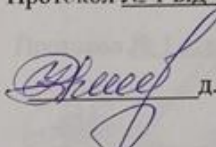


**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра туристичного та готельно – ресторанного бізнесу і консалтингу

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**
Директор ННІ неперервної освіти і туризму
д.е.н. Ковальова О.В.
« 26 » вересня 2021 р.

«СХВАЛЕНО»
на засіданні кафедри готельно-ресторанної
справи та туризму
Протокол № 1 від « 26 » вересня 2021 р.
Завідувач кафедри

 д.е.н., професор, Левицька І.В.

«РОЗГЛЯНУТО»
Гарант ОП «Готельно-ресторанний бізнес»

 к.е.н., доцент Гопкало Л.М.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Спеціальність 241 Готельно – ресторанна справа
Освітня програма Готельно – ресторанний бізнес
ННІ неперервної освіти і туризму
Розробник: к.е.н., доцент Гопкало Л.М.

Київ – 2021 р.

1. Опис навчальної дисципліни

«ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	III курс	
Семестр	5	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	30 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	90 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год. 4 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Мета: формування глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами, методами проєктування і сприяють їх ефективному застосуванню при розробленні концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень готелів з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації сервісних і технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг в готельному комплексі, ефективній інноваційній діяльності, опанування сучасними методиками і галузевими вимогами до розробки проектної документації при створенні нових і реконструкції діючих підприємств готельного господарства.

Завдання: поглиблення теоретичної та практичної підготовки з питань організації засад проєктування готелів, моделювання об'єктів готельно-ресторанного господарства у просторі, функціонально-планувальні вимоги проєктування окремих груп приміщень та служб, матеріально-технічне та інженерне забезпечення функціонування готелів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства» студент повинен

знати:

- теоретичні основи проєктування закладів готельно-ресторанного господарства;
- сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності;
- існуючу нормативну документацію щодо проєктування закладів готельно-ресторанного господарства.

вміти:

- розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проєктування закладу готельно-ресторанного господарства;
- моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечити їх апаратурне оформлення;
- розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій;
- проводити експертизи проєктів.

Набуття компетентностей:

- **загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові (спеціальні) компетентності (СК):

СК 06. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 15. Здатність розробляти проекти підприємств готельно- ресторанного бізнесу у відповідності запитам споживачів з урахуванням проблем розвитку індустрії гостинності.

СК 16. Здатність розробляти об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення підприємств готельного та ресторанного господарства

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 24. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу в індустрії гостинності.

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Тема 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно- ресторанного господарства.

Суть проектування, його цілі та завдання. Основні принципи проектування. Підходи до прогнозування споживчого попиту на об'єкти, що проектуються. Історія виникнення та напрямки розвитку проектування. Сучасні напрямки і концепції проектування готелів і готельних комплексів (ГК). Системи автоматизації проектування (САПР).

Класифікація проектувальних видів діяльності. Інженерне, економічне, соціальне, інформаційне, екологічне проектування.

Проект як результат проектування. Типовий, індивідуальний, проект експериментального будівництва, проект реконструкції існуючих підприємств. Технологічне проектування, його законодавча та нормативна база. Функціонально-технологічна та архітектурно-будівельна типізація будівель. Типізація та уніфікація об'єктів, що проектуються.

Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці.

Основні принципи формування і розміщення готелів. Класифікація готелів та їх характеристика. Обґрунтування (з урахуванням наявного попиту та інших чинників) можливих типів підприємств для проектування.

Поняття перспективних планів розвитку і розміщення готелів. Регіональний ринок готельного господарства та його характеристика. Вплив конкуренції на вибір можливих типів підприємств для проектування.

Тема 3. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення.

Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень готелів. Рекомендовані типи і місткість готелів. Вимоги до розташування приміщень готелів.

Зовнішня організація функціональних елементів готелів (залежно від категорії). Автостоянки. Зелені насадження. Архітектурно-планувальна організація готелів: особливості влаштування та використання в якості самореклами. Фактори, що впливають на архітектурно-планувальну організацію готелів. Типологія готельних споруд (залежно від розташування та організації архітектурно-просторових приміщень) та їх характеристика.

Правила оформлення графічної частини проектної документації. Складання і оформлення технологічних схем. Складання планів і розрізів. Послідовність виконання креслень плану. Складання генерального плану забудови території. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень у готелях. Планувальні рішення одно- та багатопверхових будівель готелів.

Рекомендацій щодо об'ємно-планувальних рішень комплексних закладів готельно-ресторанного господарства. Основні вимоги до компоновання приміщень. Зонування та правила його організації. Основні схеми поєднання просторів всередині будівлі. Послідовність розміщення основних груп і окремих приміщень у проектованому підприємстві. Монтажна прив'язка технологічного обладнання.

Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.

Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень: вхідна зона, зона прийому (реєстрація і оформлення документів), очікування та збору організованих груп, інформації, телефонів автоматів, банкоматів і торговельних кіосків, входу до підприємств харчування і побутового обслуговування, комунікаційна зона (з ліфтовими холами).

Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень закладів ресторанного господарства.

Основні принципи проектування побутових приміщень.

Тема 5. Проектування житлової групи приміщень.

Підходи до планувальних рішень житлових поверхів. Типи номерів, їхнє співвідношення і площі залежно від категорії готелю. Правила розміщення житлових кімнат. Поповерхове обслуговування. Типи планування житлових поверхів (коридорний, галерейний, секційний, комбінований). Основні принципи проектування житлових приміщень. Функціональні зони житлових приміщень. Обладнання житлових приміщень.

Тема 6. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.

Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.

Основні етапи технологічного проектування. Виробничі і технологічні процеси як основа технологічних розрахунків. Методика складання виробничих програм закладів ресторанного господарства. Проектування виробничої програми для заготівельних та доготівельних закладів ресторанного господарства, з урахуванням типу підприємства, що проектується, та його потужності. Алгоритм технологічних розрахунків закладів ресторанного господарства (розробка виробничої програми підприємства, розрахунок кількості продуктів, проектування складських приміщень, проектування заготівельних цехів, проектування цеху доготовки напівфабрикатів, проектування гарячого та холодного цехів, проектування кондитерського (борошняного) цеху, проектування мийного цеху, проектування приміщення для відвідувачів).

Формування технологічних ліній і робочих місць у закладах ресторанного господарства. Вивчення і закріплення вимог до добору обладнання та його розміщення. Принципи формування технологічних ліній і робочих місць. Методика проектування виробничих приміщень заготівельних та доготівельних цехів у закладах ресторанного господарства. Визначення загальної та корисної площі цехів та чисельності працюючих.

Методика проектування приміщень для прийому, зберігання та відпуску продуктів, предметів матеріально-технічного призначення. Вимоги до проектування охолоджувальних та не охолоджувальних комор, камер зберігання сухих продуктів, овочів та фруктів, харчових відходів. Методика розрахунку механічного, холодильного та допоміжного обладнання. Вибір складу та послідовність проектування приміщень для експедиції.

Тема 7. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення.

Особливості проектування приміщень громадського призначення у готелях. Особливості організації та проектування приміщень культурно-розважального та

видовищного обслуговування та їх склад залежно від типу готелю. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю. Рекомендації щодо розміщення ПКДП в готелі. Склад, розміри і площі споруд фізкультурно-оздоровчого призначення (ПФОП). Рекомендації щодо розміщення ПКДП і ПФОП в готелі. Особливості організації та проектування приміщень торгового та побутового профілю.

Тема 8. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.

Особливості проектування адміністративно-господарських приміщень та вестибюлів готелів, вимоги до них. Фронтальне, повздовжнє та концентричне планування вестибюлів. Вимоги до проектування адміністративно-конторських, інженерно-технічних та підсобних приміщень, гардеробних та санітарних кімнат готелів.

Проектування приміщень адміністрації, туристичних організації тощо. Склад і площі інженерно-технічних і службово-господарських приміщень.

Тема 9. Характеристика інженерних систем готелю.

Водопостачання і каналізація. Опалення, вентиляція і кондиціонування. Електропостачання та електрообладнання. Системи зв'язку та сигналізації. Ліфти та інші види механічного транспорту. Сміттєвидалення.

Тема 10. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека закладу ГРГ.

Концепція «комфарту у готелі». Система управління інженерним обладнанням (BMS), система управління номером (RMS). Вимоги до житлових і громадських приміщень: об'єм, температура, відносна вологість, захист від небажаних запахів, пиловидалення, окислюваність повітря, освітленість приміщень, захист від іонізуючого і високочастотного випромінювання і внутрішніх джерел, рівні електромагнітних полів тощо. Протипожежна безпека в готелі.

Тема 11. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів.

Робота замовника на стадії будівництва. Здача в експлуатацію об'єкта будівництва. Авторський нагляд генерального проектувальника за будівництвом об'єкта. Етапи прийняття об'єктів в експлуатацію. Основні положення експлуатації будівель.

Мета, завдання, вимоги до реконструкції та перепрофілювання готелів, заходи з технічного їх переоснащення.

Тема 12. Економічна ефективність проектування закладів готельно-ресторанного господарства.

Вартість основних та оборотних фондів проєктованого готелю. Розрахунок амортизаційних відрахувань. Розрахунок очікуваної виручки від надаваних послуг. Розрахунок собівартості продукції. Розрахунок ефективності інвестицій у готель (поточна дисконтована вартість (NPV), термін окупності інвестицій, індекс дохідності).

Назви змістовихмодулів і тем	Кількість годин													
	тижні	денна форма							заочна форма					
		усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. Основні принципи проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства.														
Тема 1. Організаційні засади проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства.	1	12	2	2			8							
Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці.	2	12	2	2			8							
Тема 3. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення.	3	12	2	2			8							
Тема 4. Проєктування приймально-вестибюльної групи приміщень.	4	12	2	2			8							
Тема 5. Проєктування житлової групи приміщень.	5-6	16	4	4			8							
Разом за змістовим модулем 1		64	12	12			40							
Змістовий модуль 2. Функціонально-планувальні вимоги проєктування окремих груп приміщень та служб, інженерне забезпечення готелю.														
Тема 6. Проєктування закладів ресторанного господарства при готелі.	7-9	20	6	6			8							
Тема 7. Проєктування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення.	10	12	2	2			8							
Тема 8. Проєктування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.	11	12	2	2			8							
Тема 9. Характеристика інженерних систем готелю.	12	10	2	2			6							
Тема 10. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека закладу ГРГ.	13	10	2	2			6							
Тема 11. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів.	14	10	2	2			6							
Тема 12. Економічна ефективність проєктування закладів готельно-ресторанного господарства.	15	12	2	2			8							
Разом за змістовим модулем 2		86	18	18			50							
Усього годин		150	30	30			90							

4. Теми семінарських занять

Семінарські заняття навчальним планом не передбачено.

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.	2
2	Розміщення готелю на земельній ділянці.	2
3	Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення.	2
4	Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.	2
5	Проектування житлової групи приміщень.	4
6	Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.	6
7	Проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення.	2
8	Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.	2
9	Характеристика інженерних систем готелю.	2
10	Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека закладу ГРГ.	2
11	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів.	2
12	Економічна ефективність проектування закладів готельно-ресторанного господарства.	2

6. Теми лабораторних занять

Лабораторні заняття навчальним планом не передбачено.

7. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами

Контрольні питання

1. Розкрити структуру нормативної документації, якою керуються під час проектування підприємств готельного ресторанного господарства.
2. Технологічний процес як основа проектування ЗРГ.
3. Перерахуйте санітарно-гігієнічні і екологічні вимоги до проектування житлових приміщень готелів.
4. Технологічний процес як основа проектування ЗРГ.
5. Сутність та технологія розрахунку виробничої програми ЗРГ.
6. Які об'ємно-планувальні схеми взаємного розташування торгової і виробничої групи використовуються при проектуванні ЗРГ?
7. Погодження, експертиза, затвердження проектної документації.

8. Структура і склад приміщень готелю. Функціональні групи приміщень готелів та їх призначення.
9. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень ЗРГ.
10. Технологічний процес закладу ресторанного господарства, його стадії. Послідовність виконання технологічних розрахунків під час проєктування закладів ресторанного господарства.
11. Фактори, що впливають на об'ємно-планувальне рішення ЗРГ.
12. Особливості проєктування ЗРГ, розміщених у будівлях іншого призначення.
13. Сформулюйте загальні принципи розміщення у складі міст ЗРГ загального призначення.
14. Назвіть склад приміщень для відвідувачів в ресторанах і сформулюйте загальні вимоги до їх взаємозв'язку у складі підприємства.
15. Структура і склад приміщень закладів ресторанного господарства.
16. Функціональні групи приміщень закладів ресторанного господарства та їх призначення.
17. Що необхідно проаналізувати в ТЕО при виборі території забудови ЗРГ?
18. Виробнича програма закладів ресторанного господарства, вихідні дані і послідовність її визначення.
19. Структура і склад приміщень готелю.
20. Функціональні групи приміщень готелів та їх призначення.
21. Які стадії роботи передбачає проєкт будівництва і відкриття готелів?
22. Мета і задачі проєктування.
23. Опишіть основні стадії проєктування.
24. Функціональне призначення виробничих, торгових і адміністративних приміщень ЗРГ; принципи їх взаємозв'язку при розміщенні у складі підприємства залежно від рівня послуг, що надаються.
25. Вимоги до проєктування комплексу житлових приміщень готельного підприємства.
26. Склад групи житлових приміщень залежно від «зоряності» готельного підприємства і вимоги СНіП до їх розташування в загальному складі підприємства.
27. Функціональні призначення основних груп приміщень готельного підприємства, принципи їх взаємозв'язку при розміщенні у складі підприємства залежно від рівня послуг, що надаються.
28. Вимоги до проєктування приміщень громадського призначення, до службових, господарських і виробничих приміщень готельного підприємства.
29. Порядок проєктування громадських будівель і споруд
30. Які завдання вирішуються при розробці проєкту?
31. Хто займається розробкою проєктів туристських і готельно-ресторанних комплексів?
32. Яку мінімально-необхідну інформацію повинне містити завдання на проєктування готельного комплексу і ЗРГ?
33. Назвіть нормативні документи, що використовуються при проєктуванні туристських і готельно-ресторанних комплексів?
34. Які готельні підприємства СНіП відносять до універсальних; до спеціалізованих; до приоб'єктних?
35. Які вимоги пред'являють до проєктування земельної ділянки для розміщення на ній готельного підприємства?
36. Які стадії роботи передбачає проєкт будівництва і відкриття готелів?
37. Перерахуйте групи приміщень, які виділяють при проєктуванні у складі готелів.
38. Які групи приміщень готельного підприємства дозволено розміщувати в підвалах і цокольних поверхах?

39. Які приміщення готелів відносять до приміщень суспільного призначення і де вони повинні розташовуватися у складі підприємства?
40. Обґрунтуйте вимоги СНіП до проектування житлової частини будівлі готелю.
41. Чому при проектуванні готелів необхідно виключити поєднання і перетин господарських і виробничих маршрутів з маршрутами гостей?
42. Які вимоги пред'являються до проектування житлових номерів підвищеної комфортності (апартаменти, президентські номери, номери люкс) в готельних підприємствах класу 5*?
43. Назвіть склад приймально-вестибюльної групи готельного підприємства і вимоги до їх взаємного розташування?
44. Як розраховується потреба готелю в ЗРГ?
45. Які обмеження регламентують СНіП до розміщення блоку ЗРГ у складі готелю?
46. Чому приміщення побутового обслуговування і торгівлі готелю традиційно розміщують поблизу вестибюльної групи?
47. Де і коли у складі готельного підприємства розміщують групу приміщень культурно-досугового призначення?
48. Як регламентується склад приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення залежно від класності готельного підприємства?
49. Як визначається одноразова місткість спортивних залів готелів?
50. Що відноситься до площинних фізкультурно-оздоровчих побудов готельного підприємства?
51. Перерахуйте санітарно-гігієнічні і екологічні вимоги до проектування житлових приміщень готелів.
52. Назвіть приміщення господарського призначення готелі, які згідно СНіП повинні мати окремий вхід і вихід.
53. Назвіть напрями, по яких дається оцінка екологічності проектних вирішень будівель готелів.
54. За яких умов допускається розміщення в будівлях готелів офісів готельних об'єднань і туристичних організацій.
55. Сформулюйте основні протипожежні вимоги до проектування будівель готельних підприємств.
56. Як визначається потреба готелю в підприємствах ЗРГ?
57. Як визначається площа забудови будівлі ЗРГ?
58. Які групи приміщень виділяються у складі ЗРГ?
59. Як відіб'ється на взаємозв'язку гарячого цеху і торгового залу форма обслуговування (офіціанти або самообслуговування) підприємства, задана проектом?
60. З якою метою і коли проектується тамбур в блоці холодильних камер ЗРГ?
61. Яку роль виконує завантажувальний майданчик ЗРГ і де він проектується?
62. Які приміщення входять до складу технічної групи ЗРГ, і які вимоги висуває СНіП до їх розміщення у складі ЗРГ?
63. Як визначити загальну площу технічних приміщень ЗРГ залежно від класу і потужності?
64. Які об'ємно-планувальні схеми взаємного розташування торгової і виробничої групи використовуються при проектуванні ЗРГ?
65. Які параметри ЗРГ указуються в завданні на проектування?
66. Що необхідно проаналізувати в ТЕО при виборі території забудови ЗРГ?
67. Сформулюйте загальні принципи розміщення у складі міст ЗРГ загального призначення.
68. Які обмеження передбачають СНіП для розміщення ЗРГ у складі житлових приміщень.
69. Яким показником користуються для орієнтовних розрахунків ступеня забезпеченості населення мережею ЗРГ в містах?

Комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами

1. Проектування являє собою:

- а) визначення технічних та економічних завдань, що розв'язуються у процесі
- б) вибір і розміщення обладнання, системи холодильних установок, організаційно - технологічного процесу, виробництва підрозділів
- в) взаємопов'язаний комплекс, в результаті виконання якого складають технічну експлуатацію підприємства
- г) об'ємно – планувальне вирішення підприємства

2. Метою проектування є:

- а) ознайомлення з основами проектування будівель то споруд ГРК та проектування ЗГРГ
- б) ознайомлення з проектною документацією та проектними роботами
- в) ознайомлення з основами проектування
- г) ознайомлення з проектувальним кошторисом, його документацією та затвердженням об'єкту

3. Основними нормативними документами є:

- а) ДСТУ
- б) СНіП
- в) ГСТУ
- г) ГОСТ

4. Проект – це:

- а) організаційно – технологічний процес виробництва
- б) розрахунки схем, кошторису
- в) кількісні характеристики, які сприяють розробці об'ємно – планувальної схеми
- г) комплексний документ, що складається з текстових та графічних матеріалів

5. Призначення проекту полягає у:

- а) визначенні технічних і економічних завдань, що розв'язуються у процесі
- б) розробці проектно – кошторисної документації
- в) експертизи та затвердження об'єкту
- г) технічній експлуатації підприємства

6. Проектні роботи – це

- а) застосування передової технології
- б) сукупність дій, що виконуються працівником, з використанням ручних або механізованих засобів праці
- в) роботи пов'язані зі створенням проектної документації для будівництва
- г) робочі креслення, складання кошторису та відомість про обсяги будівництва

7. Кількість етапів підготовки до проектування:

- а) 8
- б) 4
- в) 2
- г) 6

8. Технічні умови замовляють в яких експлуатаційних службах:

- а) міжнародних
- б) міських
- в) обласних
- г) інша відповідь

9. Основну частину в проекті займає:

- а) проектні роботи
- б) технічна
- в) технологічна
- г) проектна документація

10. Ескізний проект розробляється коли:

- а) всі умови визначені

- б) виконані всі додаткові проектні роботи
- в) виконаний кошторис
- г) підтверджено принципову можливість об'єкта

11. Комплексний документ, що складається з текстових і графічних матеріалів, замовних специфікацій на вироби і обладнання, а також кошторисні документи - це:

- а) сертифікат;
- б) проект;
- в) стандарт;
- г) ліцензія.

12. До складу робочої документації входить:

- а) робочі креслення та паспорт оздоблювальних робіт;
- б) кошторисна документація;
- в) відомість про обсяги будівельних і монтажних робіт;
- г) всі відповіді вірні.

13. Всі види майнових та інтелектуальних цінностей, які вкладаються у об'єкт підприємницької діяльності – це:

- а) інвестиції;
- б) проектні роботи;
- в) проектні документи;
- г) тендери.

14. Форма розміщення замовлення на виконання будівництва, що передбачає підбір підрядників, шляхом оцінки його пропозиції, умов, на яких він згоден виконати замовлення – це:

- а) конкурс;
- б) тендер;
- в) договір;
- г) контракт.

15. Спеціальний дозвіл на здійснення окремих видів діяльності – це:

- а) ліцензія;
- б) тендер;
- в) контракт;
- г) проект.

16. Інвестиційні проекти поділяють на:

- а) 2 види;
- б) 3 види;
- в) 4 види;
- г) немає вірної відповіді.

17. Завдання на проєктування затверджується:

- а) замовником;
- б) інвестором;
- в) проєктувальником;
- г) інша відповідь.

18. Завдання на проєктування розробляються:

- а) замовником;
- б) інвестором;
- в) проєктувальником;
- г) замовником та проєктувальником.

19. Вибір генерального проєктувальника відбувається на основі:

- а) проведення конкурсу на основі проєктної документації;
- б) попереднього вибору;
- в) вірні а) та б);
- г) інша відповідь.

20. При проектуванні ЗРГ враховують стадії загального процесу виробництва їжі:

- а) механічна кулінарна обробка сировини і приготування напівфабрикатів;
- б) доготовка напівфабрикатів і приготування страв;
- в) порціонування, оформлення, відпуск, організація споживання страв;
- г) всі відповіді вірні.

21. Розробка проектної документації складається з таких основних етапів:

- а) передпроектного, проектного, післяпроектного;
- б) аналіз, висновок;
- в) креслення, розрахунки, обґрунтування;
- г) всі відповіді правильні;

22. Форма розміщення замовлення на виконання будівництва, що передбачає підбір підрядників шляхом оцінки його пропозицій умов на які він згоден виконати замовлення це:

- а) конкурс;
- б) тендер;
- в) аукціон;
- г) виставка;

23. До складу робочого проекту входить:

- а) пояснювальна записка, кошторисна документація, проект організації виробництва;
- б) технологічна частина, пояснювальна записка, висновки;
- в) макети, схеми, рисунки, графіки;
- г) підтвердження інвестора, попереднє узгодження землекористувачів і землевласників;

24. Інвестор або довірена особа, що укладає договір на проектування та будівництво, контролює виконання та здійснює інші функції в межах своїх повноважень це:

- а) інвестор;
- б) інженер;
- в) директор підприємства;
- г) замовник;

25. Основний організаційно – правовий документ, який регламентує взаємовідносини між замовником і проектувальником це:

- а) договір на робочий проект;
- б) ліцензія;
- в) проект;
- г) замовлення;

26. До складу проектної документації входить:

- а) техніко-економічне дослідження, технічний нагляд;
- б) креслення, розрахунки, макети, схеми;
- в) робочі креслення, макети, експертиза, висновки;
- г) технологічна частина, пояснювальна записка, основне креслення;

27. Всі види майнових та інтелектуальних цінностей, які вкладають в об'єкт підприємницької діяльності це:

- а) недержавне капітальне вкладення;
- б) кошторис;
- в) інвестиції;
- г) всі відповіді правильні;

28. Комплекс документів, що визначають місце будівництва майбутнього об'єкта, його архітектурне, планувальне і конструктивне рішення, потребу в кадрах, будівельних матеріалах, обладнанні, коштах це:

- а) проектно-кошторисна документація;
- б) договір на робочий проект;
- в) ескізний проект;
- г) робоча документація;

Приклад екзаменаційного білету

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ			
ОС «Бакалавр», спеціальність 241 «Готельно- ресторанна справа»	Кафедра економіки, 2022-2023 навч. рік	ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1 з дисципліни «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства»	Затверджую Зав. кафедри (підпис) Байдала В. В.
Задача <i>(максимальна оцінка 5 балів за відповідь на кожну розв'язану задачу)</i>			
1. Визначити склад приміщень ділової діяльності конгрес-готелю категорії 5* на 190 номерів та підібрати устаткування для обраних приміщень. 2. Визначити денну кількість споживачів ресторану на 80 місць, режим роботи – з 12.00 до 24.00 і який розміщений у центрі великого міста.			
Екзаменаційні запитання <i>(максимальна оцінка 10 балів за відповідь на кожне запитання)</i>			
1. Що являє собою підприємство готельного і ресторанного господарства як об'єкт та суб'єкт ринкових відносин?			
2. звіт та поясніть показники оцінки сукупного ресурсного потенціалу підприємств готельного та ресторанного господарства.			
Тестові завдання <i>(максимальна оцінка 1,0 бал за відповіді на тестові завдання)</i>			
1. До складу передпроектної документації (ПД) входять: а) техніко-економічне обґрунтування (ТЕО), техніко-економічний розрахунок (ТЕР), ескізний архітектурний проект (ЕП), робочий проект (РП) б) техніко-економічне обґрунтування (ТЕО), техніко-економічний розрахунок (ТЕР), ескізний архітектурний проект (ЕП) в) техніко-економічне обґрунтування (ТЕО), ескізний архітектурний проект (ЕП), робочий проект (РП), робоча документація (РД)			
2. До складу проектно-кошторисної документації (ПКД) входять: а) техніко-економічне обґрунтування (ТЕО), робочий проект (РП), проект (П) і робоча документація (РД) б) техніко-економічний розрахунок (ТЕР), ескізний архітектурний проект (ЕП), робочий проект (РП), робоча документація (РД) в) робочий проект (РП), проект (П) і робоча документація (РП).			
3. Комплекс умов та вимог до інженерного забезпечення об'єкта архітектури, які мають відповідати його розрахунковим параметрам і видаються місцевим органом містобудування та архітектури – це: а) завдання на проектування б) технічні умови в) архітектурно-планувальне завдання			
4. Проектна документація підлягає обов'язковій комплексній державній експертизі: а) у випадку державного фінансування б) у випадку недержавного фінансування в) незалежно від форм фінансування			
5. Під час проектування в одну стадію розробляється: а) проект; б) ескізний проект; в) робочий проект; г) робоча документація.			

6. До готелів та аналогічних засобів розміщення належать колективні засоби розміщення, що містять згідно з ДСТУ 4268 більш ніж a) 5 номерів b) 7 номерів c) 10 номерів d) 20 номерів
7. За рівнем комфорту готелі класифікують на: a) *****, ****, ***, **, * b) на загального типу, конференц-готелі, конгрес-готелі, туристичні, курортні, мотелі, кемпінги тощо c) люкс, вищий, перший класи
8. У закладах ресторанного господарства, що працюють на сировині, виробничий процес складається з наступних стадій: a) прийом і зберігання сировини; виробництво кулінарних напівфабрикатів і обробка окремих видів сировини; виробництво кулінарної продукції та оформлення страв; реалізація продукції та обслуговування споживачів. b) прийом і зберігання сировини; оформлення страв; реалізація продукції та обслуговування споживачів. c) виробництво кулінарних напівфабрикатів і обробка окремих видів сировини; виробництво кулінарної продукції та оформлення страв; реалізація продукції та обслуговування споживачів.
9. Порядок виконання технологічних розрахунків : a) розроблення меню, визначення кількості сировини і напівфабрикатів, визначення площ приміщень з підбором устаткування b) розроблення виробничої програми ЗРГ, визначення кількості працівників виробництва і обслуговування; визначення площ приміщень з підбором устаткування c) розроблення виробничої програми ЗРГ, визначення кількості сировини і напівфабрикатів, підбір устаткування, визначення площ приміщень
10. Згідно з класифікацією будівель готелів за місткістю до готелів з середньою місткістю відносяться a) 100-500 номерів b) 100-500 місць c) 50-100 місць d) 50-100 номерів

8. Методи навчання

Методами навчання є способи спільної діяльності й спілкування викладача та здобувачів вищої освіти, що забезпечують вироблення позитивної мотивації навчання, оволодіння системою професійних знань, умінь і навичок, формування наукового світогляду, розвиток пізнавальних сил, культури розумової праці майбутніх фахівців.

Під час навчального процесу використовуються наступні методи навчання.

Залежно від джерела знань: словесні (пояснення, бесіда, дискусія, діалог); наочні (демонстрація, ілюстрація); практичні (рішення задач, ділові ігри).

За характером пізнавальної діяльності: пояснювально-наочний проблемний виклад; частково-пошуковий та дослідницький методи.

За місцем у навчальній діяльності:

- методи організації і здійснення навчальної діяльності, що поєднують словесні, наочні й практичні методи; репродуктивні й проблемно-пошукові;

методи навчальної роботи під керівництвом викладача та методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти;

- методи контролю й самоконтролю за навчальною діяльністю: методи усного, письмового контролю; індивідуального й фронтального, тематичного та систематичного контролю.

У процесі викладання навчальної дисципліни для активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів вищої освіти передбачено застосування таких навчальних технологій:

- *робота в малих групах* дає змогу структурувати практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного здобувача вищої освіти в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування;

- *семінари-дискусії* передбачають обмін думками й поглядами учасників з приводу даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди й переконання, вміння формулювати думки та висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів;

- *мозкові атаки* – метод розв’язання невідкладних завдань, сутність якого полягає в тому, щоб висловити як найбільшу кількість ідей за обмежений проміжок часу, обговорити й здійснити їх селекцію;

- *кейс-метод* – метод аналізу конкретних ситуацій, який дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності фахівців і передбачає розгляд виробничих, управлінських та інших ситуацій, складних конфліктних випадків, проблемних ситуацій, інцидентів у процесі вивчення навчального матеріалу;

- *презентації* – виступи перед аудиторією, що використовуються для подання певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань, інструктажу, демонстрації.

9. Форми контролю

Відповідно до «Положення про екзамени та заліки у Національному університеті біоресурсів і природокористування України», затвердженого вченою радою НУБіП України 27 грудня 2019 року, протокол № 5, видами контролю знань здобувачів вищої освіти є поточний контроль, проміжна та підсумкова атестації.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних, лабораторних та семінарських занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувачів вищої освіти до виконання конкретної роботи.

Проміжна атестація проводиться після вивчення програмного матеріалу й має визначити рівень знань здобувачів вищої освіти з програмного матеріалу, отриманих під час усіх видів занять і самостійної роботи.

Форми та методи проведення проміжної атестації, засвоєння програмного матеріалу розробляються лектором дисципліни та затверджується відповідною кафедрою у вигляді тестування, письмової контрольної роботи, колоквиуму тощо, що можна оцінити чисельно.

Засвоєння здобувачем вищої освіти програмного матеріалу вважається успішним, якщо рейтингова оцінка його становить не менше, ніж 60 балів за 100-бальною шкалою.

Семестрова атестація проводиться у формах семестрового екзамену або семестрового заліку з конкретної навчальної дисципліни.

Семестровий екзамен – це форма підсумкової атестації засвоєння здобувачем вищої освіти теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за семестр.

Семестровий залік – це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння здобувачем вищої освіти теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних, семінарських або лабораторних заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Диференційований залік – це форма атестації, що дозволяє оцінити виконання та засвоєння здобувачем вищої освіти програми виробничої практики, підготовки та захисту курсової роботи (проекту) .

Здобувачі вищої освіти зобов'язані складати екзамени й заліки відповідно до вимог робочого навчального плану в терміни, передбачені графіком освітнього процесу. Зміст екзаменів і заліків визначається робочими навчальними програмами дисциплін. Зміст екзаменів і заліків визначається робочими навчальними програмами дисциплін.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 27.12.2019 р. № 1371):

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи $R_{НР}$	Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$	Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4					
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи $R_{НР}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$R_{НР} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)}_{ЗМ} \cdot K^{(1)}_{ЗМ} + \dots + R^{(n)}_{ЗМ} \cdot K^{(n)}_{ЗМ})}{K_{Дис}} + R_{ДР} - R_{ШТР},$$

де $R^{(1)}_{ЗМ}, \dots, R^{(n)}_{ЗМ}$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K^{(1)}_{ЗМ}, \dots, K^{(n)}_{ЗМ}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{\text{дис}} = K_{\text{зм}}^{(1)} + \dots + K_{\text{зм}}^{(n)}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{\text{др}}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{\text{штр}}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K_{\text{зм}}^{(1)} = \dots = K_{\text{зм}}^{(n)}$. Тоді вона буде мати вигляд

$$R_{\text{нр}} = \frac{0,7 \cdot (R_{\text{зм}}^{(1)} + \dots + R_{\text{зм}}^{(n)})}{n} + R_{\text{др}} - R_{\text{штр}}.$$

Рейтинг з додаткової роботи $R_{\text{др}}$ додається до $R_{\text{нр}}$ і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний $R_{\text{штр}}$ не перевищує 5 балів і віднімається від $R_{\text{нр}}$. Він визначається лектором і вводить рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

2. Згідно із зазначеним Положенням *підготовка і захист курсового проекту (роботи)* оцінюється за 100 бальною шкалою і далі переводиться в оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

8. Методичне забезпечення

Електронний навчальний курс «Проектування закладі готельно-ресторанного господарства», розроблений на базі платформи Moodle, розміщений на навчальному порталі НУБіП України. Вебсторінка. URL:

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=>

Климчук А.О. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни

«Проектування закладів готельно-ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» – Київ: НУБіП, 2022. (план)

Климчук А.О. Методичні рекомендації до практичних занять з «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»– Київ: НУБіП, 2022. (план)

11. Рекомендована література:

Основна

1. Закон Украины от 16.11.92 №2780-ХІІ. Об основах градостроительства.
2. Закон Украины от 20.04.2000 № 1699-ІІІ. О планировке и застройке территорий.
3. Закон Украины от 14.10.94 № 208-94-ВР. Об ответственности предприятий, их объединений, учреждений и организаций за правонарушения в сфере градостроительства.
4. Наказ МОЗ України від 19.06.1996 № 173 «Про затвердження Державних санітарних правил планування та забудови населених пунктів».
5. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення».
6. ДСТУ 4268:2003 Засоби розміщування.
7. ДСТУ 4269:2003 Класифікація готелів.
8. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
9. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
10. ДСТУ 4303-2004 «Роздрібна та оптова торгівля».
11. ДБН Б.1.1-4-2002. Склад, зміст, порядок розроблення, погодження та затвердження містобудівного обґрунтування.
12. ДБН А 2.2-1-2003. Состав и содержание материалов оценки влияний на окружающую среду (ОВОС) при проектировании и строительстве предприятий, зданий и сооружений. Основные положения проектирования.
13. ДБН А.2.2-3-2004 «Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва»
14. ДБН В2.2-3-2012 Склад та зміст проектної документації на будівництво.
15. ДБН А.2.2-9-99 «Громадські будівлі та споруди».
16. ДБН В.2.2-10-2001. Будівлі і споруди. Установи охорони здоров'я.
17. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
18. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.

19. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
20. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади.
21. ДБН В.2.2-17:2006 «Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення»
22. ДБН В.2.2-20:2008. Готелі.
23. ДБН В.2.2-23:2009 «Підприємства торгівлі»
24. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (зклади ресторанного господарства).
25. ДБН 360-92 Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
26. СНиП 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания»
27. СанПіН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятия общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное.
28. ДСПіН 2.2.2 –0.22-99 «Перукарні різного типу».
29. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219.
30. Приказ Госстроя Украины от 23.10.91 № 51/-839/1. Положение об эскизном архитектурном проекте.
31. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебник. 2-е изд., перераб. и доп. Киев : Дакор, 2009. 368 с
32. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація : навч. посібник. Київ : Центр інформаційних технологій, 2006. 292 с.
33. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування : навч. посібник. Київ : Вища школа, 2002. 240 с
34. Кравченко В. С., Саблій Л. А., Давидчук В. І., Кравченко Н. В. Інженерне обладнання будівель : підручник / за ред. В. С. Кравченка. Київ : Професіонал, 2008. 480 с.
35. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
36. Мостова Л.М. Організація та проектування ЗРГ : навч. посібник для студ. вищ. навч. закл. Харків : УПА, 2012. 351 с
37. Проектування готелів: навч. посіб. : [для вищ. навч. закл.] / А.А. Мазаракі [та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. — К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. — 340 с. — ISBN 978- 966-629-244-9.
38. Проектування закладів ресторанного господарства./ А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // 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.
39. Сорокіна Г.О., Кашинська О.Є., Безрученков Ю.В., Мельникова О.А. Проектування підприємств готельного та ресторанного господарства : навч. посібник для вищ. навч. закл. / ; за ред. проф. В. С. Курила. Луганськ : Вид-во ДЗ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2013. 315 с.
40. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посібник. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба.

Херсон : Олді- Плюс, 2016. 312 с.

41. Томишин-Лелекач М. М., Канчі В. В. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування : навч. посібник. Ужгород : Вид-во В. Падяка, 2010. 196 с.

42. HoReCa: Том 1. Готелі./А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 1.Готелі / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

43. HoReCa: Том 2.Ресторани./А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 3. Ресторани / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.

44. HoReCa: Том 3. Кейтерінг./А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 3. Кейтерінг / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.

Додаткова

45. Профессиональная кухня 100 готовых проектов – М: «Веди», 2020.

46. Журнал профессионалов ресторанного бизнеса "Ресторатор".

47. 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», «ПИР Питание и развлечения», «Гостиничный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Бізнес».

48. ДСТУ Б А.2.4-2–95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: Держбуд України, 1995.

49. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"

50. Гранильщиков Ю.В. Проектирование объектов туристического назначения (гостиничные учреждения). Учебное пособие. М.: ЦРИБ «Турист» 1982.

51. Бартань Н.Э. Чернов И.Е. Архитектурные конструкции. Учебник для техникумов. – М.: Высшая школа, 1986.

52. Клименко Є.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: Навч. посіб. - К: Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.

53. Климчук А.О. Оцінка ефективності діяльності ресторанного господарства України / Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. № 3 – 2019. –С. 117-121.

54. Климчук А.О. Основні інструменти підвищення ефективності управління підприємством / Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2016. – № 2. – Т. 1. – С. 26–28.

55.55.

56. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 256 с.

57. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2008. – 307 с.

58. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование

предприятий общественного питания - М: Колос, 2000. - 216 с ил. - (Ученик для высших учебных заведений)

59. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах громадського харчування: навч. посібник. Житомир : МАК, 2008.

60. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підруч. для ВУЗів ; за ред. Н.О. П'ятницької. Київ : КНТЕУ, 2008. 632 с.

61. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : курс лекцій. Київ : КНТЕУ, 2008. 208 с.

62. Шаповал С.Л. Основи будівництва : навч. посібник ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2007. 186 с.

63. Klymchuk A., Postova V. The innovative approach to the management of the enterprises in restaurant business / The effectiveness of business management: investments and innovation: Collective monograph за наук. ред. Ph. D. in Economics, Associate Professor, Professor of RANH I.S. Drobyazko/ AMEET Sp. Zo.o., Lodz, Poland. 2016. – 128 p. - P. 108-114

64. Klymchuk A. The labor assessment in forming the enterprise personnel's motivation / Науковий вісник Національного гірничого університету. Науково-технічний журнал. – 2018. – № 3 (165). – С. 152–159.

65. Klymchuk A. Strategy of tourism development for the middle-sized town: from scenarios to strategic maps / Journal of Environmental Management and Tourism – 2020. - Volume XI, Issue 6(46) – S. 1445-1454

66. Klymchuk A., Postova V., Moskvichova O., Hryhoruk I. Crisis Management of Restaurant Business in Modern Conditions / Journal of Environmental Management and Tourism, (Volume XII, Summer), 4(52): 977 - 985.

13. Інформаційні ресурси

1. Design Hotels. AD - Дизайн и Проектирование Отелей
2. Інформаційне забезпечення до виконання РГЗ: Word. Excel. AutoCAD. ArcView. Компас
3. ІМПЕРІЯ- архітектурне проєктування. – Режим доступу: www.empirem.com.ua
4. Premier Hospitality Consulting. – Режим доступу: www.premier-hospitality.com
5. Центр сучасної творчості. – Режим доступу: www.csz.com.ua/ru/proekti
6. Проєктування готелів. – Режим доступу: www.avk-project.com
7. Професійне оснащення. – Режим доступу: www.eto.ua
8. Проєктування готелів. – Режим доступу: www.pskopora.com.ua/ru/proectorovaniehotels.html
9. Проєктування готелів і SPA. – Режим доступу: www.schletterer.ru
10. Проєктування готелів. – Режим доступу: www.delvanteez.com.ua
11. Концепції та проєктування SPA та готелів. – Режим доступу: <http://spaproject.com.ua>
12. Автоматизоване архітектурне проєктування. – Режим доступу: www.graphisoft.com