

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри ГРТБ
протокол № 1 від 27. 08.2020 р.
завідувач кафедри
Орленко. (Олена Орленко)

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ПРОЕКТУВАННЯ ТА ДИЗАЙН ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Першого (бакалаврського) рівня (денна форма навчання)
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Херсон 2020

Назва освітньої компоненти	Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства
Тип курсу	Обов'язкова компонента
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень освіти
Кількість кредитів/годин	3 кредити / 90 годин
Семестр	6 семестр
Викладач (і)	Якимчук Дмитро Михайлович (Dmytro Yakymchuk), кандидат технічних наук, доцент
Посилання на сайт	http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/man.aspx
Контактний тел.	+38(097) 239-35-87
E-mail викладача	starcon84@gmail.com
Графік консультацій	Середа, 13:00-14:00, ауд. 305в або за призначеним часом
Методи викладання	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
Форма контролю	6 – екзамен

1. Анотація курсу

Сучасний рівень розвитку закладів гостинності вимагає застосування кваліфікованих фахівців таких цієї галузі. Актуальним питанням є мала їх кількість на ринку праці, що зумовлює необхідність появи таких фахівців через систему навчання.

Фахівець готельно-ресторанної справи, який володіє широким комплексом знань відіграє значну роль у розвитку закладів гостинності так як впливає на ефективність роботи усієї галузі.

Освітня компонента «Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства» є професійно орієнтованою і займає важливе місце в навчальному процесі у блоці дисциплін професійного спрямування. Вказана дисципліни є необхідною в розрізі підвищення кваліфікаційного рівня майбутніх фахівців закладів гостинності.

Під час вивчення навчальної дисципліни «Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства» студенти отримують широкий спектр знань щодо проектування закладів гостинності. Сучасна науково-технічна база та розвиток промисловості дозволяють створювати споруди на новому рівні, який відповідає усім вимогам екологічності, енергоефективності, матеріаломісткості, якості. Володіння широким спектром знань студентами підвищує їх професійну майстерність та конкурентоспроможність на ринку праці, а це в подальшому дає змогу отримати відповідну професію. Знання із вказаної дисципліни розширюють предметний кругозір фахівців галузі гостинності.

2. Мета та завдання курсу

Мета курсу «Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства» - реалізація змісту освіти відповідно до освітньої програми підготовки студентів спеціальності “Готельно-ресторанна справа” рівня вищої освіти “бакалавр” у засвоєнні студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності, у набутті навичок щодо застосування теоретичних знань галузі, а також навичок самостійної, творчої роботи, що знадобляться для впровадження інновацій закладів готельно-ресторанного господарства. Основним критерієм є розширення та поглиблення знань основних принципів проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, підготовка кваліфікованого фахівця, який володітиме знаннями, пов'язаними з вирішенням проектних питань у галузі гостинності.

Предмет освітньої компоненти є загальні принципи проектування споруд закладів гостинності, особливості їх функціонування та експлуатації.

Об'єктом є основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства.

Завдання курсу:

Теоретичні

- засвоєння основ проектування засобів розміщування;
- знання сучасних методик і галузевих вимог щодо розробки проектної документації;
- знання основ створення нових закладів готельно-ресторанного господарства;
- знання основ реконструкції існуючих закладів гостинності;
- знання законодавчих документів;
- знання нормативної і спеціальної літератури;
- знання довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

Практичні:

- підбирати необхідне устаткування для закладів гостинності;
- формулювати вимоги до проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- складати план для проектування об'єктів гостинності;
- розробляти проекти нових об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- розробляти проекти реконструкції існуючих об'єктів готельно-ресторанного господарства.

У результаті вивчення освітньої компоненти студент повинен

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;
- методику 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.

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.

3. Програмні компетентності та результати навчання**Програмні компетентності**

Після освоєння освітньої компоненти студенти повинні мати наступні компетентності:

- **ІНТЕГРАЛЬНА:** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Програмні результати навчання:

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

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

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

4. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	Самостійна робота (год.)
3 кредитів / 90 годин	24	24	42

5. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестри	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/ вибіркова компонента
2022-2023	6	241 «Готельно-рес- торанна справа»	III	обов'язкова

6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 305 в (головний корпус).

Мультимедійний комплекс:

Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOSS) white

Проектор Optoma S 310

Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10

Акустична система АСМЕ bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт).

Аудорія – 305 в головного корпусу

Комп'ютерний клас – аудиторія 303 (головний корпус).

Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: eKhSUIR.kspu.edu

7. Політика курсу

Організація навчального процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітньої компоненти вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
- уникати проявів академічного плагіату.

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та студентів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише за необхідності під час навчального процесу. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

8. Схема курсу

Тижень, дата, години (вказується відповідно до розкладу навчальних занять)	Тема, план	Форма навчального заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
Модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА 6 семестр					
Тижень А	<p>Тема 1. Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства.</p> <p>1.1. Предмет, мета, завдання дисципліни.</p> <p>1.2. Вимоги до проектування закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>1.3. Принципи проектування закладів готельно-ресторанного господарства.</p>	<p>Лекції - 3 год.</p> <p>Практ. зан. 3 год.</p> <p>Сам. робота - 5 год.</p>	<p>1, 2, 4, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22</p>	<p>Опрацювання лекцій</p> <p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бали.</p> <p>Сам. робота - 1 бал</p> <p>Макс. кіл. 12,5 балів</p>

Тиждень Б	<p>Тема 2. Проектування основних груп приміщень ЗРГ.</p> <p>1.1. Моделювання сервісного, виробничого процесів.</p> <p>1.2. Проектування технологічних процесів кулінарної обробки сировини.</p> <p>1.3. Проектування процесу виробництва готової продукції.</p> <p>1.4. Проектування адміністративно-побутових приміщень.</p> <p>1.5. Проектування складських приміщень.</p> <p>1.6. Визначення загальної площі приміщень та етажності.</p> <p>1.7. Розроблення заходів щодо забезпеченості санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу.</p> <p>1.8. Розроблення об'ємно-планувального рішення.</p> <p>1.9. Розроблення схеми комунікаційного технологічного процесу.</p>	<p>Лекції - 3 год.</p> <p>Практ. заняття - 3 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>	1, 2, 4, 12, 13, 15, 19, 20, 21, 22	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бали.</p> <p>Сам. робота - 1 бал</p> <p>Макс. кіл. 12,5 балів</p>
-----------	---	---	-------------------------------------	---	--

Модуль 2. АРХІТЕКТУРНІ І БУДІВЕЛЬНІ ВИМОГИ ДО ЗРГ ТА ЗАХОДИ З ОХОРОНИ ПРАЦІ, ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ОХОРОНИ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Тиждень А	<p><u>Тема 3. Архітектурні і будівельні вимоги до ЗРГ.</u></p> <p>1.1. Розроблення пропозицій щодо розміщення об'єктів будівництва на земельних ділянках.</p> <p>1.2. Визначення інженерних характеристик.</p> <p>1.3. Інженерно-будівельні рішення закладів.</p>	<p>Лекції - 3 год.</p> <p>Практ. заняття - 3 год.</p> <p>Сам. робота - 5 год.</p>	1, 2, 3, 11, 13, 15, 19, 20	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бали.</p> <p>Сам. робота - 1 бали</p> <p>Макс. кіл. 12,5 балів</p>
Тиждень Б	<p><u>Тема 4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища</u></p>	<p>Лекції - 3 год.</p> <p>Практ. заняття - 3 год.</p>	3, 5, 4, 12, 17, 15, 19, 20	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бали.</p>

	<p>1.1. Заходи з охорони праці в виробничих приміщеннях.</p> <p>1.2. Санітарно-гігієнічні заходи у приміщеннях ЗРГ.</p> <p>1.3. Засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування.</p> <p>1.4. Евакуація людей з приміщень та будівель.</p> <p>1.5. Заходи з охорони навколишнього середовища.</p>	<p>Сам. робота - 6 год.</p>		<p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Сам. робота - 1 бали</p> <p>Макс. кіл. 12,5 балів</p>
--	---	-----------------------------	--	---	---

9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітньої компоненти; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані студентами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст даної частини освітньої компоненти, уміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

6 семестр (ЕКЗАМЕН)

9.1. Модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (30 балів).

№	Форма контроль-ного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	6 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1	6
2.	Практична робота	6 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 2	12
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів	7
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		30

9.2. Модуль 2. АРХІТЕКТУРНІ І БУДІВЕЛЬНІ ВИМОГИ ДО ЗРГ ТА ЗАХОДИ З ОХОРОНИ ПРАЦІ, ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ОХОРОНИ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА (30 балів).

№	Форма контроль-ного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	6 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2	6
2.	Практична робота	6 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 1	12
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів	7

4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		30

9.5. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти «**ПРОЕКТУВАННЯ ТА ДИЗАЙН ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**» визначено навчальним планом – 6 семестр – екзамен.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та заліковій книжці здобувача вищої освіти. Складений екзамен та залік з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з навчальної освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає екзамен та залік повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається довідома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	A	Excellent	Відмінно
82-89	B	Good	Добре
74-81	C		
64-73	D	Satisfactory	Задовільно
60-63	E		

35-59	FX	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	F		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітньої компоненти

**Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування навчальної освітньої компоненти
«ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА», формою семестрового
контролю якої є ЕКЗАМЕН**

6 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	6	6	12
	- усне опитування на практичному занятті	12	12	24
2.	Самостійна робота	7	7	14
3.	Контрольна робота	5	5	10
	Поточне оцінювання (разом)	30	30	60
	Підсумкове оцінювання			40
	Семестрове оцінювання (екзамен)			100
Вибіркові види діяльності (робіт)				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			max 10

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів**.

10. Список рекомендованих джерел

Основні

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 дозвіллеві 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 (зклади 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.

Додаткові

22. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І.М. Писаревський, А.А. Рябев; 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. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. – К.: Кондор, 2009. – 408 с.

Інтернет-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/>