

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Львівський національний університет імені Івана Франка**  
**Географічний факультет**  
**Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій**

*Затверджено*  
На засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та  
харчових технологій  
географічного факультету  
Львівського національного університету імені Івана Франка  
(протокол № 1 від 29 серпня 2023 р.)

Завідувач кафедри  доц. Пандяк І.Г.

**СИЛАБУС**

**з навчальної дисципліни «Проектування готельних та ресторанных об'єктів»,  
що викладається в межах ОПІ «Готельно-ресторанна справа»  
другого (магістерського) освітнього рівня вищої освіти  
для здобувачів спеціальності  
241 «Готельно-ресторанна справа»**

Львів 2023 р.

<b>Назва курсу</b>	<b>Проектування готельних та ресторанних об'єктів</b>
<b>Адреса викладання курсу</b>	м. Львів, вул. Дорошенка, 41, вул. Лесі Українки, 39
<b>Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна</b>	Факультет географічний /кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
<b>Галузь знань, шифр та назва спеціальності</b>	24 Сфера обслуговування, 241 Готельно-ресторанна справа
<b>Викладачі курсу</b>	Вівчарук Ольга Миколаївна кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
<b>Контактна інформація викладачів</b>	olgavivcharuk@ukr.net olha.vivcharuk@lnu.edu.ua
<b>Консультації з питань вивчення курсу</b>	щопонеділка: 15.00-16.30 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд. 204 )
<b>Сторінка курсу</b>	
<b>Інформація про курс</b>	Дисципліна «Проектування готельних та ресторанних об'єктів» є вибірковою дисципліною з спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», яка викладається в другому семестрі в обсязі 4 кредити / 120 годин (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
<b>Коротка анотація дисципліни</b>	На сьогоднішній час велика доля успіху функціонування готельно-ресторанного господарства закладається вже на стадії його проектування, оскільки від якості технологічних розрахунків залежить ефективність діяльності підприємства. Основною особливістю сучасних закладів готельно-ресторанного господарства повинна бути їх локальність за характером діяльності, спрямованість на регіональний ринок та задоволення індивідуальних потреб споживачів. При розробці кожного проекту повинен використовуватись індивідуальний підхід до об'єкту проектування та проводитись маркетингові дослідження, які дають можливість визначити специфіку конкретного регіонального ринку.
<b>Мета та цілі дисципліни</b>	<b>Метою викладання навчальної дисципліни «Проектування готельних та ресторанних об'єктів» є:</b> – формування у студентів – майбутніх фахівців індустрії гостинності узагальнюючого розуміння основ проектування об'єктів готельного та ресторанного господарства, а засвоєнні студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності; у набутті навичок щодо застосування теоретичних знань у галузі проектування і будівництва, а також навичок самостійної, творчої роботи, що знадобляться для впровадження інновацій в сфері проектування, будівництва та експлуатації будівель готельно-ресторанного господарства. Цілі навчальної дисципліни: «Проектування готельних та ресторанних об'єктів» спрямовано на підготовку професійних кадрів, які б досконало знали теоретичні основи, основні дизайнерські принципи та сучасні вимоги проектування підприємств, були ознайомлені з новітніми практичними підходами до проектування закладів готельно-ресторанного господарства відповідно до їх соціально-культурних, утилітарних та естетичних функцій.
<b>Література для вивчення дисципліни</b>	<b>Основна:</b> 1. ДСТУ 4281:2004. Класифікація, Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. 2. Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи постановва Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. №483. 3. Положення про ескізний архітектурний проект наказ Держбуду України від 23.10.1991 р. № 51/-839/1. 4. ДБН А 2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.

5. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – К. Мінрегіонбуд України, 2009.
6. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
7. ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації.
8. ДСТУ Б А.2.4-10-95 (ГОСТ 21-110-95). Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів.
9. Правила робота закладів (підприємств) громадського харчування наказ М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2012 р. № 219.
10. Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125.
11. Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // Зб. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus.
12. Канчі В.В., Томишин-Лелекач М.М., Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування, Ужгород, Вид-во Подяка, 2002
13. Карсекін В.І., Бердичевський В.Х., Проектування підприємств громадського харчування, К., Вища школа, 1992
14. Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. / Є.В. Клименко. - К. : Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.
15. Проектування готелів навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, СЛ. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2012. - 340 с.
16. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с.
17. Проектування закладів ресторанного господарства навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, СЛ. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2008. - 307 с.
18. Проектування курортів навч. посіб. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] за ред. А.А. Мазаракі. – К. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 304 с.
19. Prokhorenko O., Martyn O., Vivcharuk O., Zos-Kior M., Hnatenko I. Models of state clustering management, marketing and labor market management in the context of globalization, bankruptcy risk and services market development// Міжнародний журнал компютерних наук і мереживої безпеки. 2021. Issue 21 (12). P.228-234. doi: <https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.12.34>
20. Стручок Н.М. Інструменти становлення фінансово-економічної безпеки підприємств туристичної індустрії / Стручок Н.М., Вівчарук О.М., Удуд І.Р./ Збірник наукових праць «Фінансово - кредитна діяльність: проблеми теорії та практики».- 2018.- № 4, с.56-81 ( [Web of Science](#), [Index Copernicus](#) )  
**(Польща)**

**Допоміжна:**

21. Щодо порядку здійснення контролю за дотриманням сторонами зобов'язань за договором підяду про виконання робіт на будівництві об'єктів: Лист Держбуду України від 02.07.2004. №8/4-702.
22. Про забезпечення виконання розпорядження кабінету Міністрів України від 01.03.04 №100-р «Про заходи щодо посилення контролю за проектуванням, новим будівництвом, реконструкцією, капітальним ремонтом та експлуатацією будинків і споруд»: Наказ від 4 березня 2004 р. №39.

**Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:**<http://www.restcon.ru>

1. [www.alacacart.com](http://www.alacacart.com)
2. <http://www.autodesk.ru>
3. [www.e-atlas.com.ua](http://www.e-atlas.com.ua)
4. <http://search.epnet.com>
5. [www.cookbook.com.ua](http://www.cookbook.com.ua)

<b>Тривалість курсу</b>	120 год.
<b>Обсяг курсу</b>	Аудиторні години: 32 з них:

	<p>лекції 16 годин  практичні заняття 16 годин  самостійна робота 88 годин</p>
<p><b>Очікувані результати навчання</b></p>	<p>Після завершення цього курсу студент буде :</p> <p><b>знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретичні основи проектування готелів та ресторанів;</li> <li>- нормативні документи з питань будівництва і проектування підприємств (ДБН, ДСТУБ, ГОСТи, СНиП);</li> <li>- склад приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.</li> <li>- Вимоги до компоновки приміщень.</li> <li>- схеми розміщення технологічного обладнання</li> <li>- вимоги і схеми об'ємно-просторового компонування виробничих, адміністративних і житлових приміщень готелів та ресторанів.</li> <li>- організацію проектування і будівництва закладів готельно-ресторанного господарства.</li> </ul> <p><b>вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування готелів та ресторанів;</li> <li>- користуватися нормативними документами з питань будівництва і проектування підприємств (ДБН, ДСТУБ, ГОСТи, СНиП);</li> <li>- виконувати технологічні розрахунки виробничих цехів підприємства;</li> <li>- розраховувати площу торгових і виробничих приміщень закладів харчування.</li> <li>- користуватися і використовувати нормативні документи при компонуванні виробничих, адміністративних і житлових приміщень готелів та ресторанів.</li> <li>- на основі розрахунків проводити підбір та розміщення обладнання.</li> <li>- розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій;</li> </ul> <p>Вивчення навчальної дисципліни «Проектування готельних та ресторанних об'єктів» зумовлює формування, розвиток та удосконалення загальних та фахових компетентностей, серед яких:</p> <p><b>а) загальні компетентності:</b></p> <p>ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).  ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.  ЗК 4. Здатність працювати в команді.  ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.  ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p><b>б) спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</b></p> <p>СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.  СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.  СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.  СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами  СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.  СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p><b>Після вивчення навчальної дисципліни «Проектування готельних та ресторанних об'єктів» студент повинен показати такі результати навчання:</b></p> <p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань</p>

	<p>розвиткубудівництва та реконструкцію суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p>																																																																				
<b>Ключові слова</b>	Проектування, договір, контракт, техніко-економічні дослідження, проектно розвідувальні роботи, робочий проект, робоча документація ,будування об'єкта. пробний пуск, наладка обладнання. компетентність працівника, плинність кадрів, готельний і ресторанний бізнес, тайм-менеджмент, комунікативний процес, конфлікти, соціально-психологічний клімат, дисципліна, охорона праці, соціальні пакети та стандарти.																																																																				
<b>Формат курсу</b>	Очний/заочний Проведення лекцій, семінарських/практичних занять, консультацій.																																																																				
<b>Теми</b>	Подано у схемі курсу																																																																				
<b>Підсумковий контроль, форма</b>	Залік																																																																				
<b>Пререквізити</b>	Вивчення курсу базується, насамперед, на базових знаннях з готельно-ресторанної індустрії.																																																																				
<b>Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу</b>	Лекція, пояснення, інструктаж; інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань.																																																																				
<b>Необхідне обладнання</b>	Вивчення курсу потребує використання мультимедійного обладнання. Для вивчення курсу достатньо володіти загально вживаними програми такими як: Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.																																																																				
<b>Критерії оцінювання</b>	<p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою.Бали нараховуються за таким співвідношенням:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>практичні (семінарські) / самостійні 80% семестрової оцінки. Максимальна кількість –<b>80 балів</b>.</li> <li>Модулі, залік: 20% семестрової оцінки. Максимальна кількість – <b>20 балів</b></li> </ul> <p>Підсумкова максимальна кількість – <b>100 балів</b>.</p> <p><b>Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для іспиту)</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="10">Поточне тестування та самостійна робота</th> <th rowspan="2">Підсумковий тест (залік)</th> <th rowspan="2">Сума</th> </tr> <tr> <th colspan="5">Змістовний модуль 1</th> <th colspan="5">Змістовний модуль 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>T1</td> <td>T2-3</td> <td>T4-5</td> <td>T6</td> <td>МКР 1</td> <td>T7-8</td> <td>T9</td> <td>T10</td> <td>T11-12</td> <td>МКР 2</td> <td rowspan="2">-</td> <td rowspan="2">100</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>5</td> <td>20</td> <td>10</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table> <p>T1, T2, T3 ...T8 – теми семінарських і практичних занять. МКР 1, МКР 2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістового модуля.</p> <p><b>Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Сума балів за всі види навчальної діяльності</th> <th rowspan="2">Оцінка ECTS</th> <th colspan="2">Оцінка за національною шкалою</th> </tr> <tr> <th>для екзамену, курсового проекту (роботи), практики</th> <th>для заліку</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 – 100</td> <td>A</td> <td>відмінно</td> <td rowspan="4">зараховано</td> </tr> <tr> <td>81-89</td> <td>B</td> <td rowspan="2">добре</td> </tr> <tr> <td>71-80</td> <td>C</td> </tr> <tr> <td>61-70</td> <td>D</td> </tr> <tr> <td>51-60</td> <td>E</td> <td>задовільно</td> <td rowspan="2">не зараховано</td> </tr> <tr> <td>21-50</td> <td>FX</td> <td>незадовільно</td> </tr> </tbody> </table>	Поточне тестування та самостійна робота										Підсумковий тест (залік)	Сума	Змістовний модуль 1					Змістовний модуль 2					T1	T2-3	T4-5	T6	МКР 1	T7-8	T9	T10	T11-12	МКР 2	-	100	5	10	10	5	20	10	5	5	10	20	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	81-89	B	добре	71-80	C	61-70	D	51-60	E	задовільно	не зараховано	21-50	FX	незадовільно
Поточне тестування та самостійна робота										Підсумковий тест (залік)	Сума																																																										
Змістовний модуль 1					Змістовний модуль 2																																																																
T1	T2-3	T4-5	T6	МКР 1	T7-8	T9	T10	T11-12	МКР 2	-	100																																																										
5	10	10	5	20	10	5	5	10	20																																																												
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																																																																		
81-89	B	добре																																																																			
71-80	C																																																																				
61-70	D																																																																				
51-60	E	задовільно	не зараховано																																																																		
21-50	FX	незадовільно																																																																			

	0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)
<p><b>Питання до заліку</b></p>	<p><b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b> Студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.</p> <p><b>Політика щодо академічної доброчесності:</b> списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної не доброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її не зарахування викладачем.</p> <p><b>Політика щодо відвідування:</b> Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості організації готельного господарства в Україні та за кордоном;</li> <li>2. Основні фактори, що впливають на розподіл підприємств готельного і ресторанного господарства на типи та категорії;</li> <li>3. Організація приміщень у підприємствах готельного і ресторанного господарства;</li> <li>4. Основи організації підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення;</li> <li>5. Нормативно-правове регулювання діяльності закладів готельно-ресторанного профілю;</li> <li>6. Еволюція закладів готельного і ресторанного профілю;</li> <li>7. Структура кадрового забезпечення закладів готельного і ресторанного профілю;</li> <li>8. Обладнання закладів готельного і ресторанного профілю;</li> <li>9. Організація обслуговування клієнтів у підприємствах готельного і ресторанного господарства різних типів та категорій;</li> <li>10. Організація праці в готельному господарстві;</li> <li>11. Організація виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства, та його контроль;</li> <li>12. Основи організації закладів ресторанного господарства як ланки з надання послуг;</li> <li>13. Організаційні засади проектування готелів і ресторанів.</li> <li>14. Основні фактори розміщення готелю на земельній ділянці.</li> <li>15. Характеристика об'ємно-планувальних рішень готелів. <ul style="list-style-type: none"> <li>- загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю.</li> <li>- композиційні схеми планувальних рішень готелів.</li> </ul> </li> <li>16. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень. <ul style="list-style-type: none"> <li>- склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи.</li> </ul> Зонування приміщень приймально-вестибюльної групи. </li> <li>17. Організація проектування житлових приміщень. Вимоги до приміщень житлової групи.</li> <li>18. Організація проектування приміщень культурно-дозвіллевого і фізкультурно-оздоровчого призначення.</li> <li>19. Вихідні дані для проектування закладів ресторанного господарства. Типи і місткість закладів ресторанного господарства у готелі.</li> <li>20. Технологічні розрахунки при проектуванні закладів ресторанного господарства.</li> <li>21. Визначення виробничої програми підприємства. Розрахунок кількості сировини і продуктів. Проектування групи складських приміщень. Розрахунок виробничих цехів.</li> <li>22. Компонівка приміщень закладів ресторанного господарства.</li> </ol>			

	<p>23.Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарств. Проектування окремих груп приміщень. Приміщення для приймання і зберігання продуктів. Охолоджувані камери.</p> <p>24.Склад приміщень закладів ресторанного господарства, їх взаємозв'язок.</p> <p>25.Характеристика інженерних систем готелів і ресторанів, водопостачання і каналізація, опалення, вентиляція та кондиціонування, електропостачання та електрообладнання, системи зв'язку і сигналізації, сміттєвидалення.</p> <p>26.Санітарно-гігієнічні , екологічні вимоги та протипожежна безпека.</p>
<b>Опитування</b>	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

## 1. СХЕМА КУРСУ «ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАННИХ ОБ'ЄКТІВ»

Тиж-день год.	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності і (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год.	Термін виконання
1	2	3	4	5	
1/2	<p><b>1.Організаційні засади проектування готелів і ресторанів.</b></p> <p>Терміни та визначення. Цілі та завдання будівельного проектування. Стадії та зміст проектної документації. Затвердження проектної документації. Якість проектних рішень. Показники якості проектів</p>	Лекційне заняття	<p>1. ДСТУ 4281:2004. Класифікація, Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства.</p> <p>2.Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи : постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. №483.</p> <p>3.Положення про ескізний архітектурний проект : наказ Держбуду України від 23.10.1991 р. № 51/-839/1.</p> <p>4.ДБН А 2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.</p> <p>5.ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. - К: Мінрегіонбуд України, 2009.</p> <p>6.ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.</p> <p>7.ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації.</p> <p>8.ДСТУ Б А.2.4-10-95 (ГОСТ 21-110-95). Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів.</p> <p>9.Правила робота закладів (підприємств) громадського харчування : наказ М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2012 р. № 219.</p>	<p>Підготувати Тестові завдання.</p> <p>Виконання самостійної роботи. 1 год.</p>	2 тиждень
2/3	<p><b>2.Розміщення готелю на земельній ділянці</b></p> <p>Розміщення готелів на земельних ділянках. Види земельних ділянок. Читання схеми функціональної організації приміщень готельного господарства великої, середньої та малої місткості.</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>1. ДСТУ 4281:2004. Класифікація, Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства.</p> <p>2.Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи : постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. №483.</p> <p>3.Положення про ескізний архітектурний проект : наказ Держбуду України від 23.10.1991 р. № 51/-839/1.</p> <p>4.ДБН А 2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.</p> <p>5.ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. - К: Мінрегіонбуд України, 2009.</p> <p>6.ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.</p>	<p>Розв'язок задач.</p> <p>Кейси.</p> <p>Доповіді та презентації , 1/2 год.</p>	3 тиждень

			7.ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації. 8.ДСТУ Б А.2.4-10-95 (ГОСТ 21-110-95). Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів. 9.Правила робота закладів (підприємств) громадського харчування : наказ М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2012 р. № 219.			
2/3	<b>3. Об'ємно-планувальні рішення готелів.</b> Загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю. Композиційні схеми планувальних рішень готелів.	Лекційне / практичне заняття	1. ДСТУ 4281:2004. Класифікація, Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. 2.Про порядок затвердження інвестиційних програм і проєктів будівництва і проведення комплексної державної експертизи : постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. №483. 3.Положення про ескізний архітектурний проєкт : наказ Держбуду України від 23.10.1991 р. № 51/-839/1. 4.ДБН А 2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проєктуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд. 5.Правила робота закладів (підприємств) громадського харчування : наказ М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2012 р. № 219. 6..Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. / Є.В. Клименко. - К. : Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с. 7..Проєктування готелів: навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2012. - 340 с.		1/2 год. Тестові завдання. Виконання самостійної роботи. Розв'язок задач. Доповіді та презентації	4 тиждень
3	<b>4. Проєктування приймально-вестибюльної групи приміщень.</b> Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи. Зонування приміщень приймально-вестибюльної групи.	Лекційне / практичне заняття	1.Правила робота закладів (підприємств) громадського харчування : наказ М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2012 р. № 219. 2.Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125. 3.Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // 36. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus. 4.Канчі В.В., Томишин-Лелекач М.М., Технологічні розрахунки при проєктуванні підприємств харчування, Ужгород, Вид-во Подяка, 2002 5.Карсекін В.І., Бердичевський В.Х., Проєктування підприємств громадського харчування, К., Вища школа, 1992 6.Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. / Є.В. Клименко. - К. : Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с. 7.Проєктування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2012. - 340 с. 8.Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.С. Проєктування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с. 9.Проєктування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2008. - 307 с. 10.Проєктування курортів : навч. посіб. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] за ред. А.А. Мазаракі. – К: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 304 с.		Тестові завдання. Виконання самостійної роботи. Розв'язок задач. 1/2 год.	4 тиждень



			11.Prokhorenko O., Martyn O., Vivcharuk O., Zos-Kior M., Hnatenko I. Models of state clustering management, marketing and labor market management in the context of globalization, bankruptcy risk and services market development// Міжнародний журнал компютерних наук і мереживої безпеки. 2021. Issue 21 (12). P.228-234. doi: <a href="https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.12.34">https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.12.34</a>		
3/4	<b>5. Проектування житлових приміщень</b> Приміщення житлової групи приміщень. Вимоги до приміщень житлової групи.	Лекційне / практичне заняття	1.ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації. 2.Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125. 3.Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // 36. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus. 4.Канчі В.В., Томишин-Лелекач М.М., Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування, Ужгород, Вид-во Подяка, 2002 5.Карсекін В.І., Бердичевський В.Х., Проектування підприємств громадського харчування, К., Вища школа, 1992 6.Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. / Є.В. Клименко. - К. : Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с. 7.Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2012. - 340 с. 8.Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.С. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с. 9.Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2008. - 307 с. 10.Проектування курортів : навч. посіб. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – К: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 304 с. 11.Prokhorenko O., Martyn O., Vivcharuk O., Zos-Kior M., Hnatenko I. Models of state clustering management, marketing and labor market management in the context of globalization, bankruptcy risk and services market development// Міжнародний журнал компютерних наук і мереживої безпеки. 2021. Issue 21 (12). P.228-234. doi: <a href="https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.12.34">https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.12.34</a>	Тестові завдання. Виконання самостійної роботи. Розв'язок задач. 1/2 год.	5 тиждень
4	<b>6. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення.</b> Проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення. Приміщення та споруди фізкультурно-оздоровчого призначення.	Лекційне заняття	1.ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації. 2.Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125. 3.Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // 36. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus. 4.Канчі В.В., Томишин-Лелекач М.М., Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування, Ужгород, Вид-во Подяка, 2002 5.Карсекін В.І., Бердичевський В.Х., Проектування підприємств громадського харчування, К., Вища школа, 1992	Тестові завдання. Виконання	5 тиждень

			<p>6.Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. / Є.В. Клименко. - К. : Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.</p> <p>7.Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2012. - 340 с.</p> <p>8.Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с.</p> <p>9.Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2008. - 307 с.</p> <p>10.Проектування курортів : навч. посіб. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 304 с.</p>	самостійної роботи.	
4/5	<p><b>Тема 7. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.</b></p> <p>характеристика групи адміністративних приміщень, господарські та виробничі приміщення готелів.</p> <p>Проектування службові, господарські та виробничі приміщення готелю.</p> <p>Аналізувати групу адміністративних приміщень, господарські та виробничі приміщення.</p>	Лекційне заняття	<p>1.ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації.</p> <p>2.Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125.</p> <p>3.Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // 36. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus.</p> <p>4.Канчі В.В., Томишин-Лелекач М.М., Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування, Ужгород, Вид-во Подяка, 2002</p> <p>5.Карсекін В.І., Бердичевський В.Х., Проектування підприємств громадського харчування, К., Вища школа, 1992</p> <p>6.Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. / Є.В. Клименко. - К. : Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.</p> <p>7.Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2012. - 340 с.</p> <p>8.Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с.</p> <p>9.Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2008. - 307 с.</p> <p>10.Проектування курортів : навч. посіб. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 304 с.</p>	Тестові завдання.	6 тижень
5/6	<p><b>8. Вихідні дані для проектування закладів ресторанного господарства.</b></p> <p>вихідні дані для проектування закладів ресторанного господарства.</p> <p>застосовувати вихідні дані для проектування закладів ресторанного господарства для</p>	Лекційне заняття	<p>1.ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації.</p> <p>2.Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125.</p> <p>3.Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // 36. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus.</p> <p>4.Канчі В.В., Томишин-Лелекач М.М., Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств</p>	Тестові завдання.	7 тижень

	розрахунку виробничих не виробничих приміщень. Аналізувати розраховані результати щодо проектування закладів ресторанного господарств.	та	харчування, Ужгород, Вид-во Подяка, 2002 5.Карсекін В.І., Бердичевський В.Х., Проектування підприємств громадського харчування, К., Вища школа, 1992 6.Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. / Є.В. Клименко. - К. : Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с. 7.Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2012. - 340 с. 8.Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с. 9.Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2008. - 307 с. 10.Проектування курортів : навч. посіб. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 304 с.		
6/7	<b>9. Технологічні розрахунки при проектуванні закладів ресторанного господарства</b> Визначення виробничої програми підприємства. Розрахунок кількості сировини і продуктів. Проектування групи складських приміщень. Розрахунок виробничих цехів.	практичні заняття	1.ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації. 2.Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125. 3.Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // 36. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus. 4.Канчі В.В., Томишин-Лелекач М.М., Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування, Ужгород, Вид-во Подяка, 2002 5.Карсекін В.І., Бердичевський В.Х., Проектування підприємств громадського харчування, К., Вища школа, 1992 6.Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. / Є.В. Клименко. - К. : Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с. 7.Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2012. - 340 с. 8.Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с. 9.Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2008. - 307 с. 10.Проектування курортів : навч. посіб. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – К: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 304 с.	Розв'язок задач. 8 год.	8 тиждень
7	<b>10. Компонівка приміщень закладів ресторанного господарства</b> Загальні вимоги до компонування приміщень. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарств. Проектування окремих	Лекційне заняття	1.ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації. 2.Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125. 3.Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // 36. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). –	Тестові завдання. Виконання самостійно роботи. 1 год.	8 тиждень

	<p>груп приміщень. Приміщення для приймання і зберігання продуктів. Охолоджені камери.</p>		<p>C.3-6. Index Copernicus. 4.Канчі В.В., Томишин-Лелекач М.М., Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування, Ужгород, Вид-во Подяка, 2002 5.Карсекін В.І., Бердичевський В.Х., Проектування підприємств громадського харчування, К., Вища школа, 1992 6.Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. / Є.В. Клименко. - К. : Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с. 7.Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2012. - 340 с. 8.Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с. 9.Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2008. - 307 с. 10.Проектування курортів : навч. посіб. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 304 с.</p>		
7/8	<p><b>11. Склад приміщень закладів ресторанного господарства, їх взаємозв'язок.</b> Складські приміщення заготівельних підприємств. Камера харчових відходів. Комору сухих продуктів. Мийну експедиційної тари. Виробничі приміщення заготовочних підприємств харчування.</p>	Лекційне заняття	<p>1.ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації. 2.Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125. 3.Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // іроби. 3б. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus. 4.Канчі В.В., Томишин-Лелекач М.М., Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування, Ужгород, Вид-во Подяка, 2002 5.Карсекін В.І., Бердичевський В.Х., Проектування підприємств громадського харчування, К., Вища школа, 1992 6.Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. / Є.В. Клименко. - К. : Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с. 7.Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2012. - 340 с. 8.Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с. 9.Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2008. - 307 с. 10.Проектування курортів : навч. посіб. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – К.:Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 304 с.</p>	Тестові завдання. Виконання самостійно і роботи. 1 год.	9 тиждень

8	<p><b>12. Характеристика інженерних систем готелів і ресторанів.</b>  Водопостачання і каналізація. Опалення, вентиляція та кондиціонування.  Електропостачання та електрообладнання.  Системи зв'язку і сигналізації.</p>	Лекційне заняття	<p>1.Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125.  2.Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // 36. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus.  3.Канчі В.В., Томишин-Лелекач М.М., Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування, Ужгород, Вид-во Подяка, 2002  4.Карсекін В.І., Бердичевський В.Х., Проектування підприємств громадського харчування, К., Вища школа, 1992  5.Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. / Є.В. Клименко. - К. : Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.  6.Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2012. - 340 с.  7.Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с.  8.Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2008. - 307 с.  10.Проектування курортів : навч. посіб. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 304 с.</p>	Тестові завдання. Виконання самостійно роботи.  1 год.	9 тиждень
9	<p><b>13. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека</b>  Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги.  Протипожежна безпека.  Сміттєвидалення  *Аналіз санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги, протипожежну безпеку, сміттєвидалення у готельно-ресторанних комплексах.</p>	Лекційне заняття	<p>1.Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125.  2.Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // 36. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus.  3.Канчі В.В., Томишин-Лелекач М.М., Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування, Ужгород, Вид-во Подяка, 2002  4.Карсекін В.І., Бердичевський В.Х., Проектування підприємств громадського харчування, К., Вища школа, 1992  5.Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. / Є.В. Клименко. - К. : Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.  6.Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2012. - 340 с.  7.Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с.  8.Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2008. - 307 с.  10.Проектування курортів : навч. посіб. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 304 с.</p>	Тестові завдання. Виконання самостійно роботи.  1 год.	10 тиждень

Примітка. \* позначені питання самостійного опрацювання.