

ДЕРЖАВНИЙ 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 дизайну та інжинірингу

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою

(пост. п. від «24» 01 2022 р.)

Ректор



Анатолій МАЗАРАКІ

ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ /

HOTELS AND RESTAURANTS DESIGN

РОБОЧА ПРОГРАМА / COURSE OUTLINE

Освітній ступінь	магістр / master
Галузь знань	24 Сфера обслуговування / Services
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа / Hotel and Restaurant Business
Освітня програма	Готельний і ресторанный девелопмент / Hotel and Restaurant Development

Київ 2022

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ДТЕУ заборонено

Автори: О.М. Григоренко, канд. техн. наук, доцент
Р.А. Расулов, канд. техн. наук, доцент

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри дизайну та інжинірингу від 26.01.2022 року, протокол № 24.

Рецензент: О.М. Григоренко, канд. техн. наук, доцент,
Ведмідь Н.І., д-р. екон. наук, професор.

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

РОБОЧА ПРОГРАМА /

COURSE OUTLINE

Освітній ступінь	магістр / master
Галузь знань	24 Сфера обслуговування / Services
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа / Hotel and Restaurant Business
Освітня програма	Готельний і ресторанний девелопмент / Hotel and Restaurant Development

ВСТУП

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

Робочу програму підготовлено відповідно до Стандарту вищої освіти України із зазначеної спеціальності та відповідної освітньо-професійної програми підготовки магістрів ДТЕУ.

Робоча програма складається з таких розділів:

1. Структура дисципліни та розподіл годин за темами.
2. Тематика та зміст лекційних, практичних занять і самостійної роботи здобувачів вищої освіти
3. Список рекомендованих джерел.

1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ ТА РОЗПОДІЛ ГОДИН ЗА ТЕМАМИ

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Всього годин/кредитів	з них			
		Лекції	Лабораторні заняття	самостійна робота	
Тема 1. Організаційні засади і нормативна база проектування готелів і ресторанів	15	2	2	11	Т, ІЗ
Тема 2. Концептуальні рішення готелів і ресторанів	15	2	4	9	Т, ІЗ
Тема 3. Проектування сервісних процесів в готелях і ресторанах	15	4	4	7	Т, ІЗ
Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень готелю	15	4	4	7	Т, ІЗ
Тема 5. Проектування житлової групи приміщень в готелі	15	4	4	7	Т, ІЗ
Тема 6. Проектування ресторанів у готелях	15	4	4	7	Т, ІЗ
Тема 7. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі в готелі	15	4	4	7	Т, ІЗ
Тема 8. Проектування приміщень культурно-дозвілльєвого призначення	15	6	4	5	Т, ІЗ
Тема 9. Проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі	15	4	4	7	Т, ІЗ
Тема 10. Проектування адміністративних, службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації (господарських, виробничих і технічних приміщень) в готелі і ресторані	15	2	4	9	Т, ІЗ
Тема 11. Об'ємно-планувальні рішення готелів	15	4	4	7	Т, ІЗ
Тема 12. Об'ємно-планувальні рішення ресторанів	15	4	2	9	Т, ІЗ
Разом по дисципліні	180/6	44	44	92	
Підсумковий контроль					екзамен

Примітка: Т- тестування; ІЗ – виконання індивідуального завдання та його захист.

2. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ, ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ І САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
Знання нормативних вимог до організації та здійснення проектних робіт, порядку отримання вихідних даних, оформлення проектної документації. Вміння розробляти завдання на проектування, координувати роботу проектувальника та підрядника.	<p>Тема 1. Організаційні засади і нормативна база проектування готелів і ресторанів План лекції 1.</p> <p>1. Мета і завдання дисципліни. Основні терміни та визначення.</p> <p>2. Законодавча та нормативна база проектування готелів і ресторанів.</p> <p>3. Організаційно-технологічні підходи до проектування готелів і ресторанів</p> <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 1-14, 19, 21-40 Основний: 41-43,45 Додатковий: 51 Інтернет-ресурси: 52,53-61</p>	2	
	<p>Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Види проектних робіт. Погоджувальні процедури за проектом.</i></p>	11	2
	<p>Лабораторна робота №1 Створення завдання на проектування Мета: здобуття навичок складання завдання на проектування та будівництво готелю (ресторану) Завдання:</p>	2	2

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ознайомитись із порядком збору вихідних даних; ➤ ознайомитись зі складом завдання на проектування; ➤ визначити основні пункти, що згідно концепції готелю (ресторану), мають бути відображені у завданні на проектування; ➤ визначити потенційних виконавців проектних та підрядних робіт за проектом; ➤ оформити завдання на проектування. 		
Знання концептуальних підходів до проектування готелів та ресторанів, методик SWOT аналізу конкурентів підприємства, концептуальних підходів до визначення способів організації сервісно-виробничого процесу готелю (ресторану). Вміння оцінювати перспективу будівництва готелю (ресторану) на визначеній ділянці, розробляти функціональну схему організації сервісно-	<p>Тема 2. Концептуальні рішення готелів і ресторанів.</p> <p>План лекції 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Концептуальні засади проектування готелів, готельних комплексів і ресторанів. 2. Фактори, що формують практичну філософію готелю і курорту. Вимоги до розміщення готелів і ресторанів. 3. Концептуальні підходи до визначення способів організації функціональних груп приміщень готелів і ресторанів. <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 23-40 Основний: 41-43, 45 Додатковий: 47,48 Інтернет-ресурси: 55-63</p>	2	

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
виробничого процесу готелю (ресторану).	Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Концептуальні рішення розміщення будівель готелів і ресторанів. Особливості організації харчування, додаткові послуги у готелі і загальнодоступному ресторані.</i>	9	2
	Лабораторна робота №2 <i>Визначення місця розташування готелю у межах населеного пункту, району (згідно завдання на ВКР)</i> Мета: здобуття навичок оцінки придатності для будівництва готелю (ресторану) земельних ділянок на підставі оцінки особливостей концентрації потенційних споживачів послуг готелю (ресторану), сильних і слабких сторін потенційних конкурентів готелю (ресторану), транспортної інфраструктури та забудови району. Завдання: ➤ ознайомитись із транспортною інфраструктурою, специфікою розташування туристичних, ділових та інших об'єктів, що можуть приваблювати потенційних споживачів послуг готелю (ресторану) у районі визначеному завданням на ВКР; ➤ визначити місця розташування підприємств-конкурентів готелю (ресторану);	2	3

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ознайомитись зі специфікою забудови району; ➤ визначити місце будівництва готелю (ресторану) згідно завдання на ВКР; ➤ побудувати схему проїзду до готелю (ресторану). 		
	<p><i>Лабораторна робота №3 Розроблення концептуальної схеми організації функціональних груп приміщень у готелі (ресторані)</i></p> <p>Мета: здобуття навичок формування комплексу ключових вимог до організації сервісного процесу згідно потреб цільового сегменту споживачів послуг готелю (ресторану).</p> <p>Завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ визначити перелік основних та додаткових послуг готелю (ресторану), що цікавлять потенційних споживачів; ➤ Здійснити ранжування послуг за їх пріоритетністю (побудувати ієрархію потреб); ➤ Визначити ключові вимоги до специфіки надання окремих послуг з боку потенційних споживачів; ➤ Розробити функціональну схему організації надання додаткових послуг у готелі. 	2	3
	Тема 3. Проектування сервісних процесів в готелях і ресторанах	2	

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
Знання вимог до проектування сервісних процесів у готелі (ресторані) та зовнішньої організації функціональних елементів готелю і ресторану. Вміння проектувати сервісні процеси окремих циклів надання послуг розміщення (харчування) та сервісного процесу готелю (ресторану) в цілому, згідно концепції готелю (ресторану) та ієрархії потреб споживачів його послуг. Вміння раціонально та безпечно організувати простір земельної ділянки під будівництво готелю.	<p>План лекції 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> Сучасні підходи до проектування сервісних процесів в готелях і ресторанах. Проектування основного технологічного циклу (прийом і розміщення). Проектування обслуговуючого технологічного циклу (обслуговування в номерах, організація харчування). <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 11-40 Основний: 41-45 Додатковий: 50,51 Інтернет-ресурси: 52,53,54,61</p>		
	<p>Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>алгоритм прийому та розміщення організованих груп туристів. Організація служби порт'є.</i></p>	3	2
	<p>Лабораторна робота №4 проектування структурно-технологічних схем основних та обслуговуючих циклів готелю Мета: здобуття навичок формування раціональної схеми організації структурних елементів сервісно-виробничого процесу готелю (ресторану). Завдання:</p>	2	2

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<p>Згідно сформованої у лабораторній роботі №3 ієрархії потреб визначити перелік та взаємозв'язки елементів процесів:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ прийому і розміщення готелю (надання попередніх послуг ресторану); ➤ організації обслуговування в номерах (служби портьє); ➤ організації харчування; ➤ організації дозвілля; ➤ організації додаткових послуг; ➤ побудувати структурно-технологічну схеми процесів обслуговування гостей у окремих структурних підрозділах та сервісного процесу у готелі (ресторані) в цілому. 		
	<p>Тема 3. Проектування сервісних процесів в готелях і ресторанах</p> <p>План лекції 4.</p> <p>1. Проектування дозвіллево-культурного циклу. Проектування додаткового технологічного циклу (організація додаткових послуг).</p> <p>2. Структурні схеми готелю, ресторану при готелі і загальнодоступного ресторану. Організація вертикальних і горизонтальних зв'язків в готелі і ресторані.</p>	2	

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<p>3. Розміщення готелів і ресторанів на земельній ділянці. Зовнішня організація функціональних елементів готелю і ресторану.</p> <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 11-40 Основний: 41-45 Додатковий: 50,51 Інтернет-ресурси: 52,53,54,61</p>		
	<i>Самостійна робота.</i> Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>вимоги до організації азартних ігор. Організація SPA-послуг у готелі.</i>	4	2
	<p>Лабораторна робота №5 Розроблення схеми благоустрою ділянки будівництва готелю (ресторану)</p> <p>Мета: здобуття навичок раціонального та безпечного планування простору земельної ділянки під будівництво готелю.</p> <p>Завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ згідно вимог стандарту [11] визначити перелік та площі будівель та споруд на земельній ділянці під будівництво готелю; ➤ визначити межі забудови із урахуванням червоних ліній та протипожежних розривів на земельній ділянці; 	2	3

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ визначити розташування будівлі з урахуванням особливостей спрямування фасадів по сторонах світу; ➤ визначити розташування рекреаційних зон та пішохідних доріжок; ➤ визначити розташування автостоянки, розворотної площадки та господарських споруд на земельній ділянці. ➤ накреслити схему благоустрою території готелю. 		
Знання вимог до організації сервісних процесів у приймально-вестибюльній групі приміщень готелю. Вміння проектувати сервісний процес у приймально-вестибюльній групі приміщень, визначати оптимальне розташування приймально-вестибюльної групи приміщень в об'ємі будівлі, забезпечувати вертикальні та горизонтальні зв'язки приймально-	<p>Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень готелю</p> <p>План лекції 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативні вимоги до проектування приймально-вестибюльної групи приміщень готелю (ресторану). 2. Просторова організація процесів приймання і розміщення у готелі. 3. Організація потоків руху мешканців і персоналу, розміщення комунікаційних зон (з ліфтовими холами) в приймально-вестибюльній групі. <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 12-14,30,32 Основний: 41-45 Додатковий: 50, 51</p>	2	

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
вестибюльної групи з іншими групами приміщень.	Інтернет-ресурси: 54,56,60,61		
	Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>система освітлення вестибюльної групи приміщень. Організація роботи бюро бронювання та бюро прийому і реєстрації у готелі.</i>	3	2
	Лабораторна робота №6 <i>Визначення загальної площі та поверховості будівлі готелю (ресторану)</i> Мета: здобуття навичок раціонального та безпечного планування простору будівлі готелю (ресторану). Завдання: <ul style="list-style-type: none"> ➤ згідно вимог ДБН [30] визначити перелік та площі приміщень для організації сервісного процесу готелю (ресторану); ➤ визначити корисну площу приміщень готелю (ресторану); ➤ визначити робочу площу готелю (ресторану); ➤ визначити загальну площу готелю (ресторану); ➤ визначити площу житлових приміщень та приміщень поверхового обслуговування; ➤ виходячі з площі ділянки під будівлею готелю визначити площу поверху та архітектурну композицію готелю (ресторану); 	2	3

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<p>➤ визначити форму та розміри першого поверху будівлі готелю (ресторану) у плані.</p> <p>Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень готелю План лекції 6.</p> <p>1. Композиційні схеми інтер'єру приміщень приймально-вестибюльної групи.</p> <p>2. Розміщення і вимоги до бюро прийому і реєстрації. Особливості сервісу, що впливають на його планувальне рішення.</p> <p>3. Розміщення служб (порт'є, піднощиків багажу, зберігання речей, першої медичної допомоги, клінінгової, догляду за тваринами ін.) у приймально-вестибюльній групі приміщень готелю.</p> <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 12-14,30,32 Основний: 41-45 Додатковий: 50, 51 Інтернет-ресурси: 54,56,60,61</p>	2	
	<p>Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>розміщення домашніх тварин та послуги грумінгу у готелі. Організація роботи бюро обслуговування у готелі.</i></p>	4	2

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<p>Лабораторна робота №7 проектування приймально-вестибюльної групи приміщень готелю (групи приміщень з надання попередніх послуг у ресторані)</p> <p>Мета: здобуття навичок раціонального планування простору приймально-вестибюльної групи приміщень готелю (ресторану).</p> <p>Завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ згідно вимог ДБН [30] визначити перелік та площі приміщень приймально-вестибюльної групи приміщень готелю (ресторану); ➤ визначити корисну площу приймально-вестибюльної групи приміщень; ➤ визначити робочу площу приймально-вестибюльної групи приміщень; ➤ визначити загальну площу приймально-вестибюльної групи приміщень; ➤ розробити планувальне рішення приймально-вестибюльної групи приміщень. 	2	3
Знання вимог до організації сервісних процесів у житловій групі приміщень готелю. Вміння проектувати сервісний	<p>Тема 5. Проектування житлової групи приміщень в готелі</p> <p>План лекції 7.</p> <p>1. Нормативні вимоги до проектування приміщень житлової групи.</p>	2	

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
процес у житловій групі приміщень, визначати оптимальне розташування горизонтальних і вертикальних комунікацій у межах поверху та у об'ємі будівлі, проектувати номерний фонд у рамках конструкційного каркасу будівлі.	2. Склад житлових приміщень готелю. 3. Композиційні схеми інтер'єру приміщень житлової групи. Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 11,12,23,27,30 Основний: 41-45 Додатковий: 49,51 Інтернет-ресурси: 54,56,60		
	Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Ергономічні вимоги до проектування інтер'єру житлового номера. Системи освітлення приміщень спільного користування житлового поверху готелю.</i>	3	2
	Лабораторна робота №8 Розроблення об'ємно-планувального рішення типового житлового поверху готелю Мета: здобуття навичок раціонального планування простору житлового поверху готелю. Завдання: ➤ згідно вимог ДБН [30] визначити типи, кількість та площі житлових номерів готелю; ➤ згідно рішень щодо поверховості та площі поверху готелю (прийнятих у роботі №6) визначити	4	2

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<p>структуру номерного фонду типового житлового поверху готелю;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ визначити композиційну схему інтер'єру житлової групи приміщень; ➤ визначити розташування горизонтальних і вертикальних комунікацій у межах поверху; ➤ розробити планувальне рішення типового житлового поверху готелю; 		
	<p>Тема 5. Проектування житлової групи приміщень в готелі</p> <p>План лекції 8.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативні вимоги до проектування номерів в готелі. 2. Характеристика різних типів номерів. Структура готельного номера. 3. Особливості планувальних рішень і облаштування житлових приміщень різних типів. <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 11,12,23,27,30 Основний: 41-45 Додатковий: 49,51 Інтернет-ресурси: 54,56,60</p>		
	<p>Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Характеристика приміщень поверхового обслуговування.</i></p>	4	3

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах	
1	2	3	4	
	<i>Характеристика приміщень спільного користування на житловому поверсі.</i>			
Знання вимог до організації сервісних процесів у комплексі закладів ресторанного господарства при готелі. Вміння проектувати сервісний процес у закладах ресторанного господарства готелю, визначати структуру та площі приміщень, для забезпечення сервісно-виробничого процесу ЗРГ, розробляти об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства із повним та скороченим циклом надання послуг харчування.	Тема 6. Проектування ресторанів у готелях План лекції 9. 1. Нормативи проектування закладів ресторанного господарства (ЗРГ). 2. Структура закладів харчування у готелі залежно від його категорії і кількості місць. 3. Склад приміщень закладів ресторанного господарства у готелі і правила їх організації. 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	2		
	<i>Самостійна робота.</i> Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Характеристика барів на житлових поверхах. Особливості роботи лобі бару.</i>			
	<i>Лабораторна робота №9 Розроблення структурно-технологічної схеми сервісно-виробничого процесу комплексу ЗРГ готелю</i> Мета: здобуття навичок проектування сервісно-виробничого процесу закладу ресторанного господарства.		4	2

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<p>Завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Структурувати сервісно-виробничий процес комплексу закладів ресторанного господарства готелю; ➤ структурувати процес обслуговування у комплексі закладів ресторанного господарства. ➤ структурувати виробничий процес. ➤ структурувати процеси постачання, розподілу, складування та зберігання сировинних запасів і готової продукції; ➤ розробити структурно-технологічну схему сервісно-виробничого процесу комплексу ЗРГ готелю 		
	<p>Тема 6. Проектування ресторанів у готелях План лекції 10.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологічні вимоги до проектування ресторанів і просторове рішення функціональних зон в ньому. 2. Порядок розробки планувального рішення закладу ресторанного господарства. 3. Вимоги до розміщення устаткування у приміщеннях закладу ресторанного господарства. <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 8,9,13,16-19,32,36,40 Основний: 41-45 Додатковий: 46,47,51</p>	2	

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	Інтернет-ресурси: 52,54,56,60,61		
	Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Особливості проектування роздаткових самообслуговування по типу «Шведський стіл», «вільний рух».</i> Конструювання виробничої програми комплексу закладів ресторанного господарства готелю.	4	2
	Лабораторна робота №10 Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства готелю Мета: здобуття навичок проектування закладу ресторанного господарства при готелі. Завдання: <ul style="list-style-type: none"> ➤ визначити площу приміщень для споживачів послуг ЗРГ; ➤ визначити площу виробничих, складських та адміністративно-побутових приміщень; ➤ розрахувати корисну, робочу та загальну площі ЗРГ; ➤ визначити місце розташування та зв'язки приміщень ЗРГ із іншими групами приміщень готелю. ➤ розробити об'ємно-планувальне рішення закладу ресторанного господарства при готелі 	2	2

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
Знання вимог до організації сервісних процесів у приміщеннях побутового обслуговування і торгівлі при готелі. Вміння проектувати сервісний процес у закладах торгівлі та побутового обслуговування при готелі, визначати структуру та площі приміщень, для забезпечення сервісно-виробничого процесу у закладах торгівлі та побутового обслуговування при готелі, розробляти проектні рішення закладів торгівлі та побутового обслуговування при готелі.	<p>Тема 7. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі у готелі План лекції 11.</p> <p>1. Нормативні вимоги до проектування приміщень з закладів роздрібної торгівлі у готелях. 2. Склад і площі приміщень торгівлі залежно від типу, категорії готелю та прийнятої концепції. 3. Класифікація закладів торгівлі при готелях.</p> <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 11,12,15,21,25,31,37 Основний: 41-45 Додатковий: 46,48,49 Інтернет-ресурси: 53-62</p>	2	
	<p>Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Особливості організації роздрібної торгівлі у готелях. Світовий досвід поєднання торгівельної діяльності із послугами розміщення.</i></p>	3	2
	<p>Лабораторна робота №11 Розроблення об'ємно-планувального рішення закладів торгівлі при готелі</p> <p>Мета: здобуття навичок проектування закладів торгівлі при готелі.</p> <p>Завдання:</p> <p>➤ визначити перелік закладів торгівлі при готелі;</p>	2	2

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ визначити площі приміщень закладів торгівлі готелю; ➤ розрахувати корисну, робочу та загальну площі закладів торгівлі; ➤ визначити місце розташування та зв'язки приміщень закладів торгівлі із іншими групами приміщень готелю. ➤ розробити об'ємно-планувальне рішення закладу торгівлі при готелі 		
	<p>Тема 7. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі у готелі План лекції 12.</p> <p>1. Нормативні вимоги до проектування приміщень побутового обслуговування у готелях.</p> <p>2. Склад і площі приміщень побутового обслуговування залежно від типу, категорії готелю та прийнятої концепції.</p> <p>3. Проектування приміщень із надання побутових послуг при готелях.</p> <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 11,12,15,21,25,31,37 Основний: 41-45 Додатковий: 46,48,49 Інтернет-ресурси: 53-62</p>	2	
	<p>Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Особливості</i></p>	4	2

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<p><i>організації побутового обслуговування у готелях. Нестандартні рішення щодо надання побутових послуг, які стали візитівкою готелю.</i></p>		
	<p>Лабораторна робота №12 Розроблення об'ємно-планувального рішення приміщень побутового обслуговування при готелі Мета: здобуття навичок проектування приміщень побутового обслуговування при готелі. Завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ визначити номенклатуру послуг побутового обслуговування у готелі; ➤ визначити площі приміщень побутового обслуговування при готелі; ➤ розрахувати корисну, робочу та загальну площі приміщень побутового обслуговування; ➤ визначити місце розташування та зв'язки приміщень побутового обслуговування із іншими групами приміщень готелю; ➤ розробити об'ємно-планувальне рішення приміщень побутового обслуговування при готелі. 	2	3
Знання вимог до організації сервісних процесів у приміщеннях культурно-дозвілєвого призначення при	<p>Тема 8. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення План лекції 13 1. Нормативні вимоги до проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення у готелях.</p>		

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
готелі. Вміння проектувати сервісний процес у приміщеннях культурно-дозвіллевого призначення при готелі, визначати структуру та площі приміщень, для забезпечення сервісно-виробничого процесу з організації дозвілля при готелі, розробляти проектні рішення приміщень культурно-дозвіллевого призначення при готелі	<p>2. Склад і площі приміщень культурно-дозвіллевого призначення залежно від типу, категорії готелю та прийнятої концепції.</p> <p>3. Проектування приміщень з організації та проведення азартних ігор.</p> <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 12,17,28,29 Основний: 41-44 Додатковий: 47,51 Інтернет-ресурси: 53-56,61</p>		
	Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>особливості діяльності з організації та проведення азартних ігор. Особливості організації неолімпійських видів спорту (більярд, боулінг)</i>	2	2
	Лабораторна робота №13 Розроблення об'ємно-планувального рішення приміщень з організації та проведення азартних ігор Мета: здобуття навичок проектування приміщень з організації та проведення азартних ігор. Завдання: <ul style="list-style-type: none"> ➤ визначити номенклатуру послуг з організації та проведення азартних ігор у готелі; ➤ визначити площі приміщень з організації та проведення азартних ігор при готелі; 	2	3

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ розрахувати корисну, робочу та загальну площі приміщень з організації та проведення азартних ігор; ➤ визначити місце розташування та зв'язки приміщень з організації та проведення азартних ігор із іншими групами приміщень готелю. ➤ розробити об'ємно-планувальне рішення приміщень з організації та проведення азартних ігор при готелі. 		
	<p>Тема 8. Проектування приміщень культурно-дозвіллєвого призначення</p> <p style="text-align: center;">План лекції 14</p> <p>1. Нормативні вимоги до проектування приміщень для конференц сервісу.</p> <p>2. Склад і площі приміщень для організації конференц сервісу.</p> <p>3. Проектування приміщень для організації конференц сервісу.</p> <p style="text-align: center;">Список рекомендованих джерел:</p> <p>Нормативні документи: 12,17,28,29</p> <p>Основний: 41-44</p> <p>Додатковий: 47,51</p> <p>Інтернет-ресурси: 53-56,61</p>		
	<p>Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Особливості</i></p>	2	2

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<p><i>діяльності з організації прес-конференцій. Особливості організації виставкових заходів</i></p> <p>Тема 8. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення План лекції 15</p> <p>1. Нормативні вимоги до проектування приміщень і споруд для організації дозвілля дітей.</p> <p>2. Склад і площі приміщень для організації дозвілля дітей. Проектування приміщень для організації дозвілля дітей.</p> <p>3. Вимоги до ділянки та площі ділянок для розміщення споруд з організації дозвілля дітей. Проектування споруд для організації дозвілля дітей.</p> <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 12,17,28,29 Основний: 41-44 Додатковий: 47,51 Інтернет-ресурси: 53-56,61</p>		
	<p><i>Самостійна робота.</i> Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Особливості устаткування для організації дозвілля дітей. Особливості дизайну приміщень для організації дозвілля дітей.</i></p>	1	2

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<p>Лабораторна робота №14 Розроблення об'ємно-планувального рішення приміщень для організації дозвілля дітей.</p> <p>Мета: здобуття навичок проектування приміщень для організації дозвілля дітей.</p> <p>Завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ визначити номенклатуру послуг для організації дозвілля дітей у готелі; ➤ визначити площі приміщень для організації дозвілля дітей при готелі; ➤ розрахувати корисну, робочу та загальну площі приміщень для організації дозвілля дітей; ➤ визначити місце розташування та зв'язки приміщень для організації дозвілля дітей із іншими групами приміщень готелю. ➤ розробити об'ємно-планувальне рішення приміщень з організації дозвілля дітей при готелі. 	2	3
Знання вимог до організації сервісних процесів у приміщеннях фізкультурно-оздоровчого призначення при готелі. Вміння проектувати сервісний процес у приміщеннях фізкультурно-	<p>Тема 9. Проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі</p> <p>План лекції 16</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативні вимоги до проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення. 2. Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення залежно від типу і категорії готелю. 	2	

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
оздоровчого призначення при готелі, визначати структуру та площі приміщень, для забезпечення сервісно-виробничого процесу з організації фізкультурно-оздоровчих послуг при готелі, розробляти проектні рішення приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення при готелі	<p>3. Склад, розміри і площі територій і споруд фізкультурно-оздоровчого призначення при готелях.</p> <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 12,24,26 Основний: 41-44 Додатковий: 49,51 Інтернет-ресурси: 53-56,61-63</p>		
	<p>Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Особливості устаткування для організації SPA-послуг. Склад і площі приміщень басейну.</i></p>	3	2
	<p>Лабораторна робота №15 Розроблення об'ємно-планувального рішення приміщень тренажерних залів.</p> <p>Мета: здобуття навичок проектування приміщень тренажерних залів.</p> <p>Завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ визначити номенклатуру послуг для організації дозвілля дітей у готелі; ➤ визначити площі приміщень для організації тренажерних залів при готелі; ➤ розрахувати корисну, робочу та загальну площі приміщень тренажерних залів; 	2	3

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ визначити місце розташування та зв'язки приміщень тренажерних залів із іншими групами приміщень готелю. ➤ розробити об'ємно-планувальне рішення приміщення тренажерної зали при готелі. 		
	<p>Тема 9. Проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі План лекції 17</p> <p>1. Проектування і облаштування відкритих і критих споруд фізкультурно-оздоровчого призначення.</p> <p>2. Проектування і облаштування фітнес-зал, зали індивідуальних занять і занять у малих групах.</p> <p>3. Проектування і облаштування масажних кабінетів, спортивних майданчиків, пляжів, приміщень для надання SPA-послуг.</p> <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 12,24,26 Основний: 41-44 Додатковий: 49,51 Інтернет-ресурси: 53-56,61-63</p>	2	
	<p>Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Устаткування для організації фітнес-зал. Устаткування пляжів.</i></p>	4	2

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<p>Лабораторна робота №16 Розроблення об'ємно-планувального рішення приміщень для надання SPA-послуг.</p> <p>Мета: здобуття навичок проектування приміщень для надання SPA-послуг.</p> <p>Завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ визначити номенклатуру послуг для надання SPA-послуг у готелі; ➤ визначити площі приміщень для надання SPA-послуг при готелі; ➤ розрахувати корисну, робочу та загальну площі приміщень для надання SPA-послуг; ➤ визначити місце розташування та зв'язки приміщень для надання SPA-послуг із іншими групами приміщень готелю. ➤ розробити об'ємно-планувальне рішення приміщення для надання SPA-послуг при готелі. 	2	2
Знання вимог до адміністративних, службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації при готелі. Вміння проектувати технологічні процеси у адміністративних, службово-побутових приміщеннях і	<p>Тема 10. Проектування адміністративних, службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації (господарських, виробничих і технічних приміщень) в готелі і ресторані</p> <p>План лекції 18</p> <p>1. Нормативні вимоги до проектування адміністративних, службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації готелю (ресторану).</p>	2	

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
<p>приміщеннях служб експлуатації при готелі, визначати структуру та площі приміщень, для забезпечення технологічних процесів з управління, організації побуту, та інженерного забезпечення у готелі, розробляти проектні рішення адміністративних, службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації готелю</p>	<p>2. Склад і площі адміністративних, службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації залежно від типу і категорії готелю.</p> <p>3. Проектування адміністративних, службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації.</p> <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 20-22,23,27,35,40 Основний: 41-45 Додатковий: 46,48,49 Інтернет-ресурси: 53,55-56,63</p>		
	<p>Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Особливості проектування приміщень для обігріву. Особливості проектування приміщень кас.</i></p>	4	2
	<p>Лабораторна робота №17 Розроблення об'ємно-планувального рішення адміністративних приміщень.</p> <p>Мета: здобуття навичок проектування адміністративних приміщень.</p> <p>Завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ визначити площі адміністративних приміщень при готелі; ➤ розрахувати корисну, робочу та загальну площі адміністративних приміщень; 	2	3

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ визначити місце розташування та зв'язки адміністративних приміщень із іншими групами приміщень готелю; ➤ розробити об'ємно-планувальне рішення адміністративних приміщень при готелі. <p>Лабораторна робота №18 Розроблення об'ємно-планувального рішення службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації.</p> <p>Мета: здобуття навичок проектування службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації.</p> <p>Завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ визначити площі службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації при готелі; ➤ розрахувати корисну, робочу та загальну площі службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації; ➤ визначити місце розташування та зв'язки службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації із іншими групами приміщень готелю; ➤ розробити об'ємно-планувальне рішення службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації при готелі. 	2	3

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
Знання вимог до розробки об'ємно-планувальних рішень готелів. Вміння визначати композиційні схеми готелів, приймати рішення щодо конфігурації будівлі готелю розробляти об'ємно-планувальні рішення готелів	<p>Тема 11. Об'ємно-планувальні рішення готелів План лекції 19</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Категорія готелю і функціональні фактори при його проектуванні. 2. Композиційні схеми планувальних рішень готелів. 3. Визначення архітектурної композиції будівлі та її конфігурації. <p>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</p>	2	
	<p>Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Концепція «комфорту у готелі». Система управління інженерним обладнанням (BMS), система управління номером (RMS).</i></p>	4	2
	<p>Лабораторна робота №19 Розроблення об'ємно-планувального рішення готелю. Мета: здобуття навичок розроблення об'ємно-планувальних рішень готелів. Завдання: ➤ на основі планувальних рішень приймально-вестибюльної, житлової, культурно-дозвілєвої,</p>	4	3

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<p>фізкультурно-оздоровчої, лікувально-оздоровчої, побутового обслуговування та торгівлі, адміністративної, господарської та виробничої, адміністративно-побутової, закладу ресторанного господарства визначити розміщення цих груп приміщень у об'ємі будівлі готелю;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ скоригувати планувальні рішення окремих груп з урахуванням засобів вертикальної комунікації (сходів, ліфтів, сміттепроводу, білизнопроводу); ➤ розробити об'ємно-планувальне рішення готелю. 		
	<p>Тема 11. Об'ємно-планувальні рішення готелів План лекції 20</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Горизонтальні і вертикальні зв'язки у будівлі готелю. Вимоги до проектування евакуаційних виходів з будівель і поверхів. 2. Інженерно-технічні заходи цивільного захисту при проектуванні будівель готелів. 3. Рекомендації і порядок розробляння планувального рішення. Планувальні рішення сучасних готелів різних типів. <p>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</p>	2	

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<i>Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Вимоги до громадських приміщень готелю, Протипожежна безпека в готелі.</i></i>	4	2
Знання вимог до розробки об'ємно-планувальних рішень ресторанів. Вміння визначати композиційні схеми ресторанів, приймати рішення щодо конфігурації будівлі ресторану розробляти об'ємно-планувальні рішення ресторану	<p align="center">Тема 12. Об'ємно-планувальні рішення ресторанів</p> <p align="center">План лекції 21</p> <p>1. Особливості функціонування та особливості проектування ресторанів.</p> <p>2. Композиційні схеми будівель ресторанів.</p> <p>3. Вимоги до планування окремих груп приміщень ресторану.</p> <p align="center">Список рекомендованих джерел:</p> <p>Нормативні документи: 13,14,17,20-22,23,40</p> <p>Основний: 41-45</p> <p>Додатковий: 46,50,51</p> <p>Інтернет-ресурси: 55-63</p>	2	
	<i>Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Вимоги до приміщень з надання додаткових послуг при ресторані, Протипожежна безпека в ресторані.</i></i>	4	2
	<p align="center">Тема 12. Об'ємно-планувальні рішення ресторанів</p> <p align="center">План лекції 22</p>		

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<p>1. Визначення розмірів, форми і поверховості будівлі ресторану.</p> <p>2. Вирішення основних горизонтальних і вертикальних зв'язків у будівлі ресторану.</p> <p>3. Порядок розроблення об'ємно-планувального рішення ресторану.</p> <p>Список рекомендованих джерел: Нормативні документи: 13,14,17,20-22,23,40 Основний: 41-45 Додатковий: 46,50,51 Інтернет-ресурси: 55-63</p>		
	<p>Самостійна робота. Вивчення та доповнення матеріалу лекції з питань <i>Проектування функціональних зон ресторанів на земельній ділянці. Характеристика інженерних систем ресторану.</i></p>	5	2
	<p>Лабораторна робота №20 Розроблення об'ємно-планувального рішення ресторану.</p> <p>Мета: здобуття навичок розроблення об'ємно-планувального рішення ресторану.</p> <p>Завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ визначити площі приміщень для споживачів, виробничих, складських, адміністративно-побутових та технічних приміщень; 	2	3

Результати навчання	Навчальна діяльність *	Робочий час, год	Оцінювання у балах
1	2	3	4
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ розрахувати корисну, робочу, загальну площу ресторану; ➤ розробити об'ємно-планувальне рішення ресторану. 		
Разом по дисципліні		180	100
екзамен			

* Інтерактивні методи навчання реалізовані у структурі лабораторних занять за рахунок виконання студентами творчих індивідуальних завдань** за темами дисципліни та презентації результатів самостійної роботи на лабораторних, лекційних заняттях, наукових конференціях.

** Індивідуальні завдання полягають у виконанні здобувачами вищої освіти завдань лабораторних робіт стосовно готелів (об'єктів дослідження за завданням на випускню кваліфікаційну роботу) проекти яких розробляють студенти; підготовці доповіді на наукову конференцію.

3. 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-ХІІ. Про авторське право та суміжні права.
4. Закон України від 18.09.91 № 1561-ХІІ. 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 мало-мобільних 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. Профессиональная кухня 100 готовых проектов. – М : Веди, 2002.
48. Журнал профессионалов ресторанного бизнеса «Ресторатор».
49. Журнали : «Ресторанная жизнь», «Харчова і переробна промисловість», «Готельний, ресторанний бізнес» «Питание и общество», «Капитал», «КаБаРе (кафе, бари, ресторани)», «Магазин, ресторан, отель», «Светские развлечения», «Витрина Ресторанный бизнес», «Гостиничный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Бізнес».
50. 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.
51. В.Гуць. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів. Підручник / В.Гуць.– Ліра-К, 2019.-568 с.

Інтернет-ресурси

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

Примітка:

*курсив – наявність в бібліотеці КНТЕУ