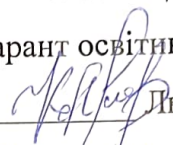


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

"ЗАТВЕРДЖУЮ"

Гарант освітньої програми



Любов КОВАЛЕНКО

" 19 " серпня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»

Освітній рівень:	<u>перший (бакалаврський)</u>
Галузь знань:	<u>І «Транспорт та послуги»</u>
Спеціальність:	<u>І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u>
Освітня програма:	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
Факультет:	<u>менеджменту</u>

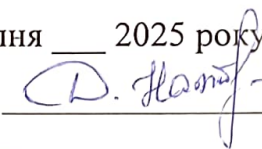
Умань – 2025 рік

Робоча програма з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2025. 12 с.

Розробник: к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
 Людмила МАЛЮГА

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

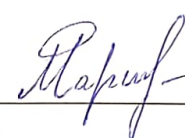
Протокол від " __19__ " __ __ серпня __ 2025 року № __1__

Завідувач кафедри  Діана НАГЕРНЮК

" __19__ " __ __ серпня __ 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол від " __20__ " __ __ серпня __ 2025 року № __1__

Голова  Марина ГОМЕНЮК

" __20__ " __ __ серпня __ 2025 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 4,0	Галузь знань І «Транспорт та послуги»	Обов’язкова
Модулів – 1	Спеціальність І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	Рік підготовки:
Змістових модулів – 4		4-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання –		Семестр
Загальна кількість годин – 120		7-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 4	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Лекції
		26 год.
		Практичні, семінарські
		28 год.
		Самостійна робота
		66 год.
		Вид контролю: екзамен

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою освітньої компоненти «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» є формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань і практичних умінь, необхідних для комплексного проектування, реконструкції та модернізації закладів готельно-ресторанного господарства з урахуванням сучасних стандартів, технологічних вимог і тенденцій розвитку індустрії гостинності.

Основними завданнями дисципліни є: оволодіти теоретичними засадами проектування закладів готельно-ресторанного господарства, сучасними методиками й галузевими вимогами до розробки проектної документації під час створення нових або реконструкції існуючих закладів сфери обслуговування на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

Місце дисципліни у структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти

Курс «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» належить до циклу фахової підготовки та є важливою складовою формування професійних компетентностей майбутніх фахівців індустрії гостинності. Дисципліна інтегрує знання, отримані при вивченні таких навчальних компонент, як «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація готельного господарства» та «Основи дизайну інтер'єру».

Вона забезпечує практичну підготовку здобувачів до самостійного виконання проектних завдань, участі у створенні нових і реконструкції існуючих об'єктів готельно-ресторанної інфраструктури, а також сприяє розвитку здатності приймати ефективні проектно-технологічні рішення. Таким чином, дисципліна є ключовою для формування комплексного уявлення про просторову, технологічну й функціональну організацію закладів сфери гостинності.

У процесі реалізації програми дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою (табл. 2.1):

Таблиця 2.1.

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 8	Навики здійснення безпечної діяльності	РН 18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	РН 16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК 1	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності	РН 1	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 9	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	РН 9	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
СК 10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.	РН 9	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», наведено у табл. 2.2, 2.3.

Таблиця 2.2.

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	Концептуальні знання, набуті в процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
1.2	Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності		
2	Уміння/навички:		
2.1	Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
2.2	Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності		
3	Комунікація:		
3.1	Донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій,

		Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
4	Відповідальність і автономія:		
4.1	Управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
4.2	Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.

Таблиця 2.3.

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
РН 1	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу Для активізації навчального процесу передбачено застосування самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв'язування завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
РН 9	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу Для активізації навчального процесу передбачено застосування самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв'язування завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
РН 16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного	Усне опитування, тестування, розв'язування завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії,

		матеріалу Для активізації навчального процесу передбачено застосування самонавчання через Moodle.	складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
PH 18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу Для активізації навчального процесу передбачено застосування самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв'язування завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ТА СИСТЕМНІ ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ

Тема 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства та агросадіб

Розглядаються сучасні підходи до проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, їх основні етапи, цілі та завдання. Аналізуються класифікаційні ознаки проектувальної діяльності, її зміст і види. Вивчаються принципи технологічного проектування об'єктів сфери гостинності з урахуванням функціонального призначення, архітектурних вимог та стандартів якості обслуговування.

Тема 2. Системна основа і архітектурно-композиційні принципи проектування

Вивчаються закони організації та розвитку систем як теоретичне підґрунтя проектної діяльності. Аналізуються види забудови населених пунктів, їх просторово-планувальна структура та роль у формуванні готельно-ресторанних комплексів. Розглядаються будівельні норми і правила як нормативна база проектування, а також можливості автоматизації проектних процесів за допомогою сучасних комп'ютерних технологій.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ ТА АГРОСАДИБ

Тема 3. Архітектурні типи споруд готельно-ресторанних комплексів та агросадіб

Розглядається історичний розвиток готельної архітектури та еволюція типології споруд. Аналізуються зовнішні функціональні елементи будівель, класифікація готельно-ресторанних комплексів за призначенням та рівнем комфортності. Висвітлюються сучасні архітектурні концепції, тенденції формоутворення та їх вплив на організацію простору об'єктів гостинності.

Тема 4. Функціональна структура готельно-ресторанних комплексів та агросадіб

Вивчаються принципи внутрішнього зонування готелів і ресторанів, логіка розміщення функціональних груп приміщень. Розглядається структура житлової, вестибюльної, обслуговуючої, адміністративної, торгової та культурно-дозвілєвої зон. Аналізуються вимоги до проектування приміщень різного призначення з урахуванням ергономіки, безпеки та ефективності використання площ.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 5. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

Розглядаються основні етапи проектування закладів ресторанного господарства відповідно до категорії готелю. Аналізуються вимоги до вибору місця розташування, просторових рішень та

Тема 5. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	12	2	2	–	–	8
Тема 6. Організаційне проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства та агросадіб	14	2	4	–	–	8
Тема 7. Економічне проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства та агросадіб	12	2	2	–	–	8
Разом за змістовим модулем 3	38	6	8	–	–	24
Змістовний модуль 4. Проектування приміщень готелів						
Тема 8. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	11	2	2	–	–	7
Тема 9. Проектування житлових та побутових приміщень готелів	11	2	2	–	–	7
Разом за змістовим модулем 4	22	4	4	–	–	14
Всього годин	120	26	28	–	–	66

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Теоретичні та системні основи проектування об'єктів		
1	Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства та агросадіб	4
2	Системна основа і архітектурно-композиційні принципи проектування	4
Змістовий модуль 2. Функціональна характеристика готельно-ресторанних комплексів та агросадіб		
3	Архітектурні типи споруд готельно-ресторанних комплексів та агросадіб	4
4	Функціональна структура готельно-ресторанних комплексів та агросадіб	4
Змістовий модуль 3. Проектування закладів ресторанного господарства		
5	Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	2
6	Організаційне проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства та агросадіб	2
7	Економічне проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства та агросадіб	2
Змістовний модуль 4. Проектування приміщень готелів		
8	Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	2
9	Проектування житлових та побутових приміщень готелів	2
Всього		28

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства та агросадіб	7
2	Системна основа і архітектурно-композиційні принципи проектування	7
3	Архітектурні типи споруд готельно-ресторанних комплексів та агросадіб	7
4	Функціональна структура готельно-ресторанних комплексів та агросадіб	7
5	Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	8
6	Організаційне проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства та агросадіб	8
7	Економічне проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства та агросадіб	8
8	Проектування житлових та побутових приміщень готелів	7
9	Проектування приміщень громадського призначення в готелях	7
Всього		66

7. Методи навчання

При вивченні дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» використовуються студентоцентризований, проблемноорієнтований, компетентнісний, ініціативне самонавчання підходи до навчання.

Тематичні лекції з використанням мультимедійних засобів; практичні заняття із проведенням дискусій; підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; консультації з викладачем та виконання індивідуальних завдань через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle.

8. Методи контролю

Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.

9. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний (модульний) контроль										Підсумковий контроль	Сума
Змістовий модуль 1		Змістовий модуль 2		Змістовий модуль 3				Змістовий модуль 4			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	30	100
10	5	10	5	5	10	5	5	10	5		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

10. Методичне забезпечення

Методичне забезпечення організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» включає:

- освітню програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- конспект лекцій

Малюга Л.М. Конспект лекцій з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС. 2025.20 с.;

- плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення;

Малюга Л.М. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС. 2025. 20 с.;

- завдання для самостійної роботи студента і методичні рекомендації щодо їх виконання;

Малюга Л.М. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС. 2025. 14 с.;

- засоби діагностики знань та умінь студентів;
- завдання для підсумкового контролю знань;
- рекомендована література.

11. Рекомендована література

Базова

1. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2019. 203 с.
2. Гапоненко Г.І., Парфіненко А.Ю., Шамара І.М. Сільський зелений туризм. К.: Університетська книга, 2023. 178с.
3. Гетун Г., Плоский В., Віроцький В. Архітектура будівель та споруд. Книга 4. Технічна експлуатація та реконструкція будівель. Чернівці: Рута 2018. 750 с.
4. Закон України «Про архітектурну діяльність» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/687-14#Text>
5. Закон України «Про будівельні норми» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1704-17#Text>
6. Ковешников В., Ковешнікова О. Основи проектування туристично-рекреаційних комплексів. Київ: Ліра-К 2018 228 с.
7. Основи реконструкції будівель і споруд. /Іваник І, Віхоть С., Пожар Р., Іваник Я., Вибранець Ю., Іваник Ю. Львів: Львівська політехніка. 2018. 268 с.
8. Податковий Кодекс України: Закон України від 2 груд. 2010 р. № 2755-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text>
9. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.91р. № 1023-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
10. Про затвердження Правил роботи Закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. №219. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
11. Савйовський В., Молодід О. Зведення спеціальних будівель і споруд. Київ: Ліра-К 2020. 248 с.
12. Шепель Т.В., Комліченко О.О., Живець А.М. Основи підприємницької діяльності : навчальний посібник. Одеса: ОЛДІ ПЛЮС. 2022. 308с.

Допоміжна

1. Гончар Л., Бесяк, А. Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. *Економіка та суспільство*, 2021. №26
2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
4. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
5. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
6. ДБН В 2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди.
7. ДБН В.22.-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).

8. Малюга Л.М., Загороднюк О.В. Антикризисне управління підприємствами готельно-ресторанної сфери. *Збірник наукових праць Уманського НУС*. 2020. № 96. С. 131-140
9. Малюга Л.М., Загороднюк О.В., Кожухівська Р.Б. Статистика та інформаційні технології прийняття управлінських рішень у проектуванні об'єктів сфери обслуговування. *Інфраструктура ринку*. 2023. № 74. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/74-2023>
10. Малюга Л.М., Загороднюк О.В. Управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу в умовах конкуренції *Економіка та суспільство*. 2018. №17. С. 286-289. URL: <http://www/economyandsociety.in.ua>
11. Малюга Л.М., Терещук Н.В., Кожухівська Р.Б. Проектування системи документування обліку товарів та устаткування об'єктів готельно-ресторанного господарства як один з елементів безпеки туристичної діяльності. *Інфраструктура ринку*. Вип. 59, 2021. С.44-49. URL: <http://www/market-infr.od.ua>
12. Семенов В. Стандарти ISO серії 9000 як основа формування систем управління якістю на підприємствах сфери послуг. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*, 2020, 3 (72). С. 121-134.
13. Підпригора Ю.А. Якість та відповідність продукції нормативним документам: принципи організації. *Наукові нотатки*, 2021, 71. С. 29-34.
14. Посібник по практичному застосуванню ДБН В.1.1-7 "Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги": [Виробничо-практичне видання]. Київ: ТОВ "Київська книжково-журнальна фабрика", 2018. 36 с.
15. Проектування готелів : навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал [та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. К. :Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. 340 с.
16. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. Посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал [та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. 340 с.
17. Технологічне проектування підприємств харчування: навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк [та ін.]. Харків: ДОДХДУХТ, 2005. 295 с.
18. Kozhukhivska R., Kovalenko G., Kyryliuk I., Maliuga L., Podzihun S., Sokovnina D. (2020). Competitiveness as a Basis for Tourism Development. Proceedings of the 35rd Conference, IBIMA 2020: 1-2 April 2020, 2020, Seville, Spain. P.1585-1591 Available at: <https://ibima.org/accepted-paper/competitiveness-as-a-basis-for-tourism-development/>

Інформаційні ресурси

1. Аналітичні публікації з проблем гостинності. URL: <http://prohotelia.com.ua>.
2. Асоціація індустрії гостинності України <https://aigu.org.ua/>
3. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC). URL: <http://www.wttc.org/>.
4. Державна служба статистики України : офіційний вебсайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
5. Державна туристична Адміністрація. URL: <http://www.tourism.gov.ua/>.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <http://3umf.com/doc/449/>.
7. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги URL: <http://www.kurortservice.-com/uploads/assets/file/per.pdf>.
8. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
9. Економічний дискусійний клуб. URL: <http://edclub.com.ua/>
10. Система якості HACCP. URL: <https://certificant.org/haccp/>
11. Наукова бібліотека ім. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua>.

12. Зміни в робочій програмі

У робочій програмі відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» переглянуто розподіл балів, які отримують студенти, оновлено методичне забезпечення