

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства
та природокористування

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи



05-08-143М

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання практичних робіт
з навчальної дисципліни

«Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної і заочної форм навчання

Рекомендовано науково-
методичною радою з якості
ННІАЗ
Протокол № 10 від 23.01.2024 р.

Рівне – 2024

Методичні вказівки до виконання практичних робіт з навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форм навчання [Електронне видання] / Коротун С. І. – Рівне : НУВГП, 2024. – 20 с.

Укладач: Коротун С. І. к.геогр.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Відповідальний за випуск – Коротун С. І., канд. геогр. наук, доцент, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Керівник групи забезпечення спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»

Конарівська О. Б.

© С. І Коротун, 2024

© НУВГП, 2024

Зміст

Вступ.....	4
Практична робота № 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	6
Практична робота № 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів.....	6
Практична робота № 3. Організація виробничого процесу у готельно-ресторанних комплексах	7
Практична робота № 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів.....	7
Практична робота № 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	7
Практична робота № 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів.....	8
Практична робота № 7. Проектування приміщень громадського призначення у готелях.....	8
Практична робота № 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	8
Практична робота № 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	8
Практична робота № 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	9
Практична робота № 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів.....	9
Практична робота № 12. Управління підприємством готельно-ресторанного господарства.....	10
Завдання для самостійної роботи студентів.....	10
Словник термінів	13
Список використаних джерел.....	18

Вступ

Метою проведення практичних занять з дисципліни **«Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»** є вивчення теоретичних та методологічних основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства згідно їх соціально-культурної, утилітарної та естетичної функцій.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» є: засвоєння студентами знань, які будуть необхідні у подальшій професійній діяльності; опанування теоретичними основами проектування закладів готельно-ресторанного господарства, сучасними методиками і галузевими вимогами до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельно-ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

Завданнями вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів з:

- розширення і поглиблення у студентів системи знань з питань основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства у відповідності з їх соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями; особливостей розміщення об'єктів ГРГ;

- плану благоустрою території закладів;

- визначення складу та площ приміщень об'єктів готельно-ресторанного господарства;

- обґрунтування зонування внутрішнього простору будівлі;

- визначення вибору основних конструктивних елементів будівлі;

- основ архітектурного проектування об'єктів ГРГ.

Викладання дисципліни проводиться у формі: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять (у т.ч. із розв'язанням ситуаційних завдань та кейсів, ділових ігор, тренінгів, навчальних екскурсій), самопідготовка із використанням дистанційних курсів, електронних бібліотек, робота з електронною бібліотекою НУВГП, підготовка доповідей.

Відповідно до стандарту інтегральна компетентність за результатами вивчення курсу передбачає здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає

застосування теорії та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Методичні вказівки складені відповідно до програми курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», який передбачений навчальним планом для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Методичні вказівки можуть бути корисними і для студентів інших напрямів підготовки.

Практична робота № 1.

Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

Суть проектування, його цілі і завдання. Історія виникнення та напрями розвитку. Класифікація проектувальних видів діяльності. Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база.

Навчальні завдання

1. Класифікація закладів розміщення і харчування.
2. Сертифікація та стандартизація закладів розміщення.
3. Сертифікація та стандартизація закладів харчування.
4. Сертифікація в сільському туризмі.
5. Особливості сприйняття інтер'єру
6. Принципи організації інтер'єрного простору
7. Композиційні засоби дизайну інтер'єру
8. Засоби формування простору інтер'єру

Практична робота № 2.

Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів

Навчальні завдання

1. Види та стадії проектування.
2. Головні архітектурні стилі.
3. Особливості та відображення архітектурних стилів в закладах розміщення і харчування міста.
4. Сучасні архітектурні концепції готельних споруд.
5. Специфіка формування природоінтегрованих будівель
6. Прийоми формування природоінтегрованих будівель, зокрема інтегрованих з рельєфом
7. Вода як засіб формування природоінтегрованих будівель у міському середовищі

Практична робота № 3.

Організація виробничого процесу у готельно-ресторанних комплексах

Навчальні завдання

1. Обґрунтування потенційного контингенту споживачів.
2. Аналіз конкуренції та конкурентів.
3. Розробка концепції підприємства ГРГ.
4. Обґрунтування місткості підприємства громадського харчування.
5. Розробка виробничої програми проектного кафе.
6. Обґрунтування системи постачання підприємства.

Практична робота № 4.

Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів

Навчальні завдання

1. Завдання на проектування.
2. Топогеодезичні вишукування.
3. Геологічні вишукування.
4. Акт на землю. Призначення земельної ділянки.
5. Методика розробки об'ємно-просторового вирішення закладу.
6. Поверхові плани
7. Горизонтальні та вертикальні зв'язки проектного закладу.

Практична робота № 5.

Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів

Навчальні завдання

1. Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.
2. Вимоги до проектування вестибюльної групи приміщень.
3. Визначення структури та розмірів функціональних зон.

Практична робота № 6.

Проектування житлових та побутових приміщень готелів

Навчальні завдання

1. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів.
2. Основні принципи проектування житлових приміщень.
3. Основні принципи проектування побутових приміщень.

Практична робота № 7.

Проектування приміщень громадського призначення у готелях

Навчальні завдання

1. Розрахунок групи приміщень для споживачів.
2. Специфікація обладнання залу об'єктів ГРГ.
3. Розрахунок площі проектного підприємства кафе
4. Експлікація приміщень об'єктів ГРГ.

Практична робота № 8.

Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

Навчальні завдання

1. Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю.
2. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.
3. Відкриті та закриті підприємства ресторанного господарства, що розташовані в готелях.

Практична робота № 9.

Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

Навчальні завдання

1. Розробка меню.
2. Розробка планово-розрахункового меню та технологічних документів.

3. Розробка загальної технологічної схеми виробничого процесу та схеми функціонального взаємозв'язку приміщень підприємства.

Практична робота № 10.

Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів

Навчальні завдання

1. Розрахунок доготівельного цеху кафе. Виробнича програма доготівельного цеху. Організація технологічних ліній у доготівельному цеху.
2. Розрахунок холодильного обладнання для зберігання напівфабрикатів у доготівельному цеху. Площа доготівельного цеху.
3. Розрахунок гарячого цеху кафе. Виробнича програма гарячого цеху. Графік реалізації страв гарячого цеху.
4. Технологічний графік теплової обробки кулінарної продукції. Розрахунок обсягу котлів для варіння кулінарної продукції з урахуванням термінів реалізації. Розрахунок площі поданого наплитного посуду для смаження виробів порціями. Розрахунок площі робочої поверхні плити
5. Розрахунок механічного обладнання. Розрахунок нейтрального обладнання
6. Розрахунок холодного цеху кафе. Виробнича програма холодного цеху. Денний оперативний графік роботи виробничої бригади холодного цеху. Схема технологічного процесу в холодному цеху. Розрахунок обсягів холодильного обладнання для зберігання продуктів у холодному цеху.
7. Розрахунок мийного столового посуду. Розрахунок посудомийної машини. Розрахунок мийного кухонного посуду. Специфікація обладнання мийного кухонного посуду.

Практична робота № 11.

Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів

Навчальні завдання

1. Розрахунок добової витрати продуктів.

2. Розрахунок площ групи приміщень для прийому та зберігання продуктів
3. Розрахунок обсягу холодильної шафи для зберігання м'ясорибних напівфабрикатів
4. Розрахунок обсягу холодильної шафи для зберігання молочно-жирової продукції кафе
5. Розрахунок площі холодильної шафи для зберігання овочів вакуумованих та свіжих овочів, фруктів, ягід, зелені, напоїв кафе
6. Розрахунок площі комори сухих продуктів кафе
7. Специфікація обладнання складських приміщень

Практична робота № 12.

Управління підприємством готельно-ресторанного господарства

Навчальні завдання

1. Організаційна структура управління підприємством ГРГ.
2. Розробка штатного розкладу та графіка виходу на роботу персоналу підприємства.
3. Розробка посадової інструкції персоналу спеціалізованого кафе.
4. Управління закупівлями підприємством ГРГ.

Завдання для самостійної роботи студентів

1. Сутність проектування, його мета і завдання.
2. Види проектування: технологічне, організаційне, економічне, соціальне, архітектурно-будівельне, їх характеристика.
3. Характеристика видів типізації закладів ресторанного господарства.
4. Види спеціалізації ЗРГ.
5. Класифікація ЗРГ за архітектурно-будівельними ознаками.
6. Класифікація ЗРГ за термінами функціонування.
7. Класифікація ЗРГ за способом будівництва і розміщення.
8. Загальні вимоги до проектування ЗРГ.
9. Типові та індивідуальні проекти, їх характеристика.
10. Алгоритм проектування ЗРГ.
11. Складові проектування технологічних процесів.
12. Етапи проектування ЗРГ.

13. Склад приміщень процесу обслуговування, їх характеристика.
14. Вимоги до проектування вестибюлю, гардеробу, санітарних приміщень для відвідувачів.
15. Вимоги до проектування зали, банкетної зали, аванзали.
16. Стадії сервісно-виробничого процесу.
17. Санітарні норми, які необхідно дотримуватися при проектуванні ЗРГ
18. Методика визначення корисної і загальної площі будівлі.
19. Методика визначення кількості поверхів і розмірів будівлі.
20. Методика визначення площі торговельних приміщень.
21. Вимоги до проектування залів: співвідношення довжини до ширини, орієнтація по сторонах світу. коефіцієнт освітлення.
22. Структура виробничих приміщень ЗРГ, вимоги до їх проектування.
23. Вимоги до проектування заготівельних цехів.
24. Основні вимоги до проектування гарячого цеху.
25. Основні вимоги до проектування кондитерського цеху.
26. Структура приміщень для зберігання сировини, методика визначення їх площі.
27. Основні вимоги до проектування складських приміщень.
28. Основні вимоги до проектування охолоджувальних камер.
29. Об'ємно-планувальне рішення ЗРГ, мета його розроблення.
30. Послідовність розроблення об'ємно-планувального рішення.
31. Обґрунтування визначення кількості поверхів та конфігурації будівлі.
32. Вирішення вертикальних зв'язків для будівель з двома і більш поверхів.
33. Види планувальних схем окремо розміщених будівель закладів ресторанного господарства.
34. Особливості планувальних рішень багатоповерхових будівель.
35. Види зон, які передбачають на земельній ділянці ЗРГ, їх характеристика.
36. Вимоги до розташування обладнання у залах.
37. Основні принципи розташування обладнання у виробничих приміщеннях.
38. Види технологічних ліній в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням.
39. Види технологічних ліній в м'ясо-рибному цеху, їх оснащення обладнанням.

40. Види технологічних ліній в гарячому цеху, їх оснащення обладнанням.

41. Види технологічних ліній в холодному цеху, їх оснащення обладнанням.

42. Призначення, класифікація за потужністю і основні вимоги до проектування кондитерських цехів.

43. Структура адміністративно-побутових приміщень ЗРГ, вимоги до їх проектування.

44. Склад технічних приміщень, вимоги до їх проектування.

45. Етапи технологічного проектування ЗРГ.

46. Методика обґрунтування типу і потужності ЗРГ, що проектується.

47. Обґрунтування місця будівництва і джерел постачання ЗРГ, що проектується.

48. Призначення техніко-економічного обґрунтування і характеристика вихідних даних до проекту.

49. Структура маркетингових досліджень споживчого ринку.

50. Які основні вимоги до вирішення групи адміністративних приміщень?

51. В чому полягає принцип функціональної організації вестибюльної групи приміщень?

52. Які особливості вирішення комунікаційних приміщень (ліфтові і сходові

53. холи та коридори)?

54. Які вимоги висуваються до блоку підсобних і господарських приміщень готелю?

55. Згідно якому принципу до деяких готелів включають приміщення для

56. ділових контактів та фізкультурно-оздоровчого призначення?

57. Які вимоги висуваються до культурно-дозвільних приміщень готелю?

58. Який основний склад приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

59. для готелів?

60. Які критерії класифікації підприємств громадського харчування?

61. Як класифікують ресторани залежно від місця розташування?

62. Які підприємства харчування вам відомі?

63. Що таке повносервісний ресторан?

64. Які тематичні ресторани вам відомі?
65. Які існують основні прийоми планувальних рішень готельних підприємств?
67. В чому особливості використання певних планувальних схем готелів?
68. Які основні типи номерів готелів існують?
69. В чому полягає основні принципи функціональної організації вестибюльної групи приміщень готелю?
70. На які функціональні зони необхідно розбивати вестибюльної групи приміщень готелю?
71. Які основні схеми розміщення функціональних зон вестибюльної групи приміщень готелю?
72. В чому полягають основні принципи проектування та спорудження будівлі готелю?
73. Назвіть особливості функціонального розподілу території готелю?
74. Які основні вимоги щодо розміщення готелів?
75. В чому полягають основні принципи урахування при розміщенні готельно-ресторанних комплексів?
76. З яких основних зон складається ділянка готелю?
77. Назвіть особливості функціонального розподілу території готелю?
78. Які основні вимоги щодо розміщення готелів?
79. Які існують архітектурно-планувальні композиції готелів?
80. Які основні етапи розвитку готельно-ресторанних комплексів?
81. По якому принципу класифікуються готелі?
82. Які відмінності між вітчизняною та закордонною класифікацією готелів?
83. Які архітектурні стилі характерні для міні-готелів Карпатського регіону?
84. В чому проявляється природно-інтегрованість споруд?
85. Особливості побудови високогірних закладів розміщення і харчування.

Словник термінів

Типи номерів

De Luxe – Номери підвищеної комфортності, більше площею, ніж Superior.

ROH – Без уточнення розміщення.

Superior – Кімната більшого розміру, ніж стандартна.

Suite – Номер поліпшеного планування і категорії (люкс).

Junior suite – Номер поліпшеного планування (напівлюкс).

Duplex – Дворівневий номер.

Apartment (APT) – Номер з двома кімнатами і кухнею.

1 BDRM – Апартаменти з однією спальнею.

2 BDRM – Апартаменти з двома спальнями.

Balcony Room – Номер з балконом.

Family room – Сімейний номер, в який можна поселити від 4 осіб, з великою площею (часто з кількох кімнат).

Studio – Однокімнатна квартира з невеликою суміщеною кухнею або однокімнатний номер, більше стандартного.

Honeymoon room – Номер для молодят, з великим ліжком King Size і додатковим презентом від готелю.

Standart – Стандартна кімната.

Suite Executive – Номер з двома спальнями.

Suite Mini – Номер поліпшеної категорії.

Suite Senior – Номер підвищеної комфортності, зазвичай двокімнатний: вітальня і спальня.

Superior Chalet – Шале підвищеної комфортності.

Superior / Main Building – Кімната більшого розміру в головній будівлі.

Connected rooms – Поєднані номери, що мають двері між собою.

King Suite – «королівський сьют», що має 2 спальні, вітальню і кімнату для переговорів або робочий кабінет.

Sitting area – Зона для відпочинку-частина номера, де розташовані крісла, журнальний столик.

Типи розміщення

ADL (adult) – дорослий.

Baby cot – дитяче ліжко для дитини 0-2 роки.

BO (bed only) – розміщення без харчування.

1 BDRM – апартаменти з однією спальнею.

2 BDRM – апартаменти з двома спальнями.

SGL (single) – Одномісне розміщення.

DBL (double) – Двомісне розміщення.

TRPL (triple) – Тримісне розміщення.

TWI – Двомісний номер з двома роздільними ліжками.

EXB (extra bed) – Додаткове ліжко.
Qdpl – Чотиримісний номер.
Tripl + 1CHD (2-6) – Тримісний номер + дитина (2-6 років).
3ad + 1CHD (2-12) – Тримісний номер + дитина (2-12 років).
3ad + 2ch (2-6) – Тримісний номер + двоє дітей (2-6лет).
3ad + 2ch (2-12) (2-6) – Тримісний номер + одна дитина (2-12 років),
другий – (2-6 років).
3ad + 2ch (2-12) – Тримісний номер + двоє дітей (2-12 років).
4ad + 1ch (2-5) – Чотиримісний номер + дитина (2-5) років.
4ad + 1ch (6-12) – Чотиримісний номер + дитина (6-12) років.
5ad – П'ятимісний номер.
Inf (infant) – Дитина до двох років.
Ch – Маленька дитина (2-6 років).
CH– Дитина до 12 років, у деяких готелях до 15 років.
Sc – Маленька дитина + 1 дорослий.
SC – Велика дитина + 1 дорослий.
Dc – Маленька дитина + 2 дорослих.
DC – Велика дитина + 2 дорослих.
DBL + 2CHD (2-6) – 2 дорослих + 2 дітей (2-6 років).
2ADL + 2CHD (2-6), (6-12) – 2 дорослих + 2 дітей (одна дитина 2-6
років, другий – 6-12 років).
2ADL + 2CHD (6-12) – 2 дорослих + 2 дітей (6-12 років).

Види з вікон номера

BV (Beach view) – Вид на пляж.
CV (City view) – Вид на місто.
DV (Dune view) – Вид на піщані дюни.
GV (Garden view) – Вид на сад.
LV (Land view) – Вид на околиці.
MV (Mountain view) – Вид на гори.
OV (Ocean view) – Вид на океан.
PV (Pool view) – Вид на басейн.
RV (River view) – Вид на річку.
Sea Side view (SSV) – Боковий вигляд на море.
SF, FV (Sea Front, Front View) – Прямий вид на море.
SV (Sea view) – Вид на море.
VV (Valley view) – Вид на долину.
ROH (run of the house) – Розміщення, без уточнення типу номера та
виду з вікна.

Харчування

OB (bed only) / RO / AO – Без харчування – тільки розміщення в готелі.

BB (bed & breakfast) – Сніданок – режим харчування, що припускає сніданки в готелі проживання.

HB (half board) – Напівпансіон – режим 2-разового харчування в готелі. Напої за обідом і вечерею платні.

HB + – Розширений напівпансіон.

FB (full board) – Повний пансіон – режим 3-разового харчування в готелі. Напої за обідом і вечерею платні.

FB + – Розширений повний пансіон з напоями місцевого виробництва під час їжі.

AI, All inclusive – Все включено режим, що включає 3-разове харчування, напої місцевого виробництва входять у вартість.

max all inc – Харчування протягом дня, включаючи напої імпортного виробництва і додаткові послуги.

mini all inc – Повний пансіон з напоями місцевого виробництва не тільки під час їжі, але і в необмеженій кількості.

ultra all inc – Харчування протягом дня, включаючи напої імпортного виробництва (спиртні), додаткові послуги.

Ex all inc – Розширений all inc.

VIP all inc – All inc для дуже важливих персон.

De Luxe All Inc – Розширений all inc. Проживання в готелі.

Continental breakfast – Континентальний сніданок: кава, сік, булочка, масло, варення, сир, м'ясо.

English breakfast – Повний сніданок: сік, ячня з шинкою, масло, тости, каву або чай.

American breakfast – Американський сніданок: кукурудзяні пластівці, м'ясо, яйця, кондитерські вироби.

MENU – Харчування по меню – обмежене число блюд з меню, як правило, на вечері, на вибір (салат овочевий або м'ясний, риба чи м'ясо).

A-la carte – Меню, в якому кожне блюдо вказано зі своєю окремою ціною.

Категорії готелів та типи місць розселення

3 ***, 4 ****, 5 ***** – готелі категорії три, чотири і п'ять «зірок».

HV (Holiday Village) – клубний готель, що представляє собою комплекс бунгало.

HV-1, HV-2 – клуби 1 і 2 категорії, відрізняються набором послуг, що надаються безкоштовно.

VILLA – вілла, окремий будиночок, VIP рівня, як правило має перевагу перед іншими типами розміщення – свій садок, свій басейн, велику площу, ексклюзивне місце розташування в готелі, відокремленість від інших туристів.

BGLW (bungalow) – бунгало, окрема будівля, що використовується для розміщення туристів, часто пропонується в тропічних і південних країнах.

Savana – будівля на пляжі (або біля басейну), на зразок бунгало, що стоїть окремо від основної будівлі і іноді обладнана як спальня.

Chalet – шале, окремий будиночок, як правило в горах, що складається з 2-х і більше кімнат.

Executive floor – один або кілька поверхів в готелі з більш високим рівнем обслуговування, а також з додатковим набором послуг.

New Building – новий корпус.

MB (main building) – основна будівля.

Типи ліжок

DBL – двомісний номер з одним великим двоспальним ліжком.

Kingsize Bed – «королівське ліжко» шириною більше 180-220 см.

Queensize Bed – «королівське ліжко» шириною 150-180см.

TWIN – двомісний номер з двома роздільними ліжками.

Список використаних джерел

Базова література

1. Терешкін О. Г., Балацька Н. Ю. Конспект лекцій з курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства». Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2016. 135 с.
2. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А. А. Мазаракі та ін. Київ : КНТЕУ, 2008. 307 с.
3. Проектування готелів : навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2012. 340 с.
4. Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О. І. Черевко. Харків : ДОДХДУХТ, 2005. 295 с.
5. Апатенко Т. М. Конспект лекцій з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» (для студентів 4 курсу за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа»). Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 33 с.
6. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація : навчальний посібник. Київ : Центр інформаційних технологій, 2006. 292 с.
7. Гамкало М. З., Манько А. М. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства : навчально-методичні матеріали. Львів : ЛНУ ім. І. Франка. 2021. 39 с.
8. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2003-12-23. Вид. офіц. Київ, 2003. 16 с. (Інформація та документація). URL: https://dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. Київ, 2004. 18 с. (Інформація та документація). URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004
10. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування. Чинний від 1998-07-01. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=76772
11. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. Чинний від 1995-12-27. Вид. офіц. Київ, 1996. 27 с. (Інформація та документація). URL: <https://dnaop.com/html/61371/doc->

%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3279-95

12.ДБН В.2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди. Чинний від 2008-07-23. Вид. офіц. Київ, 2009. 58 с. (Інформація та документація). <https://dnaop.com/html/40721/doc->

%D0%94%D0%91%D0%9D_%D0%92.2.2-20_2008

13.ДБН В.22.-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Чинний від 2010-09-01. Вид. офіц. Київ, 2010. 58 с. (Інформація та документація). URL : <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/12/71.1.-DBN-V.2.2-252009.-Budinki-i-sporudi.-Pidpriyemstva.pdf>

Допоміжна література

14.Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підруч. для ВУЗів / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ : КНТЕУ, 2005. 632 с.

15.Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : навчальний посібник. ЦУЛ, 2010. 472 с.

16.Коротун С. І., Корчик Н. М., Шугайлов В. С. Водопідготовка в системах готельно-ресторанного господарства. *Комунальне господарство міст. Серія: економічні науки*. Харків. Том 7 № 174. 2022. С. 29–34. <https://khg.kname.edu.ua/index.php/khg/article/view/6067>

17.Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції від 03.01.2003р. № 2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>

18.ДБН В2.2-9:2018. Громадські будинки і споруди. Основні положення. Чинний від 2019-06-01. URL: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2019/03/V229-2018.pdf>

19.ДБН В2.2-11:2002. Підприємства побутового обслуговування. Чинний від 2002-03-01. URL: http://online.budstandart.com.ua/catalog/doc-page.html?id_doc=4825

20.ДБН В22-13:2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруд. Чинний від 2010-10-01. URL : <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/12/62.2.-DBN-V.2.2-13-2003.-Zmina-N-1.-Budinki-i-sporudi.-S.pdf>.

21.ДБН 360.92. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень. Чинний від 2009-04-10. URL: <https://dreamdim.ua/wp-content/uploads/2018/08/DBN-360-92.pdf>

22.ДСТУ Б А2.4-2-2009. Система проектної документації для

будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. Чинний від 2010-01-01. URL: http://citm.ho.ua/Dist/Txt/DSTU_2_4-4-2009.pdf

23. ДСТУ Б А2.4-7-2009. Система проектної документації для будівництва, правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. Чинний від 2009-01-24. URL: <https://ep3.nuwm.edu.ua/2932/1/nd164%20zah.pdf>

24. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. Чинний від 2003-12-23. URL: http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY3/dsty_4268-2003.pdf

Інформаційні ресурси

25. Кабінет Міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua/>

26. Законодавство України. URL: <http://rada.gov.ua/>

27. Закон України про туризм : веб-сайт. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80>

28. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

29. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>

30. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6). URL: <http://libr.rv.ua/>

31. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне). URL: <https://rivnechs.com.ua/>

32. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL: http://nuwm.edu.ua/MySql/page_lib.php

33. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/methods/>

34. ІМПЕРІЯ – архітектурне проектування. URL: <http://www.empirem.com.ua>

35. Автоматизоване архітектурне проектування. URL: <http://www.graphisoft.com>

36. Проектування Готелів – Розробка та реалізація. URL: <https://www.aimm-group.com>

37. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства. URL: https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/Hamkalo_Manko_Proektuvannia-zakl-HRB-2021-book.pdf