ресторанного господарства : навчальний посібник. – Тернопіль : ТНТУ, 2021. – 180 с.
3. Гончаренко, І. В. Основи естетики в індустрії гостинності : підручник. – Харків : ХНУМГ ім. О. Бекетова, 2020. – 224 с.
4. Кальченко, О. А., & Дишкантюк, О. В. Дизайн середовища закладів гостинності : навчальний посібник. – Київ : Каравела, 2022. – 280 с.
5. Ковальчук, О. Г. Художнє оформлення інтер’єрів готелів і ресторанів : підручник. – Львів : ЛНУ ім. І. Франка, 2020. – 256 с.
6. Мельник, О. В. Естетика дизайну середовища: теорія, історія, практика : навчальний посібник. – Київ : Центр учбової літератури, 2021. – 300 с.
7. Сіренко, Н. Г. Композиція, колір і форма в дизайні інтер’єру : навчальний посібник. – Одеса : ОНЕУ, 2020. – 210 с.
8. Ткаченко, Т. І. Дизайн та архітектурно-художнє проектування закладів ресторанного бізнесу : підручник. – Київ : КНТЕУ, 2021. – 340 с.

Допоміжна

1. Бондар, І. М. Декорування інтер'єрів: сучасні тенденції та технології : навчальний посібник. – Київ : НУХТ, 2019. – 190 с.
2. Гуменюк, Н. В. Художньо-естетичні засади формування інтер'єрів закладів гостинності : монографія. – Львів : Видавництво ЛНУ, 2021. – 175 с.
3. Данилюк, В. П. Основи проектування готельних і ресторанних інтер'єрів : навчальний посібник. – Харків : ХНТУСГ, 2020. – 218 с.
4. Іванова, К. Л. Ергономіка та комфорт у дизайні закладів готельно-ресторанного бізнесу : навчальний посібник. – Одеса : ОНЕУ, 2021. – 205 с.
5. Корнієнко, А. В. Світло і колір у сучасному дизайні інтер'єрів : навчальний посібник. – Київ : Освіта України, 2018. – 180 с.
6. Паньків, І. О. Візуальні комунікації у сфері готельно-ресторанного бізнесу : навчальний посібник. – Львів : ЛНУ, 2022. – 160 с.
7. Шульга, О. А. Креативні концепції оформлення інтер'єрів закладів гостинності : монографія. – Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. – 198 с.

Інтернет-ресурси

1. Державне агентство розвитку туризму України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.tourism.gov.ua
2. Дизайн-платформа ArchDaily [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.archdaily.com
3. Журнал Hospitality Design [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.hospitalitydesign.com
4. Наукова бібліотека КНТЕУ. Електронний архів наукових праць [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://ir.knute.edu.ua
5. Портал DesignTalk.club [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://designtalk.club
6. Український культурний фонд [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://ucf.in.ua
7. Вебсайт Національної туристичної організації України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://ntoukraine.org

КОМУНІКАЦІЇ

1. Базовою платформою для комунікації викладача зі студентами є Classroom. Важливі повідомлення загального характеру – зокрема, оголошення про терміни подання контрольних робіт та ін. – регулярно розміщуються викладачем на форумі курсу.
2. Електронне забезпечення навчання Smart School, Classroom.
3. Поточна комунікація з викладачем буде здійснюватися в соціальних мережах Viber, Zoom, Google Meet.

Робочу програму навчальної дисципліни (силабус):
Складено викладачем Бойко А.С.