

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015
Кафедра інженерно-технічних дисциплін

Затверджено
Вченою радою
(пост. п. від «11» 2021 р.)
Ректор А.А. Мазаракі



**ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ
І РЕСТОРАНІВ /**
HOTELS AND RESTAURANTS DESIGN

**ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY**

Київ 2021

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ
заборонено**

Автори: О.М. Григоренко, канд. тех. наук, доц.
Л.А. Карпенко, асистент

Програму розглянуто та схвалено на засіданні кафедри інженерно-технічних дисциплін 21 жовтня 2021 р., протокол № 4.

Рецензенти: Расулов Р.А., канд. техн. наук, доц.
Ведмідь Н.І., д-р. екон. наук, проф.
Копил В.В., директор ТОВ «Адгезія»

**ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ /
HOTELS AND RESTAURANTS DESIGN**

**ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY**

ВСТУП

Програма дисципліни «Проектування готелів і ресторанів» призначена для студентів магістратури КНТЕУ денної форми навчання галузі знань «Сфера обслуговування» спеціальності «Готельно-ресторанна справа», спеціалізації «Готельний і ресторанний девелопмент».

Програму підготовлено відповідно до Стандарту вищої освіти України із зазначеної спеціальності та відповідної освітньо-професійної програми підготовки магістрів КНТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як обов'язкової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Проектування готелів і ресторанів» є:

- надання майбутнім фахівцям достатніх знань та розвинути практичні навички основ проектування готелів і ресторанів для виконання функцій замовника,
- виховання у здобувачів вищої освіти вміння сприймати, осмислювати, критично оцінювати та редагувати проектну інформацію.

Завданням вивчення дисципліни «Проектування готелів і ресторанів» є:

- ознайомлення із засобами формування проектної документації та візуалізації конструкторської інформації;
- втримання знань з основ проектування готелів і ресторанів;
- вміння здійснювати підбір обладнання для надання послуг харчування в готелях і ресторанах;
- визначати основні площі приміщень готелів і ресторанів;
- опанування основних вимог щодо структури і просторових рішень готелів і ресторанів;
- ознайомлення з сучасними тенденціями і перспективами розвитку галузі проектування готелів і ресторанів;
- опанування методиками розробки об'ємно-планувальної схем будівель готелів і ресторанів.

Предметом вивчення дисципліни є соціальні, функціональні, ергономічні, конструкторські, технологічні, економічні та естетичні складові процесу проектування готелів і ресторанів.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Знання:

- нормативної та законодавчої бази сфери проектування готелів і ресторанів;
- принципів і методичних підходів до проектування готелів і ресторанів та сервісних процесів в них;
- знати технологічні вимоги до використання та правила розміщення технологічного устаткування в готелях та ресторанах;
- сучасних інновацій та впровадження наукових розробок при розробці проекту готелів і ресторанів;
- функцій Замовника і Виконавця при проведенні проектних робіт;
- правил і вимог до оформлення і затвердження проектної документації;
- методик використання систем автоматизованого проектування при проведенні проектних робіт.

Вміння:

- використовувати нормативну та законодавчу в сфері проектування готелів і ресторанів;
- проектувати сервісні процеси в ресторанах і готелях;
- знати методики підбору технологічного устаткування при проектування готелів і ресторанів та правильно його розміщувати;
- в проектній роботі використовувати і впроваджувати інноваційні наукових розробки;
- виконувати функції Замовника і Виконавця при проведенні проектних робіт;
- вміти сприймати, осмислювати, критично оцінювати та редагувати проектну документацію.
- застосовувати на практиці сучасні системи автоматизованого проектування при проведенні проектних робіт.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Проектування готелів і ресторанів» як обов'язкова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами

загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідною освітньо-професійною програмою:

Готельний і ресторанний девелопмент (ОС магістр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
ЗК2	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	1,2,3,8,9,11
ЗК3	Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей	2,3,4,11
ЗК4	Здатність працювати в команді	2,3,4,5,6,8,11
ЗК5	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології	1,2,6,8,9,11
ЗК7	Здатність приймати обґрунтовані рішення.	1,5,6,8,9,11
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності за освітньою програмою</i>		
СК 1	Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу	1-,2,11
СК3	Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу	1-2
СК4	Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг	1-3,6
СК5	Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	2-11

СК10	Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	3-9,11
СК11	Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, зокрема для розроблення та прийняття ефективних проектних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта.	1,2,11
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
РН 2	Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу	3-11
РН 3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	2,6,11
РН 5	Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень	1,2,6,11
РН 6	Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності	2,3,6,11
РН 8	Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.	1-11

PH 9	Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	1-10
PH 12	Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються	2 - 4,8

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Організаційні засади і нормативна база проектування готелів і ресторанів

Мета і завдання проектування готелів і ресторанів. Основні терміни та визначення. Законодавча та нормативна база. Засоби втілення проектних рішень готелів і ресторанів. Організаційно-технологічні підходи до проектування готелів і ресторанів різних типів і категорій. Види проектних робіт. Погоджувальні процедури. Склад завдання на проектування, порядок розроблення та оформлення робочої документації.

Список рекомендованих джерел:

Нормативні документи: 1-14, 19, 21-40

Основний: 41-43,45

Додатковий: 51

Інтернет-ресурси: 52,53-61

Тема 2. Концептуальні рішення готелів і ресторанів

Концептуальні засади проектування готелів, готельних комплексів і ресторанів. Сучасні концептуальні рішення і формати готелів, готельних комплексів і ресторанів в Україні та за кордоном. Фактори, що формують практичну філософію готелю і курорту. Вимоги до розміщення готелів і ресторанів. Концептуальні рішення розміщення будівель готелів і ресторанів. Заміське розташування готелів і ресторанів.

Концептуальні підходи до визначення типу, призначення і категорії готелю і ресторану, функціональні фактори при їх проектуванні: приймання і розміщення; особливості організації харчування в готелі і загальнодоступному ресторані; додаткові послуги. Концептуальні підходи до визначення способів організації функціональних груп приміщень готелів і ресторанів.

Список рекомендованих джерел:

Нормативні документи: 23-40

Основний: 41-43, 45

Додатковий: 47,48

Інтернет-ресурси: 55-63

Тема 3. Проектування сервісних процесів в готелях і ресторанах

Сучасні підходи до проектування сервісних процесів в готелях і ресторанах: проектування основного технологічного циклу (прийом і розміщення); обслуговуючого технологічного циклу (обслуговування в номерах, організація харчування); дозвіллево-культурного циклу; додаткового технологічного циклу (організація додаткових послуг).

Структурно-технологічні схеми процесів обслуговування гостей у структурних підрозділах готелю і ресторану. Структурні схеми готелю, ресторану при готелі і загальнодоступного ресторану. Організація вертикальних і горизонтальних зв'язків в готелі і ресторані, розміщення готелів і ресторанів на земельній ділянці. Зовнішня організація функціональних елементів готелю і ресторану.

Список рекомендованих джерел:

Нормативні документи: 11-40

Основний: 41-45

Додатковий: 50,51

Інтернет-ресурси: 52,53,54,61

Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень готелю

Нормативні вимоги до проектування приймально-вестибюльної групи приміщень готелю і ресторану. Функціональна організація приміщень приймально-вестибюльної групи в готелі; організація потоків руху мешканців і персоналу; розміщення комунікаційних зон (з ліфтовими холами) в приймально-вестибюльній групі. Освітлення та планувальні рішення приміщень приймально-вестибюльної групи готелю. Розміщення і вимоги до рецепції і організації її роботи в готелі. Обов'язкові вимоги до розміщення окремих служб приймально-вестибюльної групи готелю. Функціональне зонування приймально-вестибюльної групи приміщень готелю.

Список рекомендованих джерел:

Нормативні документи: 12-14,30,32

Основний: 41-45

Додатковий: 50-51

Інтернет-ресурси: 54,56,60,61

Тема 5. Проектування житлової групи приміщень в готелі

Склад житлових приміщень готелю. Вимоги до проектування приміщень житлової групи: номерів, коридорів, віталень, приміщень побутового обслуговування на поверсі, приміщення для чергового обслуговуючого персоналу. Форми житлової зони приміщень в загальній структурі будівлі (прямокутна, компактна, атриумна, ускладнена). Особливості горизонтальних зв'язків житлової зони.

Типи номерів, їхнє співвідношення і площі залежно від типу і категорії готелю. Нормативні вимоги до проектування номерів в готелі. Структура готельного номера. Характеристика різних типів номерів. Послідовність виконання і особливості планувальних рішень і облаштування житлових приміщень різних типів. Поповерхове обслуговування. Визначення кількості, форми (конфігурації) та поверховості типових житлових поверхів готелю.

Список рекомендованих джерел:

Нормативні документи: 11,12,23,27,30

Основний: 41-45

Додатковий: 49,51

Інтернет-ресурси: 54,56,60

Тема 6. Проектування ресторанів в готелях

Особливості організації харчування гостей в готелях. Нормативи проектування закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Типи і місткість ЗРГ в готелі залежно від його категорії і кількості місць. Склад приміщень закладів ресторанного господарства у готельних підприємствах і правила їх організації. Технологічні вимоги до проектування ресторанів і просторове рішення функціональних зон в ньому. Послідовність розроблення планувального рішення закладу ресторанного господарства. Вимоги до розміщення устаткування у виробничих і складських приміщеннях. Експлікація приміщень і специфікація технологічного устаткування. Визначення загальної і корисної площі проектного закладу ресторанного господарства, форми та поверховості. Способи розміщення ресторанів у структурі готельних підприємств: в окремій будівлі, прибудові до будівлі і вбудовані у будівлю.

Структуризація сервісно-виробничого процесу у закладах ресторанного господарства при готелі. Процес обслуговування. Виробничий процес. Процеси постачання, розподілу, складування та зберігання сировинних запасів і готової продукції. Схема сервісно-

виробничого процесу ресторанів в готелях і фактори, що її визначають. Нормативні вимоги до розміщення і проектування вестибюлю ресторану в готелі і загальнодоступного ресторану.

Склад приміщень для здійснення процесу обслуговування в ресторанах (з організації споживання продукції і послуг, реалізації продукції, організації дозвілля, надання інших послуг). Особливості проектування роздаткових самообслуговування у залах ресторанів в готелях по типу «шведський стіл», «вільного руху». Проектування і обладнання барної зони ресторану.

Конструювання меню і виробничої програми в ресторані. Проектування виробничого процесу. Визначення кількості працівників виробництва ресторану. Обґрунтування кількості й типу технологічного устаткування для виробничих і складських приміщень залежно від особливостей виробничого процесу ресторану в готелі.

Список рекомендованих джерел:

Нормативні документи: 8,9,13,16-19,32,36,40

Основний: 41-45

Додатковий: 46,47,51

Інтернет-ресурси: 52,54,56,60,61

Тема 7. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі в готелі

Нормативна база проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі у готелях. Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі залежно від типу і категорії готелю, їх концептуальних вимог. Орієнтовний перелік торговельних об'єктів у готелях різних типів.

Рекомендації щодо розміщення приміщень побутового обслуговування і торгівлі в готелях. Планувальні схеми проектування торговельних приміщень. Вимоги до облаштування торговельних залів. Особливості оснащення обладнанням та меблями торговельних приміщень.

Список рекомендованих джерел:

Нормативні документи: 11,12,15,21,25,31,37

Основний: 41-45

Додатковий: 46,48,49

Інтернет-ресурси: 53-62

Тема 8. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення

Нормативна база проектування приміщень культурно-дозвіллевого призначення (ПКДП) та їх склад залежно від типу і категорії та типу готелю. Особливості організації діяльності ПКДП в готелі. Розміщення ПКДП у готелях. Особливості планувальних рішень ПКДП у готелях різних типів і рівнів комфорту.

Список рекомендованих джерел:

Нормативні документи: 12,17,28,29

Основний: 41-44

Додатковий: 47,51

Інтернет-ресурси: 53-56,61

Тема 9. Проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі

Нормативна база проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення (ФОП) та їх склад залежно від типу і категорії готелю. Склад, розміри і площі територій і споруд фізкультурно-оздоровчого призначення в готелях. Розміщення приміщень/споруд/територій ФОП у структурі готелю.

Вимоги до проектування приміщень та споруд (територій) фізкультурно-оздоровчого призначення. Проектування і облаштування фізкультурно-оздоровчої групи приміщень, територій, споруд: відкриті і криті спортивні споруди, тренажерні і фітнес-зали, зали індивідуальних занять і занять у малих групах, масажні кабінети, спортивні майданчики та пляжі, приміщення для надання SPA-послуг (об'єкти SPA), інші.

Рекомендації до розміщення фізкультурно-оздоровчої групи приміщень, територій, споруд в загальній структурі готельного підприємства. Особливості планувальних рішень приміщень та споруд ФОП.

Список рекомендованих джерел:

Нормативні документи: 12,24,26

Основний: 41-44

Додатковий: 49,51

Інтернет-ресурси: 53-56,61-63

Тема 10. Проектування адміністративних, службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації (господарських, виробничих і технічних приміщень) в готелі і ресторані

Особливості проектування приміщень адміністрації, туристичних і громадських організацій, приміщень для персоналу, санітарних вузлів тощо. Нормативні вимоги до проектування адміністративних і службово-

побутових, господарських, виробничих і технічних приміщень у готелях різних типів і місткості.

Склад і площі адміністративних і службово-побутових приміщень, рекомендації щодо їх розміщення у готелі і ресторані.

Склад і площі господарських, виробничих і технічних приміщень в готелі і ресторані та рекомендації щодо їх розміщення у просторі будівлі залежно від типу закладу та його поверховості.

Нормативні вимоги до проектування зон технічних приміщень у готелях і ресторанах. Вимоги до проектування вентиляційних камер, насосних, машинних відділень холодильних установок, тепlopунктів та ін. Функції проектувальника при розробленні принципів схем улаштування інженерних систем і обладнання у готелях. Правила розміщення службових ліфтів та сходів.

Вимоги до розроблення планувальних рішень адміністративних, службово-побутових, господарських, виробничих і технічних приміщень у структурі готелів різних типів і місткості та в ресторанах.

Список рекомендованих джерел:

Нормативні документи: 20-22,23,27,35,40

Основний: 41-45

Додатковий: 46,48,49

Інтернет-ресурси: 53,55-56,63

Тема 11. Об'ємно-планувальні рішення готелів

Категорія готелю і функціональні фактори при його проектуванні. Функціональне зонування приміщень готелю і ресторану згідно структури їх сервісного процесу. Композиційні схеми планувальних рішень готелів і ресторанів. Загальні вимоги до планування окремих груп приміщень готелю: приймально-вестибюльної, житлової, культурно-дозвілльєвої, фізкультурно-оздоровчої, лікувально-оздоровчої, побутового обслуговування та торгівлі, адміністративної, господарської та виробничої, адміністративно-побутової, закладу ресторанного господарства.

Визначення архітектурної композиції будівлі та її конфігурації, форми і поверховості будівлі готелю, характеристика інженерних систем. Вирішення основних горизонтальних і вертикальних зв'язків у будівлі готелю.

Вимоги до проектування евакуаційних виходів з будівель і поверхів. Зонування будівлі. Правила проектування функціональних зон готелів на земельній ділянці.

Рекомендації і порядок розроблення планувального рішення. Планувальні рішення сучасних готелів різних типів. Концепція «комфорту у готелі». Система управління інженерним обладнанням

(BMS), система управління номером (RMS). Вимоги до житлових і громадських приміщень, протипожежна безпека в готелі.

Список рекомендованих джерел:

Нормативні документи: 9,10-13,17,24-32,35,37,40

Основний: 41-45

Додатковий: 46,47,50,51

Інтернет-ресурси: 53-63

Тема 12. Об'ємно-планувальні рішення ресторанів

Особливості функціонування та особливості проектування ресторанів як виробничої одиниці, що надає послуги харчування споживачам. Функціональне зонування приміщень ресторану згідно особливостей типу ресторану та організації сервісного процесу в ньому. Композиційні схеми планувальних рішень ресторанів. Загальні вимоги до планування окремих груп приміщень ресторану: приміщення для споживачів, виробничі, адміністративно-побутові, складські і технічні.

Визначення розмірів, форми і поверховості будівлі ресторану/ресторану у складі готелю, характеристика інженерних систем. Вирішення основних горизонтальних і вертикальних зв'язків у будівлі ресторану/ресторану у складі готелю.

Вимоги до проектування евакуаційних виходів з будівель і поверхів. Зонування будівлі. Правила проектування функціональних зон ресторанів на земельній ділянці.

Рекомендації і порядок розроблення об'ємно-планувального рішення ресторану/ресторану у складі готелю. Протипожежна безпека в готелі/ресторані.

Список рекомендованих джерел:

Нормативні документи: 13,14,17,20-22,23,40

Основний: 41-45

Додатковий: 46,50,51

Інтернет-ресурси: 55-63

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ*

Нормативні документи

1. Закон України від 9.12.92 №2781-ХІІ. Про основи містобудування.
2. Закон України Про планування і забудову територій (Із змінами і доповненнями, внесеними Законами України від 12 вересня 2006

- року N 109-V, від 12 грудня 2006 року N 434-V).
3. Закон України від від 23.12.1993 року N 3793-XII. Про авторське право та суміжні права.
 4. Закон України від 18.09.91 № 1561-XII. Про інвестиційну діяльність.
 5. Закон Украины от 14.10.94 № 208-94-ВР. Об ответственности предприятий, их объединений, учреждений и организаций за правонарушения в сфере градостроительства.
 6. Про затвердження загального положення про санаторно-курортний заклад : Постанова Кабінету Міністрів України (Із змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 1510 (1510-2002-п) від 11.10.2002).
 7. Об утверждении Порядка проведения архитектурных и градостроительных конкурсов: Постановление Кабинета Министров Украины от 25.11.99 № 2137.
 8. Про затвердження Державних санітарних правил розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів: Наказ МОЗ України від 19.06.96 № 172.
 9. Про затвердження Державних санітарних правил планування та забудови населених пунктів: Наказ МОЗ України від 19.06.96 № 173.
 10. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення: Національний стандарт України.
 11. ДСТУ 4268:2003. Засоби розміщування.
 12. ДСТУ 4269:2003. Класифікація готелів.
 13. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
 14. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
 15. ДСТУ 4303-2004. Роздрібна та оптова торгівля.
 16. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
 17. ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основные требования к проектной и рабочей документации.
 18. ДСТУ Б А.2.4-10-95 (ГОСТ 21-110-95) Правила выполнения спецификации оборудования, изделий и материалов.
 19. ДБН Б.1.1-4-2002. Склад, зміст, порядок розроблення, погодження та затвердження містобудівного обґрунтування.
 20. ДБН А 2.2-1-2003. Состав и содержание материалов оценки влияния на окружающую среду (ОВОС) при проектировании и строительстве предприятий, зданий и сооружений. Основные положения проектирования.
 21. ДБН А.2.2-3-2004. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
 22. ДБН В2.2-3-2012. Склад та зміст проектної документації на будівництво.

23. ДБН А.2.2-9-99. Громадські будівлі та споруди.
24. ДБН В.2.2-10-2001. Будівлі і споруди. Установи охорони здоров'я.
25. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
26. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
27. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
28. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
29. ДБН В.2.2-17:2006. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення.
30. ДБН В.2.2-20:2008. Готелі.
31. ДБН В.2.2-23:2009. Підприємства торгівлі.
32. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (зклади ресторанного господарства).
33. ДБН 360-92 Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
34. СНиП II-Л.8-71. Предприятия общественного питания» (інформаційний матеріал).
35. СНиП 2.09.04-87. Административные и бытовые здания.
36. СанПіН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятия общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное.
37. ДСПіН 2.2.2–0.22-99. Перукарні різного типу.
38. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування Наказ М-ва економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
39. Положение об эскизном архитектурном проекте: Приказ Госстроя Украины от 23.10.91 № 51/-839/1.
40. ДНАОП 7.1.30-1.02-96. Правила охорони праці для об'єктів громадського харчування.

Основний

41. *HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с. ISBN 978-966-629-832-7.*
42. *HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с. ISBN 978-966-629-841-9.*
43. *HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с. ISBN 978-966-629-842-6.*
44. *Курсове проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства / Підручник [Н.О.П'ятницька, О.М.Григоренко,*

- Є.В.Красовський].- К.: Кондор-Видавництво, 2014. – 152 с.*
45. *Проектування закладів ресторанного господарства / Підручник / П79 [А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, О.М.Григоренко та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.*

Додатковий

46. *Проектування курортів: навч. посіб. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. - - К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2014. – 304 с. ISBN 978-966-629-663-7.*
47. *Журнал професіоналов ресторанного бізнеса «Ресторатор».*
48. *Журнали : «Ресторанная жизнь», «Харчова і переробна промисловість», «Готельний, ресторанный бизнес» «Питание и общество», «Капитал», «КаБаРе (кафе, бари, ресторани)», «Магазин, ресторан, отель», «Светские развлечения», «Витрина Ресторанный бизнес», «Гостиничный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Бизнес».*
49. *Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ М-ва економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. № 2.*
50. *В.Гуць. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів. Підручник / В.Гуць.– Ліра-К, 2019.-568 с.*

Інтернет-ресурси

51. **ІМПЕРІЯ** – архітектурне проектування. – Режим доступу : www.empirem.com.ua
52. **Проектування готелів.** – Режим доступу : www.avk-project.com
53. **Проектування готелів.** – Режим доступу : www.delvanteez.com.ua
54. **КОМПЛЕКТ** – все для барів та ресторанів. – Режим доступу : www.komllect.in.ua
55. **Premier Hospitality Cinsulting.** – Режим доступу : www.premier-hospitality.com
56. **MERX** – устаткування для барів та ресторанів. – Режим доступу : www.merx.ua
57. **Центр сучасної творчості.** – Режим доступу : www.csz.com.ua
58. **Професійне оснащення.** – Режим доступу : www.eto.ua
59. **Проектування готелів.** – Режим доступу : www.pskopoga.com.ua
60. **Проектування готелів і SPA.** – Режим доступу: www.schletterer.ua
61. **Концепції та проектування SPA та готелів.** – Режим доступу : <http://spa-project.com.ua>
62. **Автоматизоване архітектурне проектування.** – Режим доступу : www.graphisoft.com

Примітка:

**курсив – наявність в бібліотеці КНТЕУ*