


Міністерство освіти і науки України
Херсонський державний університет
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Завідувач кафедри
готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу

 О.В. Орленко
“08” вересня 2020 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.3.12. ПРОЕКТУВАННЯ ОБ’ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

факультет **Економіки та менеджменту**

2020-2021 навчальний рік

Робоча програма з навчальної дисципліни “Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства” для студентів 4-го курсу спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа.

Розробники: Якимчук Д.М., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

Робоча програма **затверджена** на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Протокол від “08” вересня 2020 року № 2

Завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу



(підпис)

(Орленко О.В.)
(прізвище та ініціали)

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5,5	Галузь знань 24 Сфера обслуговування	нормативна	
	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u>		
Модулів – 2	Спеціалізація (професійне спрямування): <u>Курортна справа</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 4		4-й	4-й
Загальна кількість годин - 165		Семестр	
		7-й, 8-й	7-й, 8-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 7-й семестр аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 3 8-й семестр аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 3	Ступінь вищої освіти: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		7-й – 8 год. 8-й – 22 год.	7-й – 12 год. 8-й – 8 год.
		Практичні, семінарські	
		7-й – 22 год. 8-й – 34 год	7-й – 10 год. 8-й – 8 год
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		7-й – 30 год. 8-й – 44 год.	7-й – 38 год. 8-й – 78 год.
		Вид контролю:	
		7-й – залік 8-й – екзамен	7-й – залік 8-й – екзамен

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить:

7-й семестр

для денної форми навчання – 50 / 50;

для заочної форми навчання – 33 / 67;

8-й семестр

для денної форми навчання – 51 / 49;

для заочної форми навчання – 13 / 87.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни є розширення та поглиблення знань основних принципів проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, та підготовка фахівця, який володітиме знаннями, пов'язаними з вирішенням проектних питань у галузі сфери обслуговування.

Завдання:

теоретичні – засвоєння основ проектування засобів розміщування, сучасних методик і галузевих вимог щодо розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих готелів та закладів ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі;

практичні – формулювати вимоги до проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства; складати план для проектування об'єктів в готельному і ресторанному господарстві; розробляти проекти нових та для реконструкції існуючих об'єктів готельно-ресторанного господарства.

Компетентності:

– здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

– здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

– здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів;

– здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та

матеріальних ресурсів;

– розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Очікувані результати навчання:

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати:

– основи проектування підприємств готельно-ресторанного господарства;

– вимоги до оформлення, узгодження та затвердження проектної документації;

– існуючу нормативну документацію з проектування;

– основні принципи розміщення готелів, закладів ресторанного господарства;

– методика розробки техніко-економічного обґрунтування проекту;

– порядок виконання технологічних розрахунків;

– загальну характеристику, особливості та функціональні можливості комп'ютерних систем автоматизованого проектування AutoCAD і ArchiCAD;

– алгоритми побудови графічних об'єктів, порядок нанесення розмірів та здійснення написів в системах AutoCAD і ArchiCAD;

– послідовність виконання технологічних схем та будівельних креслень за допомогою комп'ютерних програм AutoCAD і ArchiCAD у відповідності до вимог ЄСКД.

В результаті вивчення цієї дисципліни студенти повинні вміти:

– розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту;

– моделювати сервісно-виробничий процес готельного підприємства та закладів ресторанного господарства;

– виконувати технологічні розрахунки;

– проводити підбір технологічного устаткування та розташовувати його у приміщеннях відповідно до галузевих вимог;

- вирішувати основні питання щодо улаштування інженерного обладнання;
- виконувати планування приміщень у відповідності до їх функціонального призначення;
- приймати рішення стосовно благоустрою та озеленення території готелю;
- виконувати графічні креслення в комп'ютерних системах автоматизованого проектування AutoCAD і ArchiCAD.

Мовленевий розвиток студента зумовлений формуванням мовленевої, комунікативної компетенції, що забезпечують її повноцінне спілкування в людському суспільстві.

Міждисциплінарні зв'язки

Дисципліна враховує взаємозв'язок з такими дисциплінами, як: «Громадське будівництво», «Інженерне обладнання будівель», «Інженерна графіка», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», які формують майбутніх фахівців у галузі готельно-ресторанного господарства.

Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1

Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства

Тема 1. Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства

Предмет, мета, завдання дисципліни. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Принципи розміщення закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Проектування основних груп приміщень ЗРГ

Моделювання сервісного, виробничого процесів. Проектування

технологічних процесів кулінарної обробки сировини. Проектування процесу виробництва готової продукції. Проектування адміністративно-побутових приміщень. Проектування складських приміщень. Визначення загальної площі приміщень та етажності. Розроблення заходів щодо забезпеченості санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу. Розроблення об'ємно-планувального рішення. Розроблення схеми комунікаційного технологічного процесу.

Змістовий модуль 2

Архітектурні і будівельні вимоги до ЗРГ та заходи з охорони праці, техніки безпеки, охорони навколишнього середовища

Тема 3. Архітектурні і будівельні вимоги до ЗРГ

Розроблення пропозицій щодо розміщення об'єктів будівництва на земельних ділянках. Визначення інженерних характеристик. Інженерно-будівельні рішення закладів.

Тема 4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища

Заходи з охорони праці в виробничих приміщеннях. Санітарно-гігієнічні заходи у приміщеннях ЗРГ. Засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування. Евакуація людей з приміщень та будівель. Заходи з охорони навколишнього середовища.

Змістовий модуль 3

Організаційні засади проектування готелів

Тема 5. Організаційні засади проектування готелів

Сучасні напрями та концепції проектування готелів і готельних комплексів. Законодавча і нормативна база проектування. Види проектів. Організація проектування (вхідні дані та стадії проектування). Узгодження та затвердження проектної документації. Основні складові комп'ютерної системи автоматизованого проектування ArchiCAD.

Тема 6. Розміщення готелю на земельній ділянці

Призначення готелів та вимоги, які висувають до будівель готельних підприємств. Принципи розміщення підприємств готельно-ресторанного господарства в планувальній структурі міста. Розробка ТЕО проектування закладів готельно-ресторанного господарства. Розроблення ситуаційного плану території готельного підприємства. Розробка плану благоустрою території підприємства готельно-ресторанного господарства.

Тема 7. Об'ємно-планувальні рішення готелів

Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень. Композиційні схеми планувальних рішень готелів. Функціональне зонування приміщень підприємств готельно-ресторанного господарства відповідно до сервісного процесу. Виконання креслень повздовжніх та поперечних розрізів будівлі готелю.

Тема 8. Проектування житлових приміщень

Склад житлових приміщень готелю. Типи номерів, їх співвідношення і площі в залежності від категорії готелю. Оснащення номерів. Правила розміщення житлових кімнат в загальній структурі готелю. Вимоги до проектування коридорів, холів, віталень та приміщень по поверхового обслуговування. Розроблення плану різних категорій номерів готельного підприємства. Розробка плану житлового поверху готелю.

Тема 9. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та приміщень громадського призначення

Основні принципи проектування приймально-вестибюльної групи приміщень. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі. Технологічні розрахунки: визначення складу і площ всіх приміщень готелю залежно від його місткості та категорії, розрахунок корисної та загальної площ приміщень, визначення поверховості та вибір конфігурації будівлі. Розроблення плану першого поверху готелю.

Змістовий модуль 4

Проектування готелів та основні вимоги до них

Тема 10. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі

Основні принципи проектування групи приміщень ресторанного господарства. Склад приміщень закладів харчування при готелі. Рекомендації щодо проектування складських приміщень. Технологічні вимоги до проектування виробничих приміщень. Проектування приміщень зони обслуговування. Проектування службово-побутових та технічних приміщень. Створення апаратурно-технологічної схеми виробництва кулінарної продукції. Порядок виконання технологічних розрахунків: складання виробничої програми підприємства ресторанного господарства, визначення добової потреби сировини та напівфабрикатів, розрахунок чисельності виробничого персоналу, розрахунок і підбір обладнання (теплового, механічного, холодильного та допоміжного), розрахунок корисної та технологічної площі приміщень. Проектування виробничих цехів підприємств харчування при готелі. Розробка компоувального рішення закладу ресторанного господарства при готельному підприємстві.

Тема 11. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення

Рекомендації щодо проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення. Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення.

Тема 12. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю

Проектування приміщень адміністрації. Склад і площі інженерно-технічних та службово-господарських приміщень. Інженерне забезпечення сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.

Тема 13. Характеристика інженерних систем готелю

Характеристика основних інженерних систем готелю.

Тема 14. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека

Основні санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.

Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усь го	у тому числі					усь ого	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
Змістовий модуль 1. Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства												
Тема 1. Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства	15	2	5	-	-	8	15	3	2	-	-	10
Тема 2. Проектування основних груп приміщень ЗРГ	15	2	6	-	-	7	15	3	3	-	-	9
Разом за змістовим модулем 1	30	4	11	-	-	15	30	6	5	-	-	19
Змістовий модуль 2. Архітектурні і будівельні вимоги до ЗРГ та заходи з охорони праці, техніки безпеки, охорони навколишнього середовища												
Тема 3. Архітектурні і будівельні вимоги до ЗРГ	15	2	5	-	-	8	15	3	2	-	-	10
Тема 4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища	15	2	6	-	-	7	15	3	3	-	-	9
Разом за змістовим модулем 2	30	4	11	-	-	15	30	6	5	-	-	19
Разом за модулем 1	60	8	22	-	-	30	60	12	10	-	-	38
Змістовий модуль 3. Організаційні засади проектування готелів												
Тема 5. Організаційні засади проектування готелів	9	2	2	-	-	5	12	2	2	-	-	8
Тема 6. Розміщення готелю на земельній ділянці	9	2	2	-	-	5	10	1	1	-	-	8
Тема 7. Об'ємно-планувальні рішення готелів	11	2	4	-	-	5	10	-	-	-	-	10
Тема 8. Проектування житлових приміщень	12	2	4	-	-	6	10	-	-	-	-	10
Тема 9. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та	11	2	4	-	-	5	10	-	-	-	-	10

приміщень громадського призначення													
Разом за змістовим модулем 3	52	10	16	-	-	26	52	3	3	-	-	46	
Змістовий модуль 4. Проектування готелів та основні вимоги до них													
Тема 10. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі	9	2	2	-	-	5	12	2	2	-	-	8	
Тема 11. Проектування приміщень культурно-дозвіллевого і фізкультурно-оздоровчого призначення	10	2	4	-	-	4	11	1	1	-	-	9	
Тема 12. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю	12	4	4	-	-	4	10	-	-	-	-	10	
Тема 13. Характеристика інженерних систем готелю	11	2	4	-	-	5	10	-	-	-	-	10	
Тема 14. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека	11	2	4	-	-	5	10	-	-	-	-	10	
Разом за змістовим модулем 4	53	12	18	-	-	23	53	3	3	-	-	47	
Разом за модулем 2	105	22	34	-	-	44	105	8	8	-	-	78	
Усього годин	165	30	54	-	-	81	165	20	18	-	-	127	

Змістові модулі навчальної дисципліни

Денна форма

VII семестр

1 змістовий модуль

Тема: Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства

Лекційні модулі

1. Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства
2. Проектування основних груп приміщень ЗРГ

Практичні модулі

1. Основні складові комп'ютерної системи автоматизованого проектування AutoCAD.
2. Створення апаратурно-технологічної схеми виробництва кулінарної продукції.
3. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства.

Модулі самостійної роботи

Самостійне опрацювання нормативних документів. Виконання завдань з навчальної дисципліни за варіантами.

Підсумкова тека

Контрольна робота за індивідуальними завданнями.

2 змістовий модуль

Тема: Архітектурні і будівельні вимоги до ЗРГ та заходи з охорони праці, техніки безпеки, охорони навколишнього середовища

Лекційні модулі

3. Архітектурні і будівельні вимоги до ЗРГ
4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища.

Практичні модулі

4. Розробка компоувального рішення закладу ресторанного господарства.
5. Виконання креслень повздовжніх та поперечних розрізів будівлі підприємства харчування.
6. Розробка плану благоустрою території закладу ресторанного господарства.

Модулі самостійної роботи

Самостійне опрацювання нормативних документів. Виконання завдань з навчальної дисципліни за варіантами.

Підсумкова тека

Контрольна робота за індивідуальними завданнями. Семестровий залік.

VIII семестр

3 змістовий модуль

Тема: Організаційні засади проектування готелів

Лекційні модулі

5. Організаційні засади проектування готелів
6. Розміщення готелю на земельній ділянці
7. Об'ємно-планувальні рішення готелів
8. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень
9. Проектування житлових приміщень

Практичні модулі

5. Організаційні засади проектування готелів
6. Розміщення готелю на земельній ділянці
7. Об'ємно-планувальні рішення готелів
8. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень
9. Проектування житлових приміщень

Модулі самостійної роботи

Самостійне опрацювання нормативних документів. Виконання завдань з навчальної дисципліни за варіантами.

Підсумкова тека

Контрольна робота за індивідуальними завданнями.

4 змістовий модуль

Тема: Проектування готелів та основні вимоги до них

Лекційні модулі

10. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі
11. Проектування приміщень культурно-дозвіллевого і фізкультурно-оздоровчого призначення.
12. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю
13. Характеристика інженерних систем готелю

14. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.

Практичні модулі

10. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі

11. Проектування приміщень культурно-дозвіллевого і фізкультурно-оздоровчого призначення.

12. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю

13. Характеристика інженерних систем готелю

14. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.

Модулі самостійної роботи

Виконання і захист лабораторних робіт

Підсумкова тека

Контрольна робота за індивідуальними завданнями. Семестровий екзамен.

Заочна форма

VII семестр

1 змістовий модуль

Тема: Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства

Лекційні модулі

1. Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства

2. Проектування основних груп приміщень ЗРГ

Практичні модулі

1. Основні складові комп'ютерної системи автоматизованого проектування AutoCAD.

2. Створення апаратурно-технологічної схеми виробництва кулінарної продукції.

3. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства.

Модулі самостійної роботи

Самостійне опрацювання нормативних документів. Виконання завдань з навчальної дисципліни за варіантами.

Підсумкова тека

Контрольна робота за індивідуальними завданнями.

2 змістовий модуль

Тема: Архітектурні і будівельні вимоги до ЗРГ та заходи з охорони праці, техніки безпеки, охорони навколишнього середовища

Лекційні модулі

3. Архітектурні і будівельні вимоги до ЗРГ
4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища.

Практичні модулі

4. Розробка компоувального рішення закладу ресторанного господарства.
5. Виконання креслень повздовжніх та поперечних розрізів будівлі підприємства харчування.
6. Розробка плану благоустрою території закладу ресторанного господарства.

Модулі самостійної роботи

Самостійне опрацювання нормативних документів. Виконання завдань з навчальної дисципліни за варіантами.

Підсумкова тека

Контрольна робота за індивідуальними завданнями. Семестровий залік.

VIII семестр

3 змістовий модуль

Тема: Організаційні засади проектування готелів

Лекційні модулі

5. Організаційні засади проектування готелів
6. Розміщення готелю на земельній ділянці

Практичні модулі

5. Організаційні засади проектування готелів
6. Розміщення готелю на земельній ділянці

Модулі самостійної роботи

Самостійне опрацювання нормативних документів. Виконання завдань з навчальної дисципліни за варіантами.

Підсумкова тека

Контрольна робота за індивідуальними завданнями.

4 змістовий модуль

Тема: Проектування готелів та основні вимоги до них

Лекційні модулі

10. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі
11. Проектування приміщень культурно-дозвіллевого і фізкультурно-оздоровчого призначення.

Практичні модулі

10. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі
11. Проектування приміщень культурно-дозвіллевого і фізкультурно-оздоровчого призначення.

Модулі самостійної роботи

Виконання і захист лабораторних робіт

Підсумкова тека

Контрольна робота за індивідуальними завданнями. Семестровий екзамен.

Підсумкова тека

Методи навчання

Комплексне використання різноманітних методів організації і здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів та методів стимулювання і мотивації їх навчання, що сприяють розвитку творчих засад особистості майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи з урахуванням індивідуальних особливостей учасників навчального процесу й спілкування. З метою формування професійних компетенцій широко впроваджуються інноваційні методи навчання, що забезпечують комплексне оновлення традиційного педагогічного процесу. Це, наприклад, комп'ютерна підтримка навчального процесу, впровадження інтерактивних методів навчання (робота в малих групах, мозковий штурм, ситуативне моделювання, опрацювання дискусійних питань, кейс-метод тощо).

Методи контролю

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю.

Використовуються такі методи контролю (усного, письмового), які мають сприяти підвищенню мотивації студентів-майбутніх фахівців до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається усному, письмовому контролю.

Система оцінювання та вимоги

№	Види навчальної діяльності (робіт)	модуль 1	модуль 2	Сума балів
		1 семестр		
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- письмова робота (конспект, тези лекційних матеріалів)	0	0	0
	- усне опитування на семінарському занятті	20	20	40
	- тощо			
2.	Самостійна робота	10	10	20
3.	Контрольна робота (підсумкова) або тестування	20	20	40
	Поточне оцінювання (разом)	50	50	100
	Разом балів			100

№	Види навчальної діяльності (робіт)	модуль 3	модуль 4	Сума балів
		II семестр		
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- письмова робота (конспект, тези лекційних матеріалів)	0	0	0
	- усне опитування на семінарському занятті	15	20	35
	- тощо			
2.	Самостійна робота	5	5	10
3.	Контрольна робота (підсумкова) або тестування	5	10	15
	Екзамен		40	40
	Разом балів			100

Рекомендована література

Базова література

1. Закон України № 4844-VI від 24.05.2012 "Про внесення змін до деяких законів України щодо вдосконалення окремих положень про обмеження місць куріння тютюнових виробів".
2. ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».
3. ДБН А.2.2-3:2004 «Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
4. ДБН В.2.2.-9:2009 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення».
5. ДБН В.2.2-11:2002 «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення».
6. ДБН В.2.2-13:2003 «Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди».
7. ДБН В.2.2-16:2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллієві заклади».
8. ДБН В.2.2-17:2006 «Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення».
9. ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 56 с.
10. ДБН В.2.2-23:2009 «Будинки і споруди. Підприємства торгівлі».
11. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».
12. ДСанПіН 2.2.2.022-99 «Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів».
13. ДСТУ Б.А.2-4-4-99 (ГОСТ 21.101-97) «Основні вимоги до робочої документації».
14. ДСТУ Б.А.2-4-7-95 «Система проектної документації для

будівництва. Правила використання архітектурно-будівельних робочих креслень».

15. ДСТУ 4094:2002 «Послуги перукарень. Загальні вимоги».

16. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».

17. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».

18. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

19. СанПіН 42-123-5777-91 «Санітарні правила для підприємств громадського харчування».

20. Доценко В.Ф., Іщенко Т.І. Проектування підприємств галузі: Конспект лекцій для студентів спеціальності 6.091700 «Технологія харчування» денної форми навчання. – К.: НУХТ, 2009. – 110 с.

21. Проектування готелів: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

Допоміжна література

22. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І.М. Писаревський, А.А. Рябєв; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.

23. Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи: постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 року № 483.

24. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. – К.: Кондор, 2009. – 408 с.

Інформаційні ресурси

25. <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1>

26. <http://online.budstandart.com/ua/>

27. <https://www.minregion.gov.ua/>

28. <https://dabi.gov.ua/normatyvno-pravova-baza/derzhavni-budivelni-normy-ukrayiny/>
29. <http://www.kn-bud.com.ua/ua/poslugi/kompleksne-proektuvannya-budivel-i-sporud>
30. <https://www.kmu.gov.ua/>
31. <http://kreativ.group/poslugi/arhitekturne-proektuvannya/>