ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОДІЛ

**ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ**

ПРИКАРПАТСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор коледжу

\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.М.Москаленко

«31» серпня 2021 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«ЕСТЕТИЧНЕ ОФОРМЛЕННЯ ГОТЕЛІВ ТА РЕСТОРАНІВ»**

Спеціальність **242 «Туризм»**

**Загальна кількість годин: 90**

Івано-Франківськ,2021

Робоча програма з навчальної дисципліни **«Естетичне оформлення готелів та ресторанів»** для студентів спеціальності 242 «Туризм»

Робоча програма навчальної дисципліни складена

«31» серпня 2021 року

Розробник:

Викладач: Вольвин Е.М.

Схвалено на засіданні циклової комісії професійної та практичної підготовки

(спеціальність «Туризм»)

Протокол №1 від «31» серпня 2021 року

Голова циклової комісії\_\_\_\_\_\_\_Е.М.Вольвин

1. **Опис навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Найменування  показників | Освітньо-кваліфікаційний рівень | Характеристика  навчальної дисципліни | | |
| **денна форма навчання** | | |
| Кількість кредитів – 3 | **Галузь знань –** 24 Сфера обслуговування | Вибіркова | | |
| Загальна кількість годин - 90 | **Спеціальності** 242 «Туризм» | **Рік підготовки:** | | |
| **2021** | **2021** | |
| **Семестр** | | |
| **5-й** | | **6-й** |
| Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3год. самостійна робота студента – 3год. | **Освітньо-кваліфікаційний рівень –** Молодший спеціаліст | **Лекцій** | | |
| **24 год.** | |  |
| **Практичні** | | |
| **---- год.** | |  |
| **Семінарські** | | |
| **24 год.** |  | |
| **Лабораторні** | | |
| **---- год.** | |  |
| **Самостійна робота** | | |
| **42 год.** |  | |
| **Індивідуальні завдання** | | |
| **год.** | | |
| Вид контролю:  **Залік** | | |

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної:

для денної форми навчання – 46,6% до -53,3%.

1. **Розподіл годин за семестрами та видами занять відповідно до робочого навчального плану**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курс | Семестр | Кількість годин | | | | | | | | | | | | Форма  контролю |
| всього | лекції | семінарські заняття | практичні заняття | лабораторні заняття | | інші види занять | | | консультації | індивідуальні заняття | самостійна робота |
| На 2021 – 2022 навчальний рік | | | | | | | | | | | | | | |
| ІІІ | У | 90 | 24 | 24 | - | | - | - | - | - | - | - | 42 | Залік |
|  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Примітка.**

Загальна кількість годин: 90

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить:

для денної форми навчання – 46,6% до -53,3%.

1. **Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Мета навчальної дисципліни** "Естетичне оформлення готелів та ресторанів" –забезпечити майбутніх фахівців туристичної галузі належною підготовкою з питань цілеспрямованої організації внутрішнього простору готельних і ресторанних підприємств з урахуванням різних видів і форм діяльності.

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є система наукових знань про теоретичні й методичні аспекти естетичного оформлення об’єктів готельно-ресторанного господарства в конкретних просторово-часових умовах.

**Завдання курсу** :

– отримання знань з основ формування внутрішнього простору готелю та ресторану: предметного середовища, основних принципів розміщення меблів, кольору та освітлення, а також просторової організації діяльнісного процесу засобів розміщення. В основу вивчення покладено принцип бачення за організацією внутрішнього простору конкретного приміщення функціонального процесу підприємства в цілому;

− засвоєння теоретичних і практичних засад архітектури;

− набуття навичок розуміння планування готельних і ресторанних підприємств;

− аналіз історичних і сучасних стилів готельно-ресторанних підприємств в Україні та світі.

**Згідно з вимогами освітньо-кваліфікаційної програми студенти повинні знати: −** зміст предмета та завдання вивчення курсу, його теоретико-методологічну базу дослідження, яка розкриває сутність естетичного оформлення готельно-ресторанних підприємств;

− порядок створення та основні архітектурно-планувальні ідеї, що закладаються в проєкти сучасних готелів і ресторанів різного призначення, дислокації та категорій;

− способи і засоби досягнення художньої виразності і дизайнерського проєктування, нові конструкційні й оздоблювальні матеріали та умови їх використання;

− організацію та види естетичної діяльності;

− історичні аспекти становлення та розвитку різних стилів архітектури.

**вміти:** − аналізувати основні етапи становлення та розвитку різних стилів архітектури та дизайну;

* застосовувати основні рівні діяльнісного процесу в просторі закладів розміщення; надавати рекомендації щодо розташування меблів і обладнання, підбору декоративних тканин для оформлення інтер'єру, кольору та освітлення внутрішнього простору у відповідності до функціональних та естетичних вимог.

− формувати дизайнерську тематику готельно-ресторанних підприємств;

− уміти виявити, за наявності, ті недоліки в існуючому стані архітектурнопланувального та просторового вирішення готелю та ресторану , що погіршують рівень сервісу**.**

Вивчення навчальної дисципліни визначається структурним зв'язком з навчальними дисциплінами: "Будівлі і обладнання », «Санітарія і гігієна в підприємствах готельного та ресторанного типу», «Організація та технологія обслуговування в готелях», «Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства».

1. **Тематичний план дисципліни**

**«ЕСТЕТИЧНЕ ОФОРМЛЕННЯ ГОТЕЛІВ ТА РЕСТОРАНІВ»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва розділів і тем** | Кількість годин | | | | |
| всього | аудиторних | лекцій | семінарських | самостійна робота |
| **1** | **Поняття архітектури. Історія виникнення архітектурних стилів.** | **12** | **8** | **4** | **4** | **4** |
|  | 1. Загальна характеристика архітектурних стилів. |  |  |  |  |  |
| 1. Архітектурний дизайн інтер'єру і основи технічної естетики. |  |  |  |  |  |
|  | 1. Сучасна архітектура та інтер'єр. |  |  |  |  |  |
|  | 1. Природа дії архітектурного простору на людину. |  |  |  |  |  |
| **2** | **Загальні принципи формування інтер'єру готелів і ресторанів.** | **10** | **4** | **2** | **2** | **6** |
|  | 1. Соціальна сутність архітектури. Види і стилі архітектури. |  |  |  |  |  |
| 1. Економічні основи організації внутрішнього простору. |  |  |  |  |  |
| 1. Інтер'єр як середовище дії, відпочинку. |  |  |  |  |  |
|  | 1. Соціально-економічні умови формування внутрішнього простору туристичних підприємств. |  |  |  |  |  |
| **3** | **Функціонально-технологічна доцільність готельного інтер’єру.** | **10** | **4** | **4** |  | **6** |
|  | 1. Функціональна доцільність готельного інтер’єру. |  |  |  |  |  |
| 1. Проєктні кроки по забезпеченню функціонально-технологічної доцільності готельного інтер’єру. |  |  |  |  |  |
| 1. Фізіологічний аспект і антропометричні особливості функціонально-технологічної діяльності. |  |  |  |  |  |
| 1. Психологічний аспект функціональної доцільності готельного інтер’єру. |  |  |  |  |  |
| **4** | **Організація предметного середовища в інтер'єрі. Композиційні особливості інтер’єру.** | **12** | **6** | **4** | **2** | **6** |
|  | 1. Основи формування внутрішнього простору закладу. |  |  |  |  |  |
| 1. Просторова форма і її огородження. Засоби естетичної виразності огородження. |  |  |  |  |  |
| 1. Просторова організація діяльнісного процесу в готельному і ресторанному закладі. |  |  |  |  |  |
| 1. Загальна характеристика предметного середовища засобів розміщення: вимоги та класифікація предметного середовища. |  |  |  |  |  |
| **5** | **Основні функціональні і естетичні принципи меблювання приміщень.** | **14** | **8** | **4** | **4** | **6** |
|  | 1. Основні вимоги до сучасних меблевих виробів та їх класифікація. |  |  |  |  |  |
| 1. Формоутворюючі та конструктивні особливості меблевих виробів. |  |  |  |  |  |
| 1. Композиційні принципи меблювання житлових приміщень, приміщень громадського та адміністративного призначення. |  |  |  |  |  |
| 1. Функціональність меблювання готельних приміщень. |  |  |  |  |  |
| 1. Принципи естетичної організації приміщень готелю і ресторану. |  |  |  |  |  |
| **6** | **Аранжування і розміщення кімнатних рослин в інтер’єрах.** | **10** | **4** | **2** | **2** | **6** |
|  | 1. Озеленення приміщень. Екібани, флораріуми. |  |  |  |  |  |
| 1. Види кімнатних рослин, їх декоративні особливості. Догляд за рослинами. |  |  |  |  |  |
| 1. Підставки для рослин. Конструкції підставок, їх зв'язок з архітектурою. |  |  |  |  |  |
| 1. Рослини в оформленні вестибюлю, залу для відвідувачів загальних приміщень. Зимовий сад. Композиції з рослин. |  |  |  |  |  |
| **7** | **Колір та світло в інтер'єрі.** | **10** | **6** | **2** | **4** | **4** |
|  | 1. Колір і світло в інтер'єрі. |  |  |  |  |  |
| 1. Основні характеристики кольору. Правила змішування кольорів, визначення додаткових кольорів. |  |  |  |  |  |
| 1. Види контрастних кольорів. Гармонійне поєднання кольорів. |  |  |  |  |  |
| 1. Природнє освітлення. Роль електроосвітлення в інтер'єрі. |  |  |  |  |  |
|  | 1. Види освітлення, комфорт освітлення. |  |  |  |  |  |
| **8** | **Декоративно-прикладне мистецтво в оформленні інтер'єру.** | **10** | **6** | **2** | **4** | **4** |
|  | 1. Основні функції декоративного мистецтва. |  |  |  |  |  |
| 1. Основні функції декоративно-прикладного мистецтва, його види. |  |  |  |  |  |
| 1. Використання видів декоративно-монументального мистецтва в інтер'єрі готелів і ресторанів. |  |  |  |  |  |
|  | 1. Декоративні і художні тканини в інтер'єрі. |  |  |  |  |  |
|  | 1. Види декоративно-оздоблювального мистецтва: основні і допоміжні. |  |  |  |  |  |
|  | 1. Національні традиції в мистецтві та їх відображення в художньому оформленні інтер'єру закладів розміщення і харчування. |  |  |  |  |  |
|  | 1. Аксесуари, як декоративний акцент оформлення інтер’єру. |  |  |  |  |  |
|  | Підсумкова робота. |  |  |  |  |  |
|  | **Всього годин** | **90** | **48** | **24** | **24** | **42** |

1. **Теми лекційних занять**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/ п** | **Теми лекцій** | | **Кількість годин** |
|  | **Поняття архітектури. Історія виникнення архітектурних стилів.** | | **4** |
|  | **Загальні принципи формування інтер'єру готелів і ресторанів.** | | **2** |
|  | **Функціонально-технологічна доцільність інтер’єру.** | | **4** |
|  | **Організація предметного середовища в інтер'єрі. Композиційні особливості інтер’єру.** | | **4** |
|  | **Основні функціональні і естетичні принципи меблювання приміщень.** | | **4** |
|  | **Аранжування і розміщення кімнатних рослин в інтер’єрах готелів.** | | **2** |
|  | **Колір та світло в інтер'єрі.** | | **2** |
|  | **Декоративно-прикладне мистецтво в оформленні інтер'єру.** | | **2** |
| **Всього лекційних занять** | | **24** | |

1. **Теми практичних (семінарських) занять**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | **Назва теми семінарського заняття** | | **Кількість годин** |
| **1.** | **Історія виникнення архітектурних стилів.** | | **4** |
| **2.** | **Соціально-економічні умови формування внутрішнього простору засобів розміщення** | | **4** |
| **3.** | **Основні функціональні і естетичні принципи меблювання приміщень готелів.** | | **4** |
| **4.** | **Аранжування і розміщення кімнатних рослин у інтер’єрах готелів.** | | **4** |
| **5.** | **Колір та світло в інтер'єрі .** | | **4** |
| **6.** | **Декоративно-прикладне мистецтво в оформленні інтер'єру.** | | **4** |
| **Всього семінарських занять** | | **24** | |

1. **Самостійна робота**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | **Назва теми** | **Кількість**  **годин** |
| 1. | **Вступ. Мета і завдання дисципліни.** | 4 |
| 1. Поняття внутрішнього простору. |  |
| 1. Поняття інтер'єру та його складових як внутрішньої архітектури. |  |
| 2. | **Організація предметного середовища в інтер'єрі.** | 6 |
|  | 1. Удосконалення знань про зонування у готельному та ресторанному інтер’єрі (блок суспільно-соціальний, блок побутовий, блок життєзабезпечення). |  |
| 1. Класифікація меблів за ознаками. |  |
| 3. | **Ергономіка.** | 4 |
|  | 1. Принципи урахування антропометричних особливостей людини при облаштуванні готельного інтер’єру. |  |
| 1. Варіанти основних параметрів обладнання для готельного господарства. |  |
| 4. | **Основні естетичні принципи меблювання приміщень готелів.** | 4 |
|  | 1. Способи розміщення меблів в одномісному номері. |  |
| 1. Способи розміщення меблів в двох і трьохмісному номері вищої категорії. |  |
| 1. Способи розміщення у багатокімнатних номерах. |  |
| 5. | **Озеленення прилеглої територіє готелів.** | 4 |
|  | 1. Завдання використання озеленення території. |  |
| 1. Оформлення прилеглої території. |  |
| 6. | **Закономірності колірної композиції.** | 4 |
|  | 1. Кольорове коло. |  |
| 1. Класифікація кольорів по світлості. |  |
| 1. Зміна кольору поверховості при штучному освітленні. |  |
| 7. | **Практика колірного вирішення інтер’єру та освітлювальні прилади.** | 4 |
|  | 1. Прийоми використання кольору для композиційного пов'язування різних зон приміщення. |  |
| 1. Рекомендації з кольорового вирішення інтер'єру готелів і ресторанів. |  |
| 8. | **Особливості використання світла в інтер’єрі.** | 4 |
|  | 1. Роль освітлення в інтер'єрі готельного номеру. |  |
| 1. Естетичні і гігієнічні вимоги, які ставляться до освітлення інтер'єру в ресторанному закладі. |  |
| 9. | **Особливості використання декоративного мистецтва в інтер’єрі.** | 4 |
|  | 1. Понятті декоративно-прикладного мистецтва в інтер'єрі, його особливості. |  |
|  | 1. Характеристика декоративно-монументального мистецтва в інтер'єрі. |  |
| 10. | **Підбір декоративних елементів і аксесуарів.** | 4 |
|  | 1. Види декоративно-оздоблювального мистецтва: основні і допоміжні. |  |
| 1. Аксесуари, як декоративний акцент інтер’єру. |  |
| **Разом** | | **42** |

1. **Методи навчання**

Для передачі навчальної інформації використовуються словесні методи – розповідь-пояснення, бесіду; практичні методи-вправи, творчі, проблемно-пошукові методи, Для керівництва навчальною роботою використовується самостійна робота в аудиторії та позааудиторна самостійна робота.

Для стимулювання та мотивації навчальної діяльності використовуються методи стимулювання інтересу до навчання – створення ситуації успіху, пізнавальні ігри, творчі роботи , навчальні дискусії.

1. **Методи контролю**

Рівень знань студентів оцінюють за 5-бальною системою, контролюючи якість виконання:

* контрольного опитування у вигляді письмових тестів;
* індивідуальних завдань на практичних заняттях;
* самостійної роботи, яка оцінюється включенням теоретичних питань, що винесені на самостійне опрацювання.

Види контролю: попередній, поточний, періодичний (тематичний), підсумковий.

Форма підсумкового контролю – залік.

1. **Розподіл балів, які отримують студенти**

***Загальні критерії оцінювання навчальних досягнень студентів***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка  ECTS | Оцінка за національною шкалою | |
| для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики | Для заліку |
| 90 – 100 | А | відмінно | зараховано |
| 80 – 89 | В | добре |
| 70 – 79 | С |
| 60 – 69 | D | задовільно |
| 50 – 59 | E | не зараховано з можливістю повторного складання |
| 26 – 49 | FX | незадовільно з можливістю повторного складання |
| 0 – 25 | F | незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни | не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни |

**Шкала оцінювання тестових завдань**

|  |  |
| --- | --- |
| Оцінка | % відповідей |
| "відмінно" | 90-100 |
| "добре" | 70-89 |
| "задовільно" | 50-69 |
| "незадовільно " | до 50 |

1. **Критерії оцінювання рівня досягнень студентів**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оцінка** | **Бали** | **Критерії оцінювання навчальних досягнень студентів із**  **навчальної дисципліни «Естетичне оформлення готелів та ресторанів»** |
| **Незадовільно** | **2** | *Студент:*   * студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становить незначну частину навчального матеріалу, допускає помилки при вирішенні простих завдань; * допускає суттєві помилки у відповідях, які мають здебільшого елементарний характер; * не може розкрити зміст основних теоретичних понять з естетичного оформлення готелів. |
| **Задовільно** | **3** | *Студент:*   * студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, самостійно вирішує і пояснює прості завдання, знає основні засади естетичного оформлення готелів та ресторанів, може застосовувати знання для оздоблення нескладних об’єктів та виконання завдань у знайомих ситуаціях; * у відповіді неповно обґрунтовує висновки, припускається помилок під час узагальнення; * під час розкриття окремих теоретичних положень припускається серйозних помилок, неточностей у розумінні організації внутрішнього простору готелів; * зміст окремих питань викладає частково, непослідовно. |
| **Добре** | **4** | *Студент:*   * студент володіє визначеним програмою навчальним матеріалом, вирішує відповідні завдання, передбачені програмою, частково аргументує міркування з функціональної програми готелів, гармонії кольору та декорування житлового та громадського інтер’єрів, виправляє допущені помилки; * уміє логічно, послідовно, висловити власну думку, робити висновки та узагальнення з оформлення інтер’єру готелів; * правильно розкриває основний зміст матеріалу; * добре знає основні положення та терміни з естетичного оформлення готелів та ресторанів; * комплексно виконує поставлені запитання, правильно використовує довідкову літературу; * у відповіді допускає 1-2 незначні неточності у використанні термінології чи тлумаченні готельних даних. |
| **Відмінно** | **5** | *Студент:*   * студент може вільно і правильно висловлювати відповідні міркування, переконливо аргументувати їх, використовувати набуті знання і вміння, готовий до вирішення широкого кола завдань пов’язаних із естетичним впорядкуванням готелів; * вільно володіє теоретичними основами термінами з естетичного оформлення готелів та ресторанів; * правильно застосовує одержані теоретичні знання для виконання семінарських занять; * творчо підходить до вирішення поставлених питань; * гнучко використовує міжпредметні зв'язки в узагальненні інформації; * демонструє ґрунтовні знання першоджерел, уміння самостійно розкривати їх зміст, робити узагальнення і висновки, використовуючи додаткову літературу. |

1. **Методичне забезпечення**
   * Опорні конспекти лекцій.
   * Мультимедійні презентації.
   * Навчальні посібники.
   * Робоча програма.
   * Текстові та електронні варіанти тестів для поточного та підсумкового контролю знань студентів.
   * Завдання для проведення семінарських занять.
   * Методичні рекомендації для самостійного опрацювання матеріалу.
   * Список базової та допоміжної літератури.
2. **Рекомендована література**

**Базова**

* + 1. Конституція України. Прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради  
       України 28 червня 1996 р, – К.: Інформаційно-видавниче агентство  
       "ІВА", 1996.
    2. Про захист прав споживачів: Закон України Х 3682-ХП від  
       15.12.93.
    3. Постанова Кабінету Міністрів України "Програма розвитку туризму в  
       України до 2010 року".
    4. Про внесення змін до Загону України “Про туризм”: Закон України.
    5. Національний стандарт України. Послуги туристичні. "Класифікація готелів" ДСТУ 4269:2003. – К.: Держстандарт України, 2004.
    6. ГОСТ – 28681.0 – 90 "Стандартизация в сфере туристского  
       экскурсионного обслуживания. Основные положения".
    7. Положення про державну атестацію та переатестацію готелів, мотелів,  
       кемпінгів, туристичних баз і комплексів та підприємств громадського  
       харчування України, що приймають та обслуговують туристів. – К.: Держкомтуризм України, 1994.
    8. Правила проведення обов'язкової сертифікації туристичних і готельних послуг в Україні. Довідник. – Львів; 1997.
    9. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы,  
       сертификация. – К.: ВИРА-Р, "Альтерпрес", 2001.
    10. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление,  
        обслуживание. – К.: ВИРА-Р, "Альтерпрес", 2002.

**Допоміжна**

1.Мороз О.І.Проектування об'єктів готельного та ресторанного господарства: Підручник. К.: Кондор, 2007

2.Солодовник В.Ю. Проектування готелів: Підручник Л.: Світ, 2006

3.Городецький М.П., ред. Передові технології пректування житлових та громадських приміщень: Підручник. К.: ЦУЛ, 2005

4.Щукин П.Д.,Озерська Р.М. Проектування котеджно-готельного комплексу: Навч. Посібник.К.: Основи, 2006

5.Навродська Н.Б.Проектування та будівництво виставково-готельно-офісного комплексу з паркінгом: Підручник. К.: Спалах, 2006

6.Ухаркін Д.С. Проектування готельного комплексу європейського рівня: Навч. Посібник.К.: Четверта хвиля, 2005

7.Комплексне оформлення готелів та ресторанів: Підручник.К.: Кондор, 2007

8.Тимошенко З.І. Естетичне оформлення фасадів готелів та ресторанів: Підручник. К.: Спалах, 2006

9.Федоренко Г.П., Старжинський О.П.Естетичне оформлення простору готельно-ресторанного компленку: Навч. Посібник К.: Каравела, 2006

10.Шемшученко В.С.Естетичне та архітектурно- художнє оформлення готелів: Навч. Посібник.Л.: Світ, 2006

11.Зотов А.Г., ред.Естетичне оформлення та створення інтер’єрів у готелі: Підручник.К.: ЦУЛ, 2005

12.Матіос А.В.Розробка проектів естетичного оформлення приміщень готелю: Навч. Посібник.К.: Основи, 2006

13.Ківалов В.М. Естетичні основи сучасного оформлення будівель готелів: Навч. Посібник.К.: Знання-прес, 2007

14.Карманов Н.Д. Естетичне оформлення офісів, магазинів, ресторанів та барів у готельно-туристичному комплексі: Практич. Посібник.К.: Каравела, 2008

15.Ковальчук Р.Б.Сучасні естетичні форми у оформленні готелів : Навч. Посібник.К.: ЦУЛ, 2005

16.Стеценко В.С., ред. Естетичне оформлення бібліотеки у готельному комплексі: Довідк. Видання К.: Либідь, 2006 Байлик С.И. Гостиничное хозяйство.П роблемы, сертификация. – К.: ВИРА-Р, "Альтерпрес", 2001.

17.Лукьянова Л. Г. Интерьер гостиниц. – К.: Вища школа, 1991.Лук'янова Л. Г., Дорошенко Т.Т., Мініч I. М. Уніфіковані технології  
готельних послуг: Навч. посібник // За ред. проф. Федорченка В.К. – К.:  
Вища шк., 2001.

**14. Інформаційні ресурси**

1. http://[www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua/) – Сервер Верховної Ради України.
2. http://[www.nau.kiev.ua](http://www.nau.kiev.ua/) – Нормативні акти України.
3. http://www.tourism.gov.ua / - сайт Державної туристичної Адміністрації.
4. https://mauris-design.in.ua › styli-interyeru / Стилі інтер'єру - сучасні, класичні, етнічні
5. https://travel.tochka.net › 10197-top-10-samykh-neoby/оригінальні готелі світу
6. <https://ukr.waykun.com/articles/33-tipi-restoraniv-z-usogo-svitu.html> /стилі ресторанів світу

Викладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.М. Вольвин