


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВСП «ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДТЕУ»

Відділення харчових технологій та сфери послуг  
Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

**СИЛАБУС (SYLLABUS) ЕСТЕТИЧНЕ ОФОРМЛЕННЯ ГОТЕЛІВ**

<b>1. Інформація про викладача</b>	
Викладач	Матвієнко Людмила Анатоліївна
Науковий ступінь	
Вчене звання	
Посада	Викладач готельної і ресторанної справи, викладач першої категорії ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
Веб сайт для розміщення курсу	
E-mail	<a href="mailto:lyudmila.matvienko77@gmail.com">lyudmila.matvienko77@gmail.com</a>
Консультації	Відповідно до графіку індивідуальних консультацій розміщений на офіційному сайті коледжу ВСП «ВТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: <a href="http://vtec.vn.ua/rozklad-zanyat">http://vtec.vn.ua/rozklad-zanyat</a>
<b>2. Опис навчальної дисципліни</b>	
Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	Для всіх галузей знань
Спеціальність	Для всіх спеціальностей
Освітньо-професійна програма	Для всіх освітньо-професійних програм
Загальна характеристика	Кількість годин – 90 Кількість кредитів – 3 Співвідношення аудиторних годин і годин самостійної роботи: 42/48 Мова навчання: українська Форма підсумкового контролю: письмовий екзамен Семестр: 5. Форма навчання: очна
Анотація	Навчальна дисципліна «Естетичне оформлення готелів» одна із вибіркових дисциплін підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». <b>Зміст дисципліни (тематика):</b> Готельні послуги та дизайн як об'єкти вивчення. Дизайн як вид професійної діяльності. Виникнення, характерні риси та основні види. Взаємозв'язок туризму та готельного бізнесу. Технологія готельного сервісу. Архітектура та дизайн готельних комплексів. Сучасна архітектура та інтер'єр готелю. Готельні приміщення та меблі. Використання світла й кольору в оформленні готелів. Декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів
Технічне та програмне забезпечення/обладнання	Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів: Microsoft Power Point, додатки Google

<p>Методи навчання</p>	<p><i>Основними методами навчання є:</i></p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, використовуються мультимедійні презентації, відео, робочі зошити – опорні конспекти, випереджувальні завдання студентів тощо.</p> <p>Практичні заняття проводяться за результатами розгляду студентами окремих теоретичних положень та формує вміння і навички їх практичного застосування шляхом індивідуального виконання студентом відповідно сформульованих завдань.</p> <p>Семинарські заняття проводяться з використанням результатів науково-пошукової роботи студентів, захисту цих результатів; поширеними є ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів.</p> <p>Самостійна робота студентів - у відповідності до Положення про його організацію та контроль у ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».</p>
<p>Завдання</p>	<p>Завдання – засвоєння теоретичних основ, основних дизайнерських принципів та сучасних вимог проектування підприємств готельно-туристичних комплексів для подальшого їх використання майбутніми фахівцями у практичній діяльності.</p> <p>Розширення світогляду студентів і формування самостійності їх економічного мислення як особистісної риси та важливої професійної якості, сутність якої полягає в умінні планувати, організовувати, систематизувати та контролювати власну перспективну й поточну діяльність як керівників середньої та вищої ланки сучасного підприємства готельного бізнесу, ознайомити майбутніх фахівців із основами комплексної творчої діяльності дизайнера з формування зовнішнього та внутрішнього архітектурного середовища готелів.</p>
<p>Результати навчання (компетентності)</p>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти має здобути компетентності:</p> <p><b>загальні:</b></p> <p>Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей.</p> <p>Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково- дослідницькій та професійній діяльності.</p> <p><b>спеціальні:</b></p> <p>Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.</p> <p>Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності.</p> <p>Розуміння завдань національної політики та механізмів регулювання індустрії гостинності.</p> <p>Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми діяльності корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища.</p> <p><b>Результатами навчання здобувача освіти з дисципліни «Естетичне оформлення готелів» є:</b></p> <p>Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності.</p> <p>Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанних послуг.</p>

	<p>Здатність оцінювати кон'юнктуру ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності.</p> <p>Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p>Критерії оцінювання навчальних досягнень</p>	<p><b>Оцінку «Відмінно»</b> отримує студент, який:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• повно, логічно і послідовно розкриває зміст питання, відповідь свідчить про всебічні, систематизовані глибокі знання;</li> <li>• вільно володіє теоретичними основами і термінологією, правильно застосовує одержані знання для розв'язування практичних завдань, для аналізу явищ;</li> <li>• творчо вирішує поставлені завдання;</li> <li>• гнучко використовує міжпредметні зв'язки в узагальненні інформації;</li> <li>• демонструє ґрунтовні знання першоджерел, уміння самостійно розкривати їх зміст, робити узагальнення і висновки, використовуючи додаткову літературу;</li> <li>• вільно володіє нормативною, сучасною українською мовою.</li> </ul> <p><b>Оцінка «Добре»</b> виставляється студенту, за умови, що він:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• достатньо володіє понятійним апаратом дисципліни;</li> <li>• уміння і навички студента дозволяють викласти матеріал досить логічно, послідовно;</li> <li>• правильно розкриває основний, зміст матеріалу;</li> <li>• добре знає основні закономірності дисципліни і вміє використовувати їх при розв'язанні практичних завдань;</li> <li>• комплексно вирішує поставлені завдання, правильно використовує довідкову літературу;</li> <li>• добре володіє українською мовою;</li> <li>• у відповіді допускає одну значну неточність (серйозну помилку) у використанні термінологічної чи тлумаченні явищ.</li> </ul> <p><b>Оцінку «Задовільно»</b> виставляється, якщо студент в основному:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правильно викладає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного мислення;</li> <li>• володіє термінологією з дисципліни;</li> <li>• вміє проілюструвати теоретичні положення прикладами;</li> <li>• у відповіді неповно обґрунтовує висновки, припускається помилок при узагальненні;</li> <li>• допускає ряд серйозних помилок при використанні спеціальної термінології та інтерпретації явищ;</li> <li>• зміст окремих питань викладає частково, непослідовно;</li> <li>• відповідь виявляє прогалини у знаннях.</li> </ul> <p><b>Оцінка «Незадовільно»</b> виставляється, коли у відповіді:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• відсутня логіка і обґрунтування теоретичних положень;</li> <li>• відповідь має переважно репродуктивний характер, допускаються суттєві помилки;</li> <li>• відповіді мають фрагментарний характер;</li> <li>• у відповіді не розкриті основні поняття.</li> </ul>

<b>3. Тематичний план</b>					
Найменування тем	Кількість годин				С.Р.С.
	Всього	Аудиторних			
		Лекційних	Практичних	Семинарських	
Тема 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	10	2	-	2	6
Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	8	2	-	2	4
Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	8	2	2	-	4
Тема 4 Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	6	2	-	2	2
Тема 5. Планування адміністративно господарських приміщень	6	2	-	2	2
Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів	10	2	-	2	6
Тема 7 . Проектування приміщень громадського призначення ТГК	8	2	-	-	6
Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	12	2	-	2	8
Тема 9. Проектування торгової та адміністративно - побутової групи приміщень закладів готельно-ресторанного господарства	8	2	2	-	4
Тема 10. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	8	2	-	2	4
Тема 11. Декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів та екстер'єру	6	2	-	2	2
<b>Всього:</b>	<b>90</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>48</b>

<b>4. Перелік навчальних робіт</b>	
Теми дисциплін та види робіт	
<b>Лекції</b>	<b>Семінарські/Практичні заняття</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ЧИННИКИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКІСНИХ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ, ПОВ'ЯЗАНІ З ДИЗАЙНЕРСЬКИМИ РІШЕННЯМИ</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Лекція № 1</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Тема 1.1 Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства</b></p> <p>1. Мета вивчення дисципліни. Зв'язок з іншими дисциплінами.  2. Суть проектування, його цілі і завдання та його законодавча і нормативна база.  3. Класифікація планувально-проектувальних видів діяльності..</p>	<p style="text-align: center;"><b>Семінарське заняття № 1</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Тема: Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Лекція № 2</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Тема 1.5 Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів</b></p> <p>1. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії.  2. Архітектурно-планувальна організація готелів.  3. Типологія готельних споруд та їх характеристики.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Семінарське заняття № 2</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Тема: Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Лекція № 3</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Тема 1.8 Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах</b></p> <p>1. Класифікація підприємств готельно-ресторанного господарства.  2. Загальні вимоги до торгівельних приміщень, інтер'єру, обладнання.  3. Функціональна структура підприємства.  4. Внутрішня організація функціональних елементів готелів.  5. Функціональне зонування внутрішнього простору готелю.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Практична робота № 1</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Тема: Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Лекція № 4</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Тема 1.11 Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів</b></p> <p>1. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства.  2. Складові комфортної атмосфери закладу харчування.  3. Основні елементи дизайну закладу ресторанного господарства.  4. Композиційні схеми будівель підприємств ресторанного господарства.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Семінарське заняття № 3</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Тема: Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Лекція № 5</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Тема 1.13 Планування адміністративно-господарських приміщень</b></p> <p>1. Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів; вестибюльної групи готелів  2. Основні принципи планування: оригінальність в архітектурі і дизайні.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Семінарське заняття № 4</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Тема: Планування адміністративно-господарських приміщень</b></p>

**РОЗДІЛ 2. СТАНДАРТИЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ**

<p><b>Лекція № 6</b></p> <p><b>Тема 2.1 Проектування житлових та побутових приміщень готелів</b></p> <p>1. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів. 2. Загальні принципи проектування житлових приміщень; побутових приміщень.</p>	<p><b>Семінарське заняття № 5</b></p> <p><b>Тема: Проектування житлових та побутових приміщень готелів</b></p>
<p><b>Лекція № 7</b></p> <p><b>Тема 2.6 Проектування приміщень громадського призначення ТГК</b></p> <p>1. Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів. 2. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування. 3. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю. 4. Проектування та організація приміщень торгового та побутового призначення.</p>	
<p><b>Лекція № 8</b></p> <p><b>Тема 2.10 Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях</b></p> <p>1. Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю. 2. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різних категорій. 3. Основні принципи проектування заготівельних цехів та доготівельних цехів ЗРГ. 4. Загальні принципи проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів.</p>	<p><b>Семінарське заняття № 6</b></p> <p><b>Тема: Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях</b></p>
<p><b>Лекція № 9</b></p> <p><b>Тема 2.14 Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів готельно-ресторанного господарства</b></p> <p>1. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства 2. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.</p>	<p><b>Практична робота № 2</b></p> <p><b>Тема: Проектування груп приміщень закладів ресторанного господарства</b></p>
<p><b>Лекція № 10</b></p> <p><b>Тема 2.18 Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях</b></p> <p>1. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства. 2. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування. 3. Декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів та екстер'єру.</p>	<p><b>Семінарське заняття № 7</b></p> <p><b>Тема: Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях</b></p>
<p><b>Лекція № 11</b></p> <p><b>Тема 2.21 Нормативно-правові, експлуатаційні документи та стандарти готельного обслуговування</b></p> <p>1. Роль предметів мистецтва в організації простору готельних інтер'єрів. 2. Використання декоративної рослинності в інтер'єрах готелю, їх розміщення та догляд.</p>	<p><b>Семінарське заняття № 8</b></p> <p><b>Тема: Нормативно-правові, експлуатаційні документи та стандарти готельного обслуговування</b></p>

3. Способи створення кольорової гармонії для оздоблення приміщень, побудовані на використанні закономірності кольорового кругу.	
4. Способи розміщення озеленення у інтер'єрі готельних приміщень	

<b>5. Політика ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» та очікування</b>	
Дотримання умов доброчесності	Дотримання Положення про академічну доброчесність ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступні за посиланням: <a href="http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya">http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya</a>
Очікування	Організація освітнього процесу та відвідування занять відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу студентів ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступне за посиланням: <a href="http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya">http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya</a> Оцінювання знань відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступне за посиланням: <a href="http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya">http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya</a>

<b>6. Перелік питань до екзамену</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дизайн територій готельних ділянок.</li> <li>2. Зв'язок архітектурних рішень з оформленням інтер'єру готелю.</li> <li>3. Місце декоративного мистецтва в оформленні інтер'єрів готелів.</li> <li>4. Актуальні тенденції у розвитку готельного дизайну.</li> <li>5. Нові творчі напрямки і стилі архітектури та дизайну та їх втілення у сучасних готелях.</li> <li>6. Меблювання готельних приміщень як засіб збільшення комфорту для гостей і працівників готелів.</li> <li>7. Архітектурно-ландшафтний аналіз умов проектування та реалізації плану благоустрою та озеленення територій сучасних готелів.</li> <li>8. Проаналізувати сучасні тенденції розвитку дизайну з максимальним використанням елементів довкілля як важливого чинника створення найкращих готельних послуг.</li> <li>9. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії.</li> <li>10. Типології готельних споруд та їх характеристики.</li> <li>11. Загальні вимоги до торговельних приміщень, інтер'єру, обладнання готелів.</li> <li>12. Внутрішня організація функціональних елементів готелів.</li> <li>13. Складові комфортної атмосфери закладу харчування.</li> <li>14. Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів; вестибюльної групи готелів.</li> <li>15. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів.</li> <li>16. Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів.</li> <li>17. Ергономіка та колористика в оформленні готелів.</li> <li>18. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування.</li> <li>19. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю.</li> <li>20. Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю.</li> <li>21. Роль та місце готелів у розвитку туризму.</li> <li>22. Види готелів, що розташовані у туристичних центрах.</li> <li>23. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різних категорій.</li> <li>24. Зв'язок рівня готельного сервісу та класу (зірковості) готелю.</li> <li>25. Чинники впливу на вибір готелю та умов проживання й харчування.</li> <li>26. Стилистичні підходи до вибору меблів, посуду та іншого обладнання готельних ресторанів.</li> <li>27. Загальні принципи проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів.</li> <li>28. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи; адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.</li> <li>29. Порядок сертифікації готельних послуг.</li> </ol>	

30. Сучасна практика сертифікації готельних послуг в економічно розвинених країнах.
31. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно планувальних рішень закладів ресторанного господарства.
32. Використання ресурсів Інтернет у сфері готельного бізнесу й туризму.
33. Міжнародні стандарти якості готельних послуг.
34. Міжнародні сертифікати якості готельних послуг.
35. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування.
36. Роль предметів мистецтва в організації простору готельних інтер'єрів.
37. Використання декоративної рослинності в інтер'єрах готелю, їх розміщення та догляд.
38. Всесвітня туристична організація (ВТО) і сертифікація готельних послуг.
39. Приватний сектор житла у наданні послуг гостинності.
40. Міжнародні компанії та ТНК у туристичному та готельному бізнесі.
41. Застосування способів створення кольорової гармонії для оздоблення приміщень, побудованих на використанні закономірності кольорового кола.
42. Курортна інфраструктура.
43. Механізація праці у сфері готельного бізнесу.
44. Інформаційні джерела підтримки праці менеджера готелю.
45. Способи розміщення озеленення у інтер'єрі готельних приміщень.
46. Провідні міжнародні виставки туристичного й готельного бізнесу.
47. Світові ринки готельних послуг.
48. Колір та освітлення в інтер'єрі та екстер'єрі сучасного готелю.
49. Концептуальні підходи до професійної підготовки працівників готельного господарства.
50. Спеціальна освіта фахівців готельного бізнесу.
51. Міжнародні інформаційні джерела підтримки праці менеджера готелю.
52. Специфічні риси співпраці готельного та рекламного бізнесу.
53. Сертифікація готельних послуг в Україні.
54. Сутність і методи реалізації продуктів туристичного та готельного бізнесу.
55. Всесвітня туристична організація (ВТО).
56. Дизайн виробничих зон готелів.
57. Співвідношення класичного та модерного в оформленні готелів.
58. Використання елементів національного мистецтва в готельному дизайні.
59. Використання предметів народного побуту в оформленні готельних приміщень.
60. Використання національного колориту в оздобленні готельних ресторанів.

## **7. Рекомендована література**

### **Законодавча та нормативна:**

1. Постанова Кабінету Міністрів № 483 від 11.04.2002 «Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи».
2. ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».
3. ДБН А.2.2-3:2004 «Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
4. ДБН В.2.2.-9:2009 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення».
5. ДБН В.2.2.-3-97 «Будинки і споруди. Будинки та споруди навчальних закладів».
6. ДБН В.2.2-13:2003 «Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди».
7. ДБН В.2.2-16:2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади».
8. ДБН В.2.2-17:2006 «Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення».
9. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».
10. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (зклади ресторанного господарства)».

### **Базова:**

11. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. П 79 [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі [та ін.] К. : Київ. нац. торг – екон. ун-т, 2008. – 307 с.
12. Проектування готелів : навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / 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.

13. Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О.І. Черевко. – Харків.: ДОДХДУХТ, 2015. – 295 с.

15. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація : навчальний посібник / В. Г. Банько – К. : Центр інформаційних технологій, Київ, – 2006. – 292 с.