

**Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

бакалавр

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору

2017

галузі знань

24 Сфера обслуговування

шифр і назва галузі знань

спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Готельно-ресторанна справа

назва освітньої програми

академічні групи

ГР-17

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Гуторов Олександр Сергійович, асистент
кафедри інноваційних харчових і ресторанних
технологій

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

02.09.2020 р.

Гарант освітньої програми

Антонова Олена Вікторівна, доцент кафедри
туристичного та готельного бізнесу, кандидат
економічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

02.09.2020 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
Інноваційних харчових і ресторанних технологій

назва кафедри

протокол від 03.09.2020 р. № 01.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 11.09.2020 р. № 01.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування

Метою викладання навчальної дисципліни є набуття студентами комплексу теоретичних знань і практичних навичок, які надають можливість використовувати сучасні методики проектування, моделювання виробничо-сервісних процесів, підбору і комплектації інженерного та технологічного устаткування, виконання проектно-інженерних розрахунків, і сприяють їх ефективному застосуванню при розробленні технологічних та просторових рішень закладів готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до раціональної організації виробничих та сервісних процесів, що дозволять успішно здійснювати професійну діяльність за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є проектно-інженерні розрахунки виробничих процесів, підбор і комплектація інженерного та технологічного устаткування, прийоми об'ємно-планувальних рішень, основні дизайнерські принципи, нормативні документи та сучасні вимоги проектування закладу готельно-ресторанного бізнесу.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Економічна інформатика», «Інженерна графіка», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», та є основою для подальшого засвоєння навчальних дисциплін, таких як «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства».

Мова викладання – українська.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу

Зміст теми 1. Суть, цілі і завдання проектування. Історія виникнення та напрями розвитку. Класифікація проектувальних видів діяльності. Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база.

Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів

Зміст теми 2. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії. Архітектурно-планувальна організація готелів. Типологія готельних споруд та їх характеристика.

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах

Зміст теми 3. Внутрішня організація функціональних елементів готелів. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.

Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів

Зміст теми 4. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства. Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів.

Тема 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів

Зміст теми 5. Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів. Вимоги до проектування вестибюльної групи приміщень.

Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів

Зміст теми 6. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів. Основні принципи проектування житлових приміщень. Основні принципи проектування побутових приміщень.

Тема 7. Проектування приміщень громадського призначення у готелях

Зміст теми 7. Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю.

Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення.

Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

Зміст теми 8. 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.

Тема 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

Зміст теми 9. Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства.

Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів

Зміст теми 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів. Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ.

Тема 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів

Зміст теми 11. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.

Тема 12. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях

Зміст теми 12. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.

Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях

Зміст теми 13. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування.

Тема 14. Атмосфера та дизайн готельно-ресторанних комплексів

Зміст теми 14. Складові комфортної атмосфери готельно-ресторанних комплексів. Основні елементи дизайну готельно-ресторанних комплексів. Організація внутрішнього простору готельно-ресторанних комплексів. Стилi інтер'єру.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2020/2021		2021/2022		2022/2023		2023/2024	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Денна повна	Лекційні заняття	28							
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття	28							
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів	124							
	Усього годин	180							
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття	2	4						
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття		4						
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів	65	60						
	Усього годин	67	68						
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				усього	у тому числі					усього
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	
Тема 1. Теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу	12	2		2		8							8					8						
Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	12	2		2		8							8					8						
Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	12	2		2		8							10					10						
Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	12	2		2		8							10	1		1		8						
Тема 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	12	2		2		8							10					10						
Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів	12	2		2		8							10					10						
Тема 7. Проектування приміщень громадського призначення у готелях	12	2		2		8							9					9						
Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	12	2		2		8							10					10						
Тема 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	12	2		2		8							11	1				10						
Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	16	2		2		12							10	1		1		8						

Тема 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів	14	2		2		10						9	1				8						
Тема 12. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	14	2		2		10						10					10						
Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	14	2		2		10						10	1		1		8						
Тема 14. Атмосфера та дизайн готельно-ресторанних комплексів	14	2		2		10						10	1		1		8						
Курсова робота (проект)																							
Усього годин / кредитів ECTS	180	28		28		124						135	6		4		135						

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=913>.

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу

Питання 1. Що є результатом проектування?

Питання 2. Які є види проектувальної діяльності?

Питання 3. Яке проектування називається технологічним?

Питання 4. Що лежить в основі методології проектування підприємств готельно-ресторанного господарства?

Питання 5. Які фактори покладені в основу функціонально технологічної типізації?

Питання 6. Які принципи закладені в основу проектування підприємств готельно-ресторанного господарства?

Питання 7. Що є важливою складовою технології проектування?

Питання 8. Яким чином визначається тип підприємства, яке проектується і кількість місць у ньому?

Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів

Питання 1. Які важливі функціональні зони виділяються у структурі прилеглої до готелю території?

Питання 2. Що є важливим компонентом фасаду готелю?

Питання 3. З урахуванням яких умов визначається площа ділянки для забудови готелю?

Питання 4. Що повинно бути передбачено у складі ділянки для забудови готелю?

Питання 5. Чого слід дотримуватися при проектуванні планування і забудови готелів?

Питання 6. Які вимоги висуваються до облаштування автостоянки тимчасового і тривалого перебування автотранспорту?

Питання 7. Які фактори впливають на архітектурно-планувальну організацію готелів?

Питання 8. Які критерії у типології готельних споруд згідно архітектурно-планувальних форм доцільно приймати до уваги?

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах

Питання 1. На які головні групи розділяються приміщення готелів?

Питання 2. Що покладено в основу визначення структури приміщень в готелях?

Питання 3. Які приміщення належать до приміщень житлової групи?

Питання 4. Який відсоток площі житлової частини будівлі готельного господарства відводиться на приміщення житлової групи?

Питання 5. Яку функцію виконують адміністративно-канторські приміщення та від чого залежить їх склад?

Питання 6. Яке призначення має група приміщень громадського призначення?

Питання 7. Які приміщення входять до складу інженерно-технічних та підсобних приміщень?

Питання 8. За вимогами якого нормативного документу визначається склад житлової групи приміщень?

Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів

Питання 1. Які основні комунікаційні інженерні мережі повинні мати засоби розміщення?

Питання 2. Яка віддаленість від громадського транспорту рекомендується при проектуванні готельних комплексів?

Питання 3. Особливості розміщення мотелів.

Питання 4. Що необхідно враховувати під час угруповання приміщень?

Питання 5. Які є можливі поєднання просторів усередині будівлі?

Питання 6. Які виділяють методи побудови архітектурно-планувальної композиції щодо формування внутрішнього простору?

Питання 7. Які вимоги висуваються до організації внутрішнього простору готелів?

Питання 8. Яку функціональну роль виконують мобільні перегородки?

Тема 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів

Питання 1. Що забезпечує група адміністративно-господарських приміщень в готелях?

Питання 2. Від яких факторів залежить структура і кількість адміністративно- господарських приміщень?

Питання 3. На які приміщення, згідно функцій у процесі управління поділяються адміністративно-канторські приміщення?

Питання 4. Яку функцію виконують приміщення інженерно-технічної і підсобної групи?

Питання 5. Які особливості у проектуванні та вимоги до розташування інженерно-технічних та підсобних приміщень у готелях?

Питання 6. Які основні приміщення відносяться до приймально-вестибюльної групи?

Питання 7. Які параметри готелю впливають на склад приміщень приймально-вестибюльної групи?

Питання 8. Які основні технологічні процеси з обслуговування гостей здійснюється в готелі?

Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів

Питання 1. Склад житлових приміщень готелю?

Питання 2. Що таке готельний номер?

Питання 3. Характеристика форм житлової групи приміщень?

Питання 4. Правила розміщення номерів в структурі готелю?

Питання 5. Типи планувальної структури житлових поверхів будівель готелів.

Питання 6. Особливості планувальних рішень номерів різних типів?

Питання 7. Облаштування житлових номерів різних типів?

Питання 8. Вимоги до проектування номерів готелю?

Тема 7. Проектування приміщень громадського призначення у готелях

Питання 1. Яку функцію виконує група приміщень громадського призначення в готелях?

Питання 2. Які приміщення належать до групи приміщень громадського призначення?

Питання 3. Що виділяється у планувальній організації кожного типу приміщень громадського призначення?

Питання 4. Які вимоги висуваються до облаштування приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування?

Питання 5. Які приміщення входять до групи приміщень туристсько-спортивного профілю?

Питання 6. У готелях якої категорії рекомендується передбачати приміщення та споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу?

Питання 7. Від яких чинників залежить набір і площі приміщень побутового обслуговування?

Питання 8. Які вимоги висуваються до проектування приміщень побутового обслуговування?

Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

Питання 1. З урахуванням вимог яких нормативних документів слід проектувати підприємства харчування при готелях?

Питання 2. Які загальні вимоги висуваються до проектування закладів ресторанного господарства при готелях?

Питання 3. Які вимоги, що висуваються до проектування закладів ресторанного господарства при готелях належать до відмінних?

Питання 4. Які типи закладів ресторанного господарства (харчування) входять до структури готелів різних категорій?

Питання 5. Для готелів якої категорії вхід в ресторан повинен бути з готелю?

Питання 6. У готелях якої категорії слід передбачати окреме приміщення для харчування персоналу?

Питання 7. Який відсоток місць в їдальнях для персоналу передбачений у готелях категорії від ** до *****?

Питання 8. Як визначається кількість місць у підприємствах харчування певного типу, які проектуються у складі готелів різних категорій?

Тема 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

Питання 1. Від чого залежить склад закладів ресторанного господарства при готелі?

Питання 2. Які вихідні данні лежать в основі проектування закладу ресторанного господарства?

Питання 3. Що є основою технологічних розрахунків?

Питання 4. На який термін складають виробничу програму для заготівельних закладів ресторанного господарства?

Питання 5. Що враховується під час складання виробничої програми?

Питання 6. Які види меню застосовуються в закладах ресторанного господарства?

Питання 7. Від чого залежить оборотність місць протягом години?

Питання 8. Що характеризує коефіцієнт споживання страв?

Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів

Питання 1. Які цехи належать до заготівельних?

Питання 2. Які вимоги висуваються до організації м'ясо-рибного цеху?

Питання 3. Які цехи належать до доготівельних цехів ЗРГ?

Питання 4. Які особливості розташування устаткування в гарячому цеху?

Питання 5. Яке призначення холодного цеху ЗРГ?

Питання 6. Який взаємозв'язок повинен бути забезпечений при проектуванні заготівельних цехів?

Питання 7. Які технологічні ділянки виділяють у холодному цеху?

Питання 8. Від чого залежить режим роботи цеху та графік виходу на роботу працівників?

Тема 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів

Питання 1. Як класифікуються складські приміщення?

Питання 2. Які продукти зберігають в охолоджуваних камерах?

Питання 3. Які продукти зберігають в не охолоджуваних камерах?

Питання 4. Які особливості розташування групи складських приміщень?

Питання 5. Чим обладнують завантажувальний майданчик?

Питання 6. Які приміщення належать до приміщень експедиції?

Питання 7. Яким устаткуванням оснащуються складські приміщення?

Питання 8. Яким чином розраховується площа складської групи приміщень?

Тема 12. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях

Питання 1. Які приміщення входять до групи приміщень для відвідувачів?

Питання 2. Яким чином необхідно розташовувати приміщення для відвідувачів?

Питання 3. Чим зумовлюється послідовність розміщення та взаємозв'язок приміщень торгової групи?

Питання 4. Які особливості проектування адміністративних приміщень ЗРГ?

Питання 5. Які приміщення входять до складу адміністративних в ЗРГ?

Питання 6. Яким чином слід проектувати побутові приміщення в ЗРГ?

Питання 7. Які приміщення входять до складу технічних приміщень ЗРГ?

Питання 8. Яким чином визначається склад и розміщення технічних приміщень ЗРГ?

Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях

Питання 1. Які фактори визначають об'ємно-планувальні параметри будівлі підприємства харчування?

Питання 2. Які виділяють види розташування ЗРГ?

Питання 3. Які складнощі викликає поєднання в одній будівлі підприємств різного профілю?

Питання 4. За якими основними типами будуються об'ємно-планувальні схеми закладів ресторанного господарства?

Питання 5. Що необхідно враховувати під час компонування приміщень для відвідувачів?

Питання 6. Які вимоги висуваються до проектування обідніх зал?

Питання 7. Як визначається площа обідньої зали?

Питання 8. Як визначається площа вестибюлю, гардероба, аванзали, туалетних кімнат?

Тема 14. Атмосфера та дизайн готельно-ресторанних комплексів

Питання 1. Поняття про інтер'єр

Питання 2. Роль інтер'єру в діяльності сучасного підприємства готельно-ресторанного господарства

Питання 3. Поняття композиції

Питання 4. Основні види композиції

Питання 5. Гармонійні поєднання споріднених кольорів

Питання 6. Класичні стилі дизайну інтер'єру

Питання 7. Етнічні стилі дизайну інтер'єру

Питання 8. Сучасні стилі дизайну інтер'єру

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=913>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Виконання індивідуальних завдань не передбачено навчальним планом.
Виконання курсового проектування не передбачено навчальним планом.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоєння студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Осінь 2020/2021 н. р.

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	60
1.1	Тема 1		
	Лекція (Урок)	1	1
	Завдання	1	1
	Тестування на Порталі	1	1
1.2	Тема 2		
	Лекція (Урок)	1	1
	Завдання	1	1
	Тестування на Порталі	1	1
1.3	Тема 3		
	Лекція (Урок)	1	1
	Завдання	1	1
	Тестування на Порталі	1	1
1.4	Тема 4		
	Лекція (Урок)	1	1
	Завдання	3	3
	Тестування на Порталі	1	1
1.5	Тема 5		
	Лекція (Урок)	1	1
	Завдання	2	2
	Тестування на Порталі	1	1
1.6	Тема 6		
	Лекція (Урок)	1	1
	Завдання	2	2
	Тестування на Порталі	1	1
1.7	Тема 7		
	Лекція (Урок)	1	1
	Завдання	2	2
	Тестування на Порталі	1	1
1.8	Тема 8		
	Лекція (Урок)	1	1
	Завдання	1	1
	Тестування на Порталі	1	1
1.9	Тема 9		
	Лекція (Урок)	1	1
	Завдання	3	3
	Тестування на Порталі	1	1

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1.10	<i>Тема 10</i>		
	Лекція (Урок)	1	1
	Завдання	4	4
	Тестування на Порталі	1	1
1.11	<i>Тема 11</i>		
	Лекція (Урок)	1	1
	Завдання	2	2
	Тестування на Порталі	1	1
1.12	<i>Тема 12</i>		
	Лекція (Урок)	1	1
	Завдання	2	2
	Тестування на Порталі	1	1
1.13	<i>Тема 13</i>		
	Лекція (Урок)	1	1
	Завдання	4	4
	Тестування на Порталі	1	1
1.14	<i>Тема 14</i>		
	Лекція (Урок)	1	1
	Завдання	4	4
	Тестування на Порталі	1	1
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	10	10
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	15	15
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	15	15
3	Оцінка з дисципліни	100	100

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Мазаракі А. А. Проектування готелів : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал ; під редакцією А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2012. – 339 с.
2. Мазаракі А. А. HoReCa : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів : Готелі / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С.В. Мельниченко ; під редакцією А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. – 411 с.
3. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко ; під редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 183 с.
4. Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. [Чинні від 2010-09-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с.

8.2. Додаткові джерела інформації

5. Шаповал С. Л. Громадське будівництво : навчальний посібник / С. Л. Шаповал ; під редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2015. – 359 с.
6. Громадські будинки і споруди (Основні положення) : ДБН В.2.2-9:2018. [Чинні від 2019-06-01]. – Київ : Держбуд України, 2010. – 84 с.
7. Шумега С. С. Дизайн. Історія зародження та розвитку дизайну. Історія дизайну меблів та інтер'єру : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / С. С. Шумега. Київ : ЦНЛ, 2004. – 298 с.
8. Мазаракі А. А. HoReCa : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Ресторани / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко ; під редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 311 с.
9. Мазаракі А. А. Устаткування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 639 с.