

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД  
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Ректор ВНПЗ «Дніпровський  
гуманітарний університет»

**Олег КИРИЧЕНКО**

\_\_\_\_.\_\_\_\_.2022 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ДИЗАЙН**

(назва навчальної дисципліни)

**Освітній ступінь**

**бакалавр**

(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

**Спеціальність**

**241 Готельно-ресторанна справа**

(шифр і назва)

**Освітня програма**

**Готельно-ресторанна справа**

(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)

**Наказ № 39-02 від 1.06.2022 р**

**Статус навчальної дисципліни**

**вибіркова**

(обов'язкова або вибіркова)

**Мова навчання:**

**українська**

Дизайн// Робоча програма навчальної дисципліни. – Дніпро: ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2022. 15 с.

**РОЗРОБНИК:** Седлецька О. В. старший викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу протокол № 9 від 14.06.2022 р.

Схвалено Вченою радою університету, рекомендовано для використання в освітньому процесі протягом 5 років 30.08.2022 р., протокол № 1.

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Дизайн» є надання студентам вмінь та навичок з основ дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства, щодо інтер'єрів приміщень закладів ресторанного господарства та готелів, ознайомлення зі стилями в архітектурі та мистецтві; загальними правилами та етапами розробки дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства, принципами побудови інтер'єру та ознайомити майбутніх фахівців з основами комплексної творчої діяльності дизайнера з формування зовнішнього та внутрішнього середовища ресторанів та готелів.

**Результатом** вивчення дисципліни «Дизайн» є здобуття студентами таких компетентностей:

ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК5. Здатність працювати в команді.

СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

#### **Програмні результати навчання (ПРН)**

ПРН4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

**Передумови для вивчення навчальної дисципліни «Дизайн»** є вивчення таких дисциплін як «Інженерна графіка», «Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві», «Метрологія, стандартизація та сертифікація» та «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» і спрямовано на художньо-естетичне виховання майбутніх фахівців сфери готельно-ресторанного бізнесу. Для набуття здобувачами вищої освіти практичних навичок зі створення інтер'єрів та зручності опанування ними критеріїв оцінки якості інтер'єрів їм пропонується виконати в індивідуальному творчому порядку практичні завдання зі створення інтер'єрів приміщень закладів готельно-ресторанного господарства за самостійно обраною концепцією та стильовим спрямуванням.

**Результати** вивчення навчальної дисципліни «Дизайн»:

*Згідно з вимогами освітньої програми Здобувачі повинні знати:*

- знання спеціалізованих програм розроблення інтер'єрів приміщень закладів готельно - ресторанного господарства, засобами спеціалізованого програмного забезпечення;
- загальні правила та етапи розробки дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- основні види дизайну інтер'єрів;

- загальні принципи створення різних типів інтер'єрів закладів готельно-ресторанного господарства за стилями в архітектурі та мистецтві;
- принципи підбору меблів, обладнання, оздоблювальних матеріалів за кольоровою гамою та згідно стилю і брендінгу закладів готельно-ресторанного господарства;
- принципи озеленення закладів готельно-ресторанного господарства;
- ознайомлення з послідовністю розробки дизайну інтер'єрів сучасних готельно-ресторанних підприємств, зважаючи на багато різних факторів, у тому числі психологічний вплив кольорів на людину та ґрунтуючись на історичному та світовому досвіді;
- систематизація підбору основних складових інтер'єру, оздоблювальних матеріалів та меблів відповідно до їхніх екологічних та ергономічних якостей.

*Згідно з вимогами освітньої програми Здобувачі повинні **вміти**:*

- аналізувати види дизайну інтер'єру закладів готельно-ресторанної сфери;
- використовувати оптимальні рішення з підбору програмного забезпечення для розробки дизайну закладів готельно-ресторанного господарства;
- використовувати принципи планування приміщень, для більшої привабливості закладів готельно-ресторанного господарства;
- забезпечувати планування оздоблення приміщень відповідно до завдань, що поставлені перед менеджерами у готельно-ресторанних підприємствах, орієнтованих на певні сегменти ринку;
- приймати принципові рішення щодо інтер'єрів приміщень закладів ресторанного господарства та готелів;
- створювати комфортні умови праці та прийому відвідувачів використовуючи основні стилі архітектури та інтер'єру;
- планувати та моделювати види декоративного оздоблення службових приміщень ресторанного господарства із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів;
- планувати та моделювати меблювання офісів та рекреаційних закладів;
- підбирати варіанти зовнішнього та внутрішнього озеленення.

**Обсяг навчальної дисципліни:** Додатки 1.1, 1.2. *(оновлюється щорічно).*

## **Програма навчальної дисципліни.**

### **Тема 1. Історія дизайну та його стилі.**

Історія зародження та розвитку дизайну. Розвиток дизайн-освіти. Стилi у дизайні.

### **Тема 2. Дизайн як форма проектної творчості.**

Еволюція дизайну. Сучасні принципи дизайну та їх виникнення.. Дизайн це творчість. Форми методів проектування просторових структур та комплексних дизайн-об'єктів. «Наука дизайну та форми»

### **Тема 3. Основи композиції.**

Що таке композиція і навіщо вона потрібна? Композиція в інтер'єрі приміщень. Правила побудови композиції в інтер'єрі.

#### **Тема 4. Ландшафтний дизайн**

Поняття ландшафтного дизайну. Історія розвитку ландшафтного дизайну. Основні класичні та сучасні стилі ландшафтного дизайну.

#### **Тема 5. Сучасний дизайн інтер'єрів готелів та ресторанів в Україні.**

Історія розвитку інтер'єру. Основні поняття які визначають інтер'єр. Основна характеристика інтер'єру готельних комплексів України. Концептуальні підходи до проектування дизайну інтер'єрів сучасних готельних комплексів України. Засоби вирішення інтер'єру для відображення тематики готелю.

#### **Тема 6. Організація внутрішнього простору готельно-ресторанних об'єктів. Колір у дизайні.**

Як створюється простір? Колір у житті людини. Колір в інтер'єрі закладів готельно-ресторанного господарстві.

#### **Тема 7. Освітлення готелів та ресторанів.**

Роль освітлення у житті людини. Організація освітлення. Принципи декоративно-художнього освітлення інтер'єрів. Насиченість приміщення світлом, розподіл і вибір яскравості в інтер'єрі. Способи та прийоми освітлення інтер'єрів. Освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства.

#### **Тема 8. Меблі та текстиль в інтер'єрі ресторанів та готелів.**

Поняття ергономіки як науки. Вимоги ергономіки при проектуванні інтер'єрів та різноманітних видів меблів. Роль меблів у дизайні та інтер'єрі. Класифікація меблів. Особливості меблювання та устаткування закладів ресторанного господарства. Особливості меблювання та устаткування закладів готельного господарства. Декоративні і меблеві тканини.

#### **Форма підсумкового контролю успішності навчання.**

Підсумковий контроль – це перевірка рівня засвоєння знань, навичок, вмій та інших компетентностей за певний період навчання (*навчальний семестр, навчальний рік*).

З навчальної дисципліни «Дизайн»:

- для денної форми навчання – залік (4 семестр);
- для заочної форми навчання – залік (5 семестр).

#### **Політика курсу, критерії та засоби оцінювання успішності навчання.**

**Політика курсу:** обов'язкове відвідування лекційних та практичних занять; гідна поведінка в аудиторіях; обов'язкове відвідування консультацій.

За кредитно-модульною системою викладення навчальної дисципліни «Дизайн» застосовуються такі основні види контролю знань:

1. поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:

- усної доповіді;
- тестового контролю;
- перевірка самостійної роботи студентів;

- створені реферату – презентації за обраною тематикою.

2. підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку.

За рішенням викладача або кафедри *нараховуються заохочувальні бали* за наступні види робіт:

- за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;
- за виконання індивідуальних завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);
- за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

*Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи:* здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання *академічної доброчесності* передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

**Поточна атестація** проводиться після вивчення теми № 8 у вигляді тестової заліку (теми 1- 8) – 4 семестр.

#### Схема формування оцінки.

#### Шкала оцінювання: національна та ECTS.

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою (залік)	Оцінка за шкалою ЄКТС	
		Оцінка	Пояснення
90–100	Відмінно	A	«Відмінно» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані в повному обсязі.

83–89	Добре	В	«Дуже добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані, якість виконання більшості з них оцінена кількістю балів, близькою до максимальної.
75–82		С	«Добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний цілком; в основному сформовані практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані, якість виконання жодного з них не оцінена мінімальною кількістю балів, деякі види завдань виконані з помилками.
68–74	Задовільно	Д	«Задовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний не повністю, але прогалини не носять істотного характеру; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; більшість передбачених програмою навчання навчальних завдань виконано, деякі з виконаних завдань містять помилки.
60–67		Е	«Достатньо» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково; не сформовані деякі практичні навички роботи; частина передбачених програмою навчання навчальних завдань не виконані або якість виконання деяких з них оцінено числом балів, близьким до мінімального.
35–59	Незадовільно з можливістю повторного складання	Ф Х	«Умовно незадовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково; не сформовані необхідні практичні навички роботи; більшість навчальних завдань не виконано або якість їх виконання оцінено кількістю балів, близькою до мінімальної; при додатковій самостійній роботі над матеріалом курсу можливе підвищення якості виконання навчальних завдань (з можливістю повторного складання).
1–34	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	Ф	«Безумовно незадовільно» – теоретичний зміст курсу не засвоєний; не сформовані необхідні практичні навички роботи; всі виконані навчальні завдання містять грубі помилки або не виконані взагалі; додаткова самостійна робота над матеріалом курсу не призведе до значного підвищення якості виконання навчальних завдань.

### Розподіл балів за різними формами контролю для навчальної дисципліни.

ДЛЯ ДЕННОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ		
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль  ЗАЛК (З)
Аудиторна робота	Самостійна (індивідуальна) робота	
≤ 40	≤ 20	
≤ 60		
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК+ З ≤ 100		

ДЛЯ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ		
<b>Поточний контроль (ПК)</b>		<b>Підсумковий контроль ЗАЛК (З)</b>
Аудиторна робота	Самостійна (індивідуальна) робота	
≤ 20	≤ 40	
≤ 60		≤ 40
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК+ З ≤ 100		

### Форми та організація оцінювання:

#### Денна форма. Поточне оцінювання (5 семестр)

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Експрес-контроль знань на практичних заняттях (відповідь з урахуванням самостійно опрацьованого теоретичного матеріалу, за кожну відповідь 0 - 5 бали)	5
Опитування, виступи на практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, студентські презентації та виступи 0 - 5 бали).	25
Самостійна (індивідуальна) робота: перевірка завдань для самостійної роботи, за кожне – 2 - 5 бали.	20
Тестування за темами (40 тестових завдань по 0 -5 бали, (1-12 теми)	10
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

#### Заочна форма. Поточне оцінювання (6 семестр)

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Опитування, виступи на практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, студентські презентації та виступи 2-5 бали; за кожне завдання – 2-5 бали).	20
Самостійна (індивідуальна) робота: перевірка завдань для самостійної роботи, за кожне – 2-5 бали.	40
Тестування за темами (40 тестових завдань по 0 -5 бали, (1-12 теми)	10
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

#### Підсумковий контроль (для денної та заочної форми навчання).

Форма оцінювання (залік)	Строки проведення оцінювання (тижні викладання)	Максимальна кількість балів
Тестові завдання (1 – 2 бали за кожну правильну відповідь)	За графіком навчального процесу	40



**Критерії оцінювання знань здобувачів  
(для денної та заочної форм навчання)**

Форми поточного контролю		Критерії оцінювання знань (бали)
Виконання творчої роботи, за індивідуальним варіантом міні готелю, створити інтер'єр номеру, ресторану та рецепції за обраним стилем		100
Тестовий опит № 1 за темою: «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства». Складається з 40 питань: оцінювання відбувається пропорційно отриманим вірним відповідям, із рахунку 75-100%, а вірні відповіді $x\%$ . $x$ – це кількість балів за тест.		100
<b>Бали</b>	<b>Критерії</b>	
Самостійна (індивідуальна) – 2-5 балів	Індивідуальні та самостійне завдання оцінюється за такими критеріями: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ самостійність виконання;</li> <li>✓ логічність та послідовність викладення матеріалу;</li> <li>✓ повнота розкриття теми (практичного завдання);</li> <li>✓ відповідність вимогам щодо виконання графічного завдання;</li> <li>✓ якість оформлення.</li> </ul>	
<b>Підсумковий контроль 4 семестр-залік</b>		
40 балів	Тестові завдання (за кожну правильну відповідь середнє арифметичне від кількості питань)	

**Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна:** при вивченні дисципліни застосовується мультимедійне обладнання; графічні засоби; технічні засоби: звуко- і відеозаписи тощо.

*Програмне забезпечення: CMS Moodle, Zoom, PowerPoint, Microsoft Excel, Microsoft Word*

**Інформаційне та методичне забезпечення навчальної дисципліни (рекомендовані джерела інформації)** Додаток 2 (оновлюється щорічно та/або в разі необхідності)

Додаток 1.1.  
до Робочої програми з  
навчальної дисципліни

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Проректор  
ВНПЗ «Дніпровський  
гуманітарний університет»

**Тетяна АЛФЬОРОВА**

\_\_\_\_\_ 2022 р

## ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ДИЗАЙН

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь: бакалавр Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа  
на 2023/2024 навчальний рік

Форма навчання \_\_\_\_\_ денна Обсяг 3 кредитів ЄКТС, (90 годин)

Курс \_\_\_\_\_ другий Група \_\_\_\_\_

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практ. заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	<b>Тема 1.</b> Історія дизайну та його стилі.	8	4	2		2	4
2	<b>Тема 2.</b> Дизайн як форма проектної творчості.	8	4	2		2	4
3	<b>Тема 3.</b> Основи композиції.	6	4	2		2	2
4	<b>Тема 4.</b> Ландшафтний дизайн	14	4	2		2	10
5	<b>Тема 5.</b> Дизайн інтер'єрів у готельно-ресторанному господарстві. Сучасний дизайн інтер'єрів готелів та ресторанів в Україні.	18	8	2		6	10

6	<b>Тема 6.</b> Організація внутрішнього простору готельно-ресторанних об'єктів. Колір у дизайні.	18	8	2		6	10
7	<b>Тема 7.</b> Освітлення готелів та ресторанів	9	4	2		2	5
8	<b>Тема 8.</b> Меблі та текстиль в інтер'єрі ресторанів та готелів	9	4	2		2	5
	Разом за семестр	90	40	16		24	50
	<b>Форма підсумкового контролю</b>	<b>залік</b>					

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2022 р., протокол № 9.

**Завідувач кафедри**

\_\_\_\_\_

(підпис)

**Тетяна ТЕСЛЕНКО**

(ініціали, прізвище)

Додаток 1.1.  
до Робочої програми з  
навчальної дисципліни

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Проректор  
ВНПЗ «Дніпровський  
гуманітарний університет»

**Тетяна АЛФЬОРОВА**

\_\_\_\_\_ 2022 р

## ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь: бакалавр Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

(назва ступеня вищої освіти)

(шифр і назва)

на 2023/2024 навчальний рік

Форма навчання \_\_\_\_\_ заочна Обсяг 3 кредитів ЄКТС, (90 годин)

Курс \_\_\_\_\_ другий \_\_\_\_\_ Група \_\_\_\_\_

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практичні заняття	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
1	Тема 1. Історія дизайну та його стилі.	12	2	2			10
2	Тема 2. Дизайн як форма проектної творчості.	12	2			2	10
3	Тема 3. Основи композиції.	12	2	2			10
4	Тема 4. Ландшафтний дизайн	10					10
5	Тема 5. Дизайн інтер'єрів у готельно-ресторанному господарстві. Сучасний дизайн інтер'єрів готелів та ресторанів в Україні.	12	2			2	10

6	<b>Тема 6.</b> Організація внутрішнього простору готельно-ресторанних об'єктів. Колір у дизайні.	12	2	2			10
7	<b>Тема 7.</b> Освітлення готелів та ресторанів	10					10
8	<b>Тема 8.</b> Меблі та текстиль в інтер'єрі ресторанів та готелів	10					10
	Разом за семестр	90	10	6		4	80
	<b>Форма підсумкового контролю</b>	<b>екзамен</b>					

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2022 р., протокол № 9.

**Завідувач кафедри**

\_\_\_\_\_ (підпис)

**Тетяна ТЕСЛЕНКО**

(ініціали, прізвище)

## ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ДИЗАЙН

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь: бакалавр Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

(назва ступеня вищої освіти) (шифр і назва)

на 2023/2024 навчальний рік

### Основні нормативні документи:

1. ДБН В 2.2 – 3: 2018 зі змінами. Будинки та споруди. [Чинний від 2018-09-01] Вид. офіц. Київ: Міністерство розвитку громад та територій України, 2022. 63 с.
2. ДСТУ Б А.2.4-27: 2008 СПДБ. Інтер'єри. Робочі креслення. [Чинний від 2010-01-01] Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 12 с.

### Підручники:

1. Алданькова Г.В. Дизайн у рекламі : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2017. 104 с.
2. Коренець, Ю. М. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник / Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г.. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 162 с.
3. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Григоренко О. М. та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.
4. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання : підручник. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2018. 400 с.
5. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2020. 480 с.

### Електронні ресурси:

1. Незвещук - Когут Т. С. Дизайн: навч. посіб./ Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 340 с. URL:  
[http://www.chteiknteu.cv.ua/ua/content/download/nayka/monography/dizayn\\_2021.pdf](http://www.chteiknteu.cv.ua/ua/content/download/nayka/monography/dizayn_2021.pdf)
2. Сучасні стилі дизайну інтер'єру. URL:  
[https://www.youtube.com/watch?v=WJ\\_UHph9TP0](https://www.youtube.com/watch?v=WJ_UHph9TP0)
3. Як зробити стильний дизайн інтер'єру? URL:  
<https://www.youtube.com/watch?v=S5GAWAYPmOc>
4. Сучасні тренди дизайну інтер'єру закладів ресторанного господарства. URL:

[https://tourlib.net/statti\\_ukr/pryhodko2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/pryhodko2.htm)

5. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. URL: <https://periodicals.karazin.ua/irtb/article/view/18353>

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельного-ресторанного бізнесу 14.06.2022 р., протокол № 9.

**Завідувач кафедри**

\_\_\_\_\_

(підпис)

**Тетяна ТЕСЛЕНКО**

(ініціали, прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД  
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ**

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**ПЛАНІ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ДИЗАЙН**

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь

бакалавр

(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

Спеціальність

**241 Готельно-ресторанна справа**

(шифр і назва)

Освітня програма

**Готельно-ресторанна справа**

(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)

**Наказ № 39-02 від 01.06.2022 р.**

Форма навчання

денна

(денна/заочна)

у 2023/2024 навчальному році

Плани практичних  
занять обговорені та  
схвалені на  
засіданні кафедри  
протокол від 14.06.2022 р. № 9

**Завідувач кафедри  
Тетяна ТЕСЛЕНКО**

\_\_\_\_\_  
(підпис)



Дизайн // Плани практичних занять для денної форми навчання. – Дніпро: ВВПЗ Дніпровський гуманітарний університет, 2022 р. 14 с.

**РОЗРОБНИК:** Седлецька О. В., старший викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

## Тема 1. Історія дизайну та його стилі.

*Практичне заняття № 1 – (2 год.)*

### План

1. Історія зародження та розвитку дизайну в Україні
2. Розвиток дизайн-освіти в Україні.
3. Стилi у дизайні.

**Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:**  
*архітектурне середовище, дизайн, стиль дизайну, інтер'єр, екстер'єр.*

### Завдання для самостійної роботи до Теми 1:

Підготовка рефератів – презентацій для доповідей на теми:

1. Сучасні тенденції в дизайні. Новітні тенденції в дизайні об'єктів готельно-ресторанного господарства.
2. Дизайн приймально-вестибюльної групи приміщень. (5 прикладів)
3. Дизайн інтер'єру готельних номерів
4. Дизайн інтер'єру приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства ( 5 прикладів).
5. Елементи озеленення в дизайні об'єктів інтер'єру готельно-ресторанного господарства. (5 прикладів)

**Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:**

- вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;
- ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.

### Індивідуальні завдання до Теми 1.

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 1:

- 1.Що відіграло важливу роль у формуванні художніх особливостей мистецтва дизайну?
2. Що було джерелом емпіричного досвіду української дизайн-освіти?
3. З якого часу стали вживати терміни — «дизайн та дизайнер» в Україні?
4. Що було найбільшим досягненням дизайну у 60-х роках?
5. Що повинні вивчати дизайнери форм під зовнішнім впливом середовища?
6. Яка силу називали «активністю розуму»?
7. Коли художня освіта перейшла на наступний етап, пов'язаний з відкиданням теорії «виборного мистецтва»?
8. Як у вишах міст Харкова, Львова та Києва розвивалася освітня діяльність у сфері дизайну?

9. Що таке стиль?

10. Надати стисло характеристику кожного стилю.

## **Тема 2. Дизайн як форма проектної творчості.**

*Практичне заняття № 2 – (2 год.)*

### **План**

1. Еволюція дизайну.
2. Сучасні принципи дизайну та їх виникнення.
3. Дизайн це творчість.
4. Форми методів проектування просторових структур та комплексних дизайн-об'єктів.
5. Наука дизайну та форми.

**Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:**  
*архітектурне середовище, дизайн, просторові структури, стиль дизайну, інтер'єр, екстер'єр.*

### **Завдання для самостійної роботи до Теми 2:**

Підготовка рефератів – презентацій для доповідей на теми:

1. Гречеський стиль у дизайні інтер'єрів готельно-ресторанного господарства.
2. Римський стиль у дизайні інтер'єрів готельно-ресторанного господарства.
3. Романський стиль у дизайні інтер'єрів готельно-ресторанного господарства.
4. Готичний стиль у дизайні інтер'єрів готельно-ресторанного господарства.
5. Стиль Ренесанс у дизайні інтер'єрів готельно-ресторанного господарства.

**Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:**

- *вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;*
- *ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.*

### **Індивідуальні завдання до Теми 2.**

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 2:

1. Що є об'єктом і предметом дизайну?
2. Які є сучасні принципи дизайну та на чому вони базуються?
3. Чим є технічна естетика для дизайну і що вона вивчає?
4. Хто є засновником технічної естетики?
5. З чим пов'язано виникнення естетики?
6. Який заклад є головним по підготовці дизайнерських кадрів України?
7. Яка мета дизайну і що є об'єктом дизайнерської діяльності?
8. Що таке художнє конструювання, навести приклад?

9. Чому дизайн це є творчість?
10. Що таке дизайнерське проектування?
11. Яким чином переводять його в новий ранг?
12. Що визначає метод дизайну?
13. Які є шість теоретичних методів дослідження дизайну?
14. Які висновки можна зробити з роботи Йоганесса Іттена?
15. Які він застосовує прийоми для сприяння у студентів абстрактного бачення?

### **Тема 3. Основи композиції.**

*Практичне заняття № 3 – (2 год.)*

#### **План**

1. Що таке композиція і навіщо вона потрібна?
2. Композиція в інтер'єрі приміщень.
3. Правила побудови композиції в інтер'єрі.

***Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:**  
архітектурне середовище, дизайн, стиль дизайну, композиції, інтер'єр, екстер'єр.*

#### **Завдання для самостійної роботи до Темі 3:**

Підготовка рефератів – презентацій для доповідей на теми:

1. Стиль Бароко у дизайні інтер'єрів готельно-рестораного господарства.
2. Стиль Рококо у дизайні інтер'єрів готельно-рестораного господарства.
3. Стиль Класицизм у дизайні інтер'єрів готельно-рестораного господарства.
4. Стиль Ампір у дизайні інтер'єрів готельно-рестораного господарства.
5. Стиль Модерн (Арт-Нуво) у дизайні інтер'єрів готельно-рестораного господарства.

***Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:***

- *вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;*
- *ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.*

#### **Індивідуальні завдання до Темі 3.**

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 3:

1. Як ви розумієте термін композиція?
2. Для чого шукати центр композиції?
3. Які є способи акцентування уваги на композиційному центрі?
4. З яких трьох елементів складається композиція?
5. Перерахуйте види композиції?

6. Яким законам у композиції треба дотримуватися?
7. У законі єдності які дві складові є основою?
8. Як витримується закон рівноваги у симетрії та асиметрії?
9. Що таке супідрядність у композиції?
10. Які є засоби гармонізації композиції?
11. Якими просторовими властивостями всі, зображені предмети, володіють при створенні композиції?
12. Що таке композиція в інтер'єрі?
13. Як вона формується?
14. Які основні принципи побудови композиції?
15. Що за правила побудови композиції?
16. Які є нюанси в композиції інтер'єру?

## **Тема 4. Ландшафтний дизайн**

*Практичне заняття № 4 – (2 год.)*

### **План**

1. Поняття ландшафтного дизайну.
2. Історія розвитку ландшафтного дизайну
3. Основні класичні та сучасні стилі ландшафтного дизайну.

***Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:***  
*архітектурне середовище, ландшафт, дизайн, стиль дизайну, інтер'єр, екстер'єр.*

### **Завдання для самостійної роботи до Теми 4:**

Підготовка рефератів – презентацій для доповідей на теми:

1. Стиль Кантрі у дизайні інтер'єрів готельно-рестораного господарства.
2. Скандинавський стиль дизайні інтер'єрів готельно-рестораного господарства.
3. Стиль Шале у дизайні інтер'єрів готельно-рестораного господарства.
4. Середньоземноморський стиль у дизайні інтер'єрів готельно-рестораного господарства.
5. Німецький стиль у дизайні інтер'єрів готельно-рестораного господарства.

***Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:***

- *вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;*
- *ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.*

### **Індивідуальні завдання до Теми 4.**

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 4:

1. Що є ландшафтний дизайн, яке його головне завдання?

2. Як класифікуються об'єкти ландшафтного дизайну?
3. Назвіть основні об'єкти ландшафтного дизайну.
4. Який чинник використовують при розміщенні загальноміського парку?
5. Що розуміється під груповою посадкою?
6. Назвіть особливості формування міського саду, саду житлового району, саду мікрорайону та саду житлової групи?
7. Які є різновиди флора дизайну та флораріуму?
8. Яка історія появи та розвитку ландшафтного дизайну?
9. Які основні особливості різних стилів садів у ландшафтному дизайні?
10. Основні класичні та сучасні стилі ландшафтного дизайну, дайте повну характеристику кожного – (19)?

## **Тема 5. Дизайн інтер'єрів у готельно-ресторанному господарстві. Сучасний дизайн інтер'єрів готелів та ресторанів в Україні.**

*Практичне заняття № 5-7 – (2 год.)*

### **План**

- 1 Історія розвитку інтер'єру.
2. Основні поняття які визначають інтер'єр.
3. Основна характеристика інтер'єру готельних комплексів України.
4. Концептуальні підходи до проектування дизайну інтер'єрів сучасних готельних комплексів України.
5. Засоби вирішення інтер'єру для відображення тематики готелю.

*Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: архітектурне середовище ,концептуальні підходи, дизайн, стиль дизайну, інтер'єр, екстер'єр.*

### **Завдання для самостійної роботи до Теми 5:**

Підготовка рефератів – презентацій для доповідей на теми:

#### *заняття № 5*

1. Нью-Йоркський стиль у дизайні інтер'єрів готельно-ресторанного господарства.
2. Африканський стиль у дизайні інтер'єрів готельно-ресторанного господарства.
3. Японський стиль у дизайні інтер'єрів готельно-ресторанного господарства.
4. Мавританський стиль у дизайні інтер'єрів готельно-ресторанного господарства.

#### *заняття № 6*

5. Стиль Авангард у дизайні інтер'єрів готельно-ресторанного господарства.
6. Стиль Арт-деко у дизайні інтер'єрів готельно-ресторанного господарства.
7. Стиль Бохо у дизайні інтер'єрів готельно-ресторанного господарства.

#### *заняття № 7*

8. Стиль Урбан у дизайні інтер'єрів готельно-ресторанного господарства
9. Екологічний стиль у дизайні інтер'єрів ресторанного господарства (5 прикладів).

10. Стиль Фьюжн у дизайні інтер'єрів готельно-рестораного господарства.
11. Стиль «Лофт» у дизайні інтер'єрів готельно-рестораного господарства.

**Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:**

- вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;
- ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.

### **Індивідуальні завдання до Теми 5.**

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 5:

1. Охарактеризуйте історія виникнення дизайні інтер'єру?
2. Що є інтер'єр та мистецтво інтер'єру?
3. Яка наука сприяє розвитку стилів інтер'єру?
4. Про що філософська наука естетика та яке в неї п'яте проблемне поле?
5. За допомогою чого здійснюється проектування інтер'єру?
6. Яким трьом головним приміщенням для споживачів готелів приділяється особлива увага дизайну?
7. Які три основні напрямки дизайну інтер'єрів готелів виділяють в Україні?
8. Залежно від чого різняться професійні характеристики дизайну та сфери обслуговування в готелях ?
9. Що передбачає «фірмовий стиль» готелів, як це пов'язано з інтер'єром «бутік» - класу?
10. Де особливо часто українські дизайнери черпають колорит для свого мистецтва?
11. Які стилі та жанри використовують для відображення тематики готелю в його інтер'єрі?

### **Тема 6. Організація внутрішнього простору готельно-ресторанних об'єктів. Колір у дизайні.**

*Практичне заняття № 8-10 – (2 год.)*

#### **План**

1. Як створюється простір?
2. Колір у житті людини.
3. Колір в інтер'єрі закладів готельно-ресторанного господарстві.

**Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:**  
*архітектурне середовище, дизайн, стиль дизайну, інтер'єр, екстер'єр, колір.*

#### **Завдання для самостійної роботи до Теми 6:**

Підготовка рефератів – презентацій для доповідей на теми:

#### **заняття № 8**

1. Стиль «Прованс» у дизайні готельно-рестораного господарства.

2. Стиль «Мінімалізм» у дизайні готельно-ресторанного господарства
3. Стиль «Хай-тек» у дизайні готельно-ресторанного господарства.
4. Елементи арт-дизайну у готельно-ресторанній справі.

#### **заняття № 9**

5. Елементи етнічного дизайну у готельно-ресторанній справі.
6. Фірмовий стиль та його елементи в готельній справі.
7. Фірмовий стиль та його елементи в ресторанній справі.
8. Малі архітектурні форми в дизайні території готельно-ресторанного господарства.

#### **заняття № 10**

9. Дизайн уніформи персоналу в готельно-ресторанному господарстві.
10. Web-дизайн об'єктів готелів: сучасні тенденції.
11. Web-дизайн, мобільні додатки ресторанів при готелях: сучасні тенденції.
12. Логотип та його значення у графічному дизайні на прикладі об'єктів готельно-ресторанного господарства

**Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:**

- вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;
- ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.

#### **Індивідуальні завдання до Теми 6.**

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 6:

1. Які існують правила, щоб збільшити простір у приміщенні?
2. Як мозок людини сприймає почуття простору?
3. Які є способи обману зору для створення простору у приміщенні?
4. Яке просторове правило?
5. Що таке особистий простір і які є правила його дотримання?
6. Що треба враховувати для збільшення простору?
7. Що таке колір?
8. Як чергуються кольори спектру?
9. Які існують дві групи кольорів?
10. Чим характеризується хроматичний колір?
11. Як колір впливає на людину?
12. Які основні кольори спектру, дайте їхні характерні ознаки?
13. Як мозок людини сприймає різні кольори?
14. Як Езотерики розрізняють енергетичні центри людини?
15. Що відносять до умов, які будуть впливати на вибір кольорової гами приміщень для готельно – ресторанного господарства (грґ) ?
16. Що треба враховувати при вирішенні інтер'єру приміщень грґ?
17. Для створення гармонійного інтер'єру приміщень грґ чого необхідно дотримуватися?
18. Де інтер'єрі приміщень грґ потрібно кольором зробити виділення?
19. Як отримати фірмовий стиль готелю?



- 20.Що характерно у колірній гамі для оформлення інтер'єру приміщень ресторанів у грг?
- 21.Які кольори інтер'єру приміщень грг треба використовувати, з розрахунку на відвідування молодими людьми та людьми середнього та похилого віку?
- 22.Які правила допомагають у виборі потрібного кольору для інтер'єра приміщень грг?

## **Тема 7. Освітлення готелів та ресторанів**

### *Практичне заняття № 11 – (2 год.)*

#### **План**

1. Роль освітлення у житті людини.
2. Організація освітлення
3. Принципи декоративно-художнього освітлення інтер'єрів.
4. Насиченість приміщення світлом, розподіл і вибір яскравості в інтер'єрі.
5. Способи та прийоми освітлення інтер'єрів.
6. Освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства.

***Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:***  
*архітектурне середовище, дизайн, стиль дизайну, освітлення готелів та ресторанах, насиченість світлом, яскравість, інтер'єр, екстер'єр.*

#### **Завдання для самостійної роботи до Теми 7:**

Підготовка рефератів – презентацій для доповідей на теми:

1. Значення текстилю та декору у закладах готельно-ресторанного господарства. (на 5 прикладах).
2. Світло дизайн та його особливості у закладах готельно – ресторанного бізнесу.
3. Морська тематика у дизайні об'єктів готельно-ресторанного господарства.

***Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:***

- *вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;*
- *ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.*

#### **Індивідуальні завдання до Теми 7.**

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 7:

1. Яким умовам потрібно відповідати раціональне освітлення?
2. Залежно від джерела світла, які види світла?
3. Чим виміряється кількість світла?
4. Які типи освітлення?
5. Чим відрізняються лампи розжарювання від газорозрядних?

6. Якими показниками характеризують усі лампи?
7. Як можна організувати дизайн з найкращим ефектом освітлення різних зон?
8. У чого суть принципів декоративно-художнього освітлення інтер'єрів?
9. Що є критерієм насиченості світлом?
- 10.Що є основою освітлювальної установки?
- 11.Коли застосовують який вид підсвічування?
- 12.Які існують способи та прийоми у освітлюванні інтер'єрів?
- 13.Яких основних рекомендацій треба дотримуватися при виконанні освітлення в інтер'єрі різних приміщень грг?
- 14.У чому різниця в використанні природного та штучного освітлення приміщень грг?
- 15.Від чого залежить кількість і тип світла,що проникає крізь вікна?
- 16.Якщо у вікна буде проникати занадто велика кількість яскравого світла, як це можна компенсувати?
- 17.Як ви розумієте термін «відбиття», стосовно світла?

## **Тема 8. Меблі та текстиль в інтер'єрі ресторанів та готелів**

*Практичне заняття № 12 – (2 год.)*

### **План**

1. Поняття ергономіки як науки.
2. Вимоги ергономіки при проектуванні інтер'єрів та різноманітних видів меблів.
3. Роль меблів у дизайні та інтер'єрі. Класифікація меблів.
4. Особливості меблювання та устаткування закладів ресторанного господарства.
5. Особливості меблювання та устаткування закладів готельного господарства.
6. Декоративні і меблеві тканини.

***Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:***  
*архітектурне середовище, дизайн, стиль дизайну, інтер'єр, екстер'єр, наука ергономіка, класифікація меблів.*

### **Завдання для самостійної роботи до Темі 8:**

Підготовка рефератів – презентацій для доповідей на теми:

1. Елементи індустріального дизайну у об'єктах готельно – ресторанного господарства. (5 прикладів).
2. Роль всіх різновидів дизайну у об'єктах готельно-ресторанного бізнесу.
3. Основні сфери діяльності сучасних дизайнерів.

***Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:***

- *вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;*
- *ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.*

### **Індивідуальні завдання до Теми 8.**

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 8:

1. Що є ергономіка?
2. У чому полягають мета і об'єкт ергономіки?
3. Охарактеризуйте основні методи, які використовуються в ергономіці.
4. Дайте визначення поняттю «функціонального комфорту».
5. Вкажіть чинник, який впливає на забезпечення задоволеністю працею, що є антропометрія?
6. Вкажіть основні вимоги ергономіки при проектуванні інтер'єрів.
7. Вкажіть основні вимоги ергономіки при проектуванні меблів.
8. Наведіть види та класифікацію меблів.
9. Яка типологія меблів за функціональним призначенням?
10. За якими чинниками виготовляють меблі?
11. Класифікація меблів за конструктивно-технологічними ознаками.
12. Ще як розрізняють меблів за видами та типами?
13. Який сучасний напрям у дизайні інтер'єру?
14. Які особливості меблювання та устаткування у закладах ресторанного господарства?
15. Які особливості меблювання та устаткування у закладах готельного господарства?
16. Охарактеризуйте особливості меблювання номерів у закладах готельного господарства.
17. Які на сьогодні найбільш поширені три прийоми художньо-просторової організації інтер'єрів готелів?
18. Які за призначенням використовують декоративні і меблеві тканини в інтер'єрі готелів?

### **Рекомендована література:**

#### **Рекомендована література до Теми 1:**

Основні нормативні документи [1];  
Підручники [5].  
Електронні ресурси [4, 5].

#### **Рекомендована література до Теми 2:**

Основні нормативні документи [1];  
Підручники [1, 2, 4].  
Електронні ресурси [1, 2, 3].

#### **Рекомендована література до Теми 3:**

Основні нормативні документи [1];

Підручники [1, 2, 4].  
Електронні ресурси [1, 2, 3].

#### **Рекомендована література до Теми 4:**

Основні нормативні документи [1];  
Підручники [ 2, 4].  
Електронні ресурси [1, 2, 3].

#### **Рекомендована література до Теми 5:**

Основні нормативні документи [1, 2];  
Підручники [ 2, 3, 5];  
Електронні ресурси [1-5].

#### **Рекомендована література до Теми 6:**

Основні нормативні документи [1];  
Підручники [2, 3].  
Електронні ресурси [1, 2, 3].

#### **Рекомендована література до Теми 7:**

Основні нормативні документи [1, 2];  
Підручники [2, 3, 5].  
Електронні ресурси [1, 2, 3, 4, 5].

#### **Рекомендована література до теми 8:**

Основні нормативні документи [2];  
Підручники [2, 3, 4, 5];  
Електронні ресурси [1-5].

#### **Перелік питань до підсумкового контролю:**

1. Історія дизайну.
2. Визначення термінів дизайн, інтер'єр, дизайн інтер'єру.
3. Історія виникнення естетики як науки.
4. Сучасне поняття естетики.
5. Застосування естетичних принципів до проектування інтер'єру.
6. Поняття технічної естетики.
7. Визначення ергономіки.
8. Ергономічні принципи в дизайні інтер'єру.
9. Характеристика елліністичного стилю в архітектурі та інтер'єрі.
10. Поняття ордеру в архітектурі та будівництві.
11. Характеристика античного римського стилю в архітектурі та інтер'єрі.
12. Основні ознаки романського стилю в архітектурі та інтер'єрі
13. Основні ознаки готичного стилю в архітектурі та інтер'єрі.
14. Основні ознаки стилів ренесанс, бароко, рококо в архітектурі та інтер'єрі.
15. Основні ознаки стилю класицизм в архітектурі та інтер'єрі.

16. Основні ознаки стилю ампір в архітектурі та інтер'єрі.
17. Еклектика та неокласицизм у формуванні архітектурного середовища.
18. Характеристика стилю модерн.
19. Еклектика, постмодернізм, конструктивізм та функціоналізм в інтер'єрі.
20. Становлення дизайну інтер'єру.
21. Характеристика скандинавського стилю в інтер'єрі.
22. Характеристика італійського стилю в інтер'єрі.
23. Характеристика японського стилю в інтер'єрі.
24. Поняття мінімалізму в інтер'єрі.
25. Сільський стиль в інтер'єрі та його різновиди.
26. Характеристика стилів авангард, хай тек в інтер'єрі.
27. Порівняльна характеристика стилів кітч, ар деко, фьюжн та поп-арт в інтер'єрі.
28. Основні ознаки стилю лофт в інтер'єрі.
29. Основні фактори, що впливають на вибір стильового спрямування закладів готельно-ресторанного бізнесу.
30. Охарактеризуйте, який витвір мистецтва, архітектури, дизайну інтер'єру можна назвати гармонійним?
31. Що таке композиція?
32. Яке значення композиції в створенні інтер'єру?
33. Що розуміють під головним і другорядним у композиції?
34. Що таке композиційна рівновага?
35. Опишіть основні прийоми композиційного формоутворення.
36. Приведіть приклади пропорцій та пропорційності.
37. Що таке масштаб і масштабність?
38. Що таке контраст, нюанс, тотожність?
39. Наведіть асортимент та надайте характеристику сучасних обробних матеріалів, що використовуються в будівництві та дизайні інтер'єру.
40. Надайте характеристику оздоблювальних матеріалів для обробки внутрішніх стін та перегородок.
41. Надайте характеристику оздоблювальних та лицевальних матеріалів для обробки підлоги.
42. Надайте характеристику оздоблювальних та лицевальних матеріалів для покриття стелі.
43. Види і класифікація меблів.
44. Функції меблів.
45. Загальна характеристика готельних меблів.
46. Меблі для сидіння та лежання.
47. Меблі для зберігання предметів. Меблі для роботи.
48. Меблі для відпочинку. М'які меблі.
49. Вбудовані меблі. Навісні меблі.
50. Меблі, що трансформуються.
51. Основні вимоги до меблів для готельно-ресторанного господарства.
52. Характеристика скандинавського стилю меблів та інтер'єру.
53. Характеристика італійського стилю меблів та інтер'єру.

54. Характеристика японського стилю меблів та інтер'єру.
55. Характеристика класичного стилю меблів та інтер'єру.
56. Характеристика стилю Хай-Тек меблів та інтер'єру.
57. Напрямки дизайну сучасних меблів.
58. Загальна характеристика матеріалів для виробництва меблів.
59. Структура, конструктивні та архітектурні елементи меблевих виробів.
60. Декорування меблевих виробів.
61. Якість меблів і методи її контролю.
62. Порядок меблювання холів і приміщень загального користування.
63. Меблювання приміщень житлового фонду готелів, способи розміщення меблів в номері.
64. Меблювання залів закладів ресторанного господарства.
65. Особливості меблювання банкетних залів.
66. Меблювання адміністративних приміщень.
67. Меблювання рекреаційних зон готелю.
68. Декоративні та мебельні тканини.
69. Способи облицювання та декорування меблевих виробів.
70. Порядок меблювання вестибюлю.