

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу**

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ

(прот. № 1 від «01» вересня 2023 р.)

Директор

_____Анатолій ВДОВІЧЕН

**ЦИФРОВІЗАЦІЯ ТА ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА / DIGITIZATION
AND DESIGN OF RESTAURANT**

ПРОГРАМА / COURSE SUMMARY

для студентів

освітній ступінь	магістр	/ master
галузь знань	18 «Виробництво та технології»	/ «Manufacturing and processing»
спеціальність	181 «Харчові технології»	/ «Food processing»
спеціалізація/ОП	Ресторанні технології та бізнес	Restaurant technology and business
вид дисципліни		обов'язкова

**Чернівці
2023**

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ЧТЕІ ДТЕУ
заборонено**

Автор: Ольга Романовська, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ.

Програму розроблено на основі освітньо-професійної програми «Ресторанні технології та бізнес», розглянуто і схвалено на засіданні кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу 01.09.2023 р., протокол № 1, затверджено вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ 01.09.2023 р., протокол № 1.

Рецензенти: Каріна Паламарек, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ;
Наталія Шупрудько, директор ресторану концерт-холу «Флора клуб».

**ЦИФРОВІЗАЦІЯ ТА ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА / DIGITIZATION
AND DESIGN OF RESTAURANT**

ПРОГРАМА / COURSE SUMMARY

Автори: доцент, к.т.н., доцент _____ Ольга РОМАНОВСЬКА
«__» _____ 2023 року

Завідувач кафедри: к.т.н., доцент _____ Каріна ПАЛАМАРЕК
«__» _____ 2023 року

ВСТУП

Програма дисципліни «Цифровізація та проектування закладів ресторанного господарства» призначена для студентів освітнього ступеня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес».

Метою вивчення дисципліни «Цифровізація та проектування закладів ресторанного господарства» є формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами, методами проектування і сприяють їх ефективному застосуванню при розробленні концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень закладів ресторанного господарства (далі – ЗРГ) з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації сервісних процесів, якісного надання широкого кола послуг, ефективної інноваційної діяльності.

Завданням дисципліни «Цифровізація та проектування закладів ресторанного господарства» є:

- ознайомлення із засобами формування проектної документації та візуалізації конструкторської інформації;
- надання студентам знань з основ проектування ЗРГ;
- здійснювати підбір обладнання для надання послуг харчування в ЗРГ та визначати основні площі приміщень їх приміщень;
- опанування студентами основних вимог щодо структури і просторових рішень ЗРГ;
- ознайомлення з сучасними тенденціями і перспективами розвитку галузі проектування ЗРГ;
- опанування методиками розробки об'ємно-планувальної схем будівель ЗРГ;
- вирішення питань цифрової трансформації технічного регулювання в будівництві, що стали надзвичайно актуальними у зв'язку з цифровізацією закладів ЗРГ.

Предметом вивчення дисципліни є соціальні, функціональні, ергономічні, конструкторські, технологічні, економічні та естетичні складові процесу проектування ЗРГ.

Попередні вимоги до опанування дисципліни передбачають опанування наступних дисциплін: «Технології ресторанної продукції», «Гігієна та санітарія», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Ресторанна справа».

А також знання: класифікації закладів ресторанного господарства та їх концепцій; організації сервісних та виробничих процесів у ЗРГ відповідно до їх класифікації; правил розміщення технологічного устаткування в ЗРГ; гігієнічних принципів виробництва кулінарної продукції під час проектування

приміщень ЗРГ; сучасних інновацій та впровадження наукових розробок при розробці проєкту ЗРГ; сучасних тенденцій дизайну ЗРГ, інструментарію формування світлової та колористичної атмосфери; основних критерій гармонійності і засобів надання виразності об'єктам; систем автоматизованого проектування (CAD);

вміння: аналізувати ідеї та концепції закладів ресторанного господарства; орієнтуватися у стилях закладів ресторанного господарства і визначати відповідність їх обраний концепції закладу; моделювати процеси виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; виконувати прийняті рішення щодо стилю у графічній формі; забезпечувати санітарно-епідеміологічну безпеку закладів ресторанного господарства, профілактику харчових отруєнь, кишкових інфекцій та отруєнь немікробної природи.

Дисципліна «Цифровізація та проектування закладів ресторанного господарства», як обов'язкова компонента освітньо-професійної програми «Ресторанні технології та бізнес», спрямована на формування у студентів *інтегральної компетентності*, а також *загальних та спеціальних (фахових, предметних) компетентностей* і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідною освітньо-професійною програмою спеціальності:

Матриця компетентностей та результатів навчання, які формуються під час вивчення навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми «Ресторанні технології та бізнес»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр результату навчання	Результати навчання
	Загальні компетентності (ЗК)		
ЗК 1	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	РН 1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
ЗК 3	Здатність генерувати нові ідеї (креативність)	РН 12	Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати сучасні методи, технологічні процеси та організаційні рішення, щодо формування ефективного бізнес-середовища у сфері ресторанного бізнесу
ЗК 4	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо	РН 1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій

ЗК 5	Здатність працювати в міжнародному контексті	РН 1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
	Спеціальні (фахові) компетентності (СК)		
СК 1	Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій	РН 3	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях
СК 2	Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі	РН 4	Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних
СК 3	Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій	РН 12	Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати сучасні методи, технологічні процеси та організаційні рішення, щодо формування ефективного бізнес-середовища у сфері ресторанного бізнесу
СК 4	Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації	РН 12	Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати сучасні методи, технологічні процеси та організаційні рішення, щодо формування ефективного бізнес-середовища у сфері ресторанного бізнесу
СК 5	Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів	РН 10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки
СК 7	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні управлінські та технологічні рішення щодо забезпечення функціонування	РН 12	Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати сучасні методи, технологічні процеси та організаційні рішення, щодо формування ефективного бізнес-

	ресторанного бізнесу		середовища у сфері ресторанного бізнесу
--	----------------------	--	---

ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ТЕМАМИ

Тема 1. Нормативно-правові засади проєктної діяльності.

Організація проєктування

Мета і завдання проєктування закладів ресторанного господарства. Основні терміни та визначення. Законодавча та нормативна база. Засоби втілення проєктних рішень. Державний контроль за архітектурно-проєктною діяльністю.

Етапи виконання архітектурно-проєктних робіт: розрахунок вартості, порядок погодження та затвердження. Архітектурні конкурси (тендери), умови їх проведення та фінансування. Категорії складності архітектурних об'єктів. Права та обов'язки головного архітектора проєкту (ГАП) та головного інженера проєкту (ГПІ). Черговість та стадійність проєктування. Погоджувальні процедури.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: 1-14, 19, 21-40.

Основний: 43-45, 47.

Додатковий: 54.

Інформаційні ресурси: 55-64.

Тема 2. Концептуальні рішення закладів ресторанного господарства

Сучасні концепції закладів ресторанного господарства. Визначення місткості, класу і типу готелю, формату виробництва та обслуговування закладу ресторанного господарства. Функціональні фактори в проєктуванні. Структуризація сервісно-виробничого процесу в закладах ресторанного господарства. Процес обслуговування. Виробничий процес. Процес постачання, розподілу, складування та зберігання виробничих запасів. Функціональне зонування приміщень. Основні принципи технологічного проєктування

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: 23-40.

Основний: 43-45, 47.

Додатковий: 50, 51.

Інформаційні ресурси: 58-65.

Тема 3. Конструювання виробничої програми ЗРГ

Виробнича програма закладів ресторанного господарства різних видів, загальні підходи до розроблення. Конструювання виробничої програми закладів ресторанного господарства на основі моніторингу попиту. Особливості

проектування виробничої програми ЗРГ з централізованого виробництва продукції (кулінарний, кондитерський цех).

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: 11-40.

Основний: 43-47.

Додатковий: 53, 54.

Інформаційні ресурси: 55, 56, 57, 64.

Тема 4. Проектування виробничо-технологічного процесу у закладах ресторанного господарства

Загальні підходи до проектування структурно-виробничої схеми ЗРГ. Проектування процесу складування і зберігання продовольчих продуктів і сировини у ЗРГ різних видів. Порядок складання розрахунково-продуктової відомості. Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини і виготовлення напівфабрикатів ЗРГ. Проектування технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції у ЗРГ. Особливості проектування виробничого процесу кулінарного і кондитерського цехів. Технологічна схема виробничого процесу кулінарного і кондитерського цехів. Визначення кількості працівників виробництва у ЗРГ.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: 11-40.

Основний: 43-47.

Додатковий: 53, 54.

Інформаційні ресурси: 55, 56, 57, 64.

Тема 5. Проектування приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства

Нормативні вимоги до проектування приміщень для споживачів. Вестибюльна група приміщень. Гардероби і санвузли ЗРГ. Аванзали ресторанів. Проектування залів для споживачів. Барна зона. Приміщення для надавання додаткових послуг в ЗРГ. Планувальні рішення приміщень для споживачів в ЗРГ різних типів.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: 12-14, 30, 32.

Основний: 43-47.

Додатковий: 53, 54.

Інформаційні ресурси: 57, 59, 63, 64.

Тема 6. Проектування складських приміщень закладів ресторанного господарства

Нормативні вимоги до проектування складських приміщень в закладах ресторанного господарства. Розвантажувальна рампа. Завантажувальна. Структура складських приміщень в закладах ресторанного господарства, які працюють на сировині та напівфабрикатах. Не охолоджувані і охолоджувані складські приміщення. Особливості проектування складських приміщень у заготівельних ЗРГ, закладах з повним циклом виробництва, доготівельних ЗРГ і закладах роздаткових. Сучасні підходи до вирішення планувальних рішень складських приміщень в ЗРГ.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: 11, 12, 23, 27, 30.

Основний: 43-47.

Додатковий: 52, 54.

Інформаційні ресурси: 57, 59, 63.

Тема 7. Проектування виробничих приміщень закладів ресторанного господарства

Нормативні вимоги до проектування виробничих приміщень ЗРГ. Структура виробництва ЗРГ різних видів і типів. Заготівельні і доготівельні цехи ЗРГ. Проектування зон виробництва напівфабрикатів і готової продукції. Проектування процесів видачі готової продукції в ЗРГ, що працюють з самообслуговуванням і обслуговуванням споживачів офіціантами. Проектування мийних кухонного і столового посуду. Визначення площ виробничих приміщень розрахунковим і нормативним методом. Вимоги до розроблення планувальних рішень виробничих зон ЗРГ. Підбір механічного, теплового і допоміжного технологічного устаткування для виробничих цехів ЗРГ.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: 8, 9, 13, 16-19, 32, 36, 40.

Основний: 43-47.

Додатковий: 49, 50, 54.

Інформаційні ресурси: 55, 57, 59, 63, 64.

Тема 8. Підбір механічного, теплового і допоміжного технологічного устаткування для виробничих цехів

Нормативний метод підбору механічного, теплового і допоміжного технологічного устаткування для ЗРГ. Розрахункові методи підбору механічного, теплового і допоміжного технологічного устаткування різних видів. Вимоги до розміщення механічного, теплового і допоміжного

технологічного устаткування в структурі виробничого приміщення.
Специфікація устаткування

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: 8, 9, 13, 16-19, 32, 36, 40.

Основний: 43-47.

Додатковий: 49, 50, 54.

Інформаційні ресурси: 55, 57, 59, 63, 64.

Тема 9. Особливості проектування виробничих приміщень кулінарних і кондитерських цехів

Особливості проектування виробничих приміщень кулінарних і кондитерських цехів. Структура виробництва і особливості проектування виробничих приміщень кулінарних цехів. Послідовність розроблення планувальних рішень кулінарних цехів. Структура виробництва і вимоги до проектування виробничих приміщень кондитерських цехів різної потужності. Послідовність розроблення планувальних рішень кондитерських цехів.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: 8, 9, 13, 16-19, 32, 36, 40.

Основний: 43-47.

Додатковий: 49, 50, 54.

Інформаційні ресурси: 55, 57, 59, 63, 64.

Тема 10. Проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень закладів ресторанного господарства

Нормативні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень ЗРГ. Гардероби і санвузли персоналу. Нормативні вимоги до проектування технічних приміщень в закладах ресторанного господарства. Технічні приміщення ЗРГ. Особливості розміщення технічних приміщень в структурі ЗРГ. Просторове рішення функціональних зон в ЗРГ. Технологічне компонування ЗРГ. Особливості планувальних рішень одно- і багатоповерхових ЗРГ. Організація горизонтальних і вертикальних зв'язків в ЗРГ.

Правила розміщення сходових маршів і ліфтів в ЗРГ. Вимоги до будівель ЗРГ, функціональні фактори, які враховуються при їх проектуванні. Послідовність розроблення планувального рішення ЗРГ. Аналіз ефективності використання площ.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: 11, 12, 15, 21, 25, 31, 37.

Основний: 43-47.

Додатковий: 49, 51, 52.

Інформаційні ресурси: 56-65.

Тема 11. Особливості планувальних рішень закладів ресторанного господарства різних видів і типів

Просторове рішення функціональних зон в ЗРГ. Технологічне компонування ЗРГ. Особливості планувальних рішень одно- і багатоповерхових ЗРГ. Організація горизонтальних і вертикальних зв'язків в ЗРГ. Правила розміщення сходових маршів і ліфтів в ЗРГ. Вимоги до будівель ЗРГ, функціональні фактори, які враховуються при їх проектуванні. Послідовність розроблення планувального рішення ЗРГ. Аналіз ефективності використання площ. Дотримання санітарно-гігієнічних вимогах в умовах кризи (пандемія Covid-19 та постпандемічний період). Вимоги до проектування евакуаційних виходів з будівель і поверхів.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: 12, 17 28, 29.

Основний: 43-46.

Додатковий: 50, 54.

Інформаційні ресурси: 56-59, 64.

Тема 12. Проектування захисних споруд у закладах ресторанного господарства

Законодавча та нормативна база захисних споруд. Будівельна реформа України 2023. Об'ємно-планувальні рішення і конструктивні рішення захисних споруд. Зонування захисних споруд. Санітарно-технічні системи захисних споруд: вентиляція, опалення, водопостачання, каналізація. Протипожежна безпека в захисних спорудах ресторану. Порядок розроблення робочої документації. Закордонний досвід проектування захисних споруд. Каркасні модульні сховища.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правові акти: 41, 42.

Основний: 46-48.

Додатковий: 49, 50.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правові акти:

1. Про основи містобудування : Закон України від 16.11.92 №2780-XII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2780-12#Text>.
2. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо забезпечення вимог цивільного захисту під час планування та забудови територій : Закон України від 24.10.2022 № 2486-IX. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2486-20#Text>

3. Про авторське право і суміжні права : Закон України від 11.07.2001 № 2627-III. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3792-12#Text>
4. Про інвестиційну діяльність : Закон України від 18.09.91 № 1560-XII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1560-12#Text>.
5. Про відповідальність підприємств, їх об'єднань, закладів і організацій за правопорушення у сфері містобудування : Закон України від 14.10.94 № 208-94-ВР. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/208/94-%D0%B2%D1%80#Text>.
6. Про затвердження загального положення про санаторно-курортний заклад : Постанова Кабінету Міністрів України від 11.07.2001 р. № 805. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/805-2001-%D0%BF#Text>.
7. Про затвердження Порядку проведення архітектурних і містобудівних конкурсів : Постанова Кабінету Міністрів України від 25.11.99 р. № 2137. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2137-99-%D0%BF#Text>.
8. Про затвердження Державних санітарних правил розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів : Наказ МОЗ України від 19.06.1996 № 172. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0378-96#Text>.
9. Про затвердження Державних санітарних правил планування та забудови населених пунктів : Наказ МОЗ України від 19.06.1996 № 173. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0379-96#Text>.
10. ДСТУ 4527:2006. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення». [Чинний від 2006-10-01]. Вид. офіц. Київ, 2006. 10 с. (Інформація та документація).
11. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги». [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 12 с. (Інформація та документація).
12. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів». [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 16 с. (Інформація та документація).
13. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 18 с. (Інформація та документація).
14. ДСТУ 3862-99. «Ресторанне господарство. Терміни та визначення». [Чинний від 1999-10-01]. Вид. офіц. Київ, 1999. 39 с. (Інформація та документація).
15. ДСТУ 4303:2004. «Роздрібна та оптова торгівля. Терміни та визначення понять». [Чинний від 2005-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2005. 35 с. (Інформація та документація).
16. ДСТУ Б А.2.4-7-95. «Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень». [Чинний від 2010-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2009. 78 с. (Інформація та документація).

- 17.ДСТУ Б А.2.4-4-99. «Основні вимоги до проектної та робочої документації». [Чинний від 2010-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2009. 55 с. (Інформація та документація).
18. ДСТУ Б А.2.4-10-95. «Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів». [Чинний від 2009-01-24]. Вид. офіц. Київ, 2009. 7 с. (Інформація та документація).
- 19.ДБН Б.1.1-4-2002. «Склад, зміст, порядок розроблення, погодження та затвердження містобудівного обґрунтування». [Чинний від 2002-01-24]. Вид. офіц. Київ, 2002. 23 с. (Інформація та документація).
- 20.ДБН А 2.2-1-2003. «Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд». [Чинний від 2003-12-15]. Вид. офіц. Київ, 2004. 26 с. (Інформація та документація).
- 21.ДБН А.2.2-3-2004. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва». [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 44 с. (Інформація та документація).
- 22.ДБН А.2.2-3:2014. «Склад та зміст проектної документації на будівництво». [Чинний від 2014-10-01]. Вид. офіц. Київ, 2014. 44 с. (Інформація та документація).
- 23.ДБН В.2.2-9:2018. «Громадські будівлі та споруди. Основні положення». [Чинний від 2019-06-01]. Вид. офіц. Київ, 2019. 49 с. (Інформація та документація).
- 24.ДБН В.2.2-10-2001. «Будівлі і споруди. Заклади охорони здоров'я». [Чинний від 2001-04-01]. Вид. офіц. Київ, 2001. 171 с. (Інформація та документація).
- 25.ДБН В.2.2-11-2002. «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення». [Чинний від 2002-05-01]. Вид. офіц. Київ, 2002. 41 с. (Інформація та документація).
- 26.ДБН В.2.2-15-2005. «Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди». [Чинний від 2005-11-10]. Вид. офіц. Київ, 2004. 105 с. (Інформація та документація).
- 27.ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення». [Чинний від 2005-09-28]. Вид. офіц. Київ, 2005. 76 с. (Інформація та документація).
28. ДБН В.2.2-16-2005. «Культурно-видовищні та дозвілєві заклади». [Чинний від 2006-04-01]. Вид. офіц. Київ, 2005. 134 с. (Інформація та документація).
- 29.ДБН В.2.2-17:2006. «Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення». [Чинний від 2007-05-01]. Вид. офіц. Київ, 2007. 47 с. (Інформація та документація).
- 30.ДБН В.2.2-20:2008. «Готелі». [Чинний від 2008-07-23]. Вид. офіц. Київ, 2009. 48 с. (Інформація та документація).

- 31.ДБН В.2.2-23:2009. «Підприємства торгівлі». [Чинний від 2009-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2009. 50 с. (Інформація та документація).
- 32.ДБН В.2.2-25:2009. «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». [Чинний від 2010-09-01]. Вид. офіц. Київ, 2010. 85 с. (Інформація та документація).
- 33.ДБН Б.2.2-12:2019. «Планування та забудова територій». [Чинний від 2019-10-01]. Вид. офіц. Київ, 2019. 185 с. (Інформація та документація).
- 34.Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 24.01.2006 р. № 2863-IV. URL : <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/2809-15>.
- 35.ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. [Чинний від 2003-07-01]. К. : Держстандарт України, 2003. URL : <http://qmsc.com.ua/index.php/dsty-4161>.
- 36.Транспортування продовольчої продукції : Державні санітарні норми та правила від 31 серпня 2004 р., № 1072/967. URL : <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/z1072-04>.
- 37.ДСПіН 2.2.2 –0.22-99. «Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів». [Чинний від 2006-01-23]. Вид. офіц. Київ, 2006. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va022282-99#Text>.
- 38.Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : 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>.
- 39.Про ескізний архітектурний проект : Положення Міністерства розвитку громад та територій України від 23.10.91 № 51/-839/1. URL : <http://kyiv-heritage.com/sites/default/files/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%D0%B1%20%D1%8D%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%BE%D0%BC%20%D0%B0%D1%80%D1%85%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%BC%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B5%202007.pdf>.
- 40.ДНАОП 7.1.30-1.02-96. «Правила охорони праці для об'єктів громадського харчування». [Чинний від 1996-06-25]. Вид. офіц. Київ, 1996. 83 с. (Інформація та документація).
- 41.Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо забезпечення вимог цивільного захисту під час планування та забудови територій : Закон України від 29.07.2022 № 2486-IX. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2486-20#Text>.

- 42.ДБН В.2.2-5-97. Зміна № 3. «Будинки і споруди. Захисні споруди цивільного захисту». [Чинний від 2018-08-01]. Вид. офіц. Київ, 1998. 34 с. (Інформація та документація).

Основний:

- 43.НоReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / А.А. Мазаракі [та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с. ISBN 978-966-629-770-2.
- 44.НоReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с. ISBN 978-966-629-841-9.
- 45.НоReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 3. Кейтеринг / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 448 с. ISBN 978-966-629-842-6.
46. Курсове проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства / підручник. Н. О. П'ятницька, О. М. Григоренко, Є. В. Красовський. К. : Кондор-Видавництво, 2014. 152 с.
- 47.Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. : [для вищ. навч. закл.] / А.А. Мазаракі [та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. 2-ге вид., переробл. та допов. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 340 с. ISBN 978-966-629-472-5.
- 48.Перші кроки щодо організації цивільного захисту на базовому рівні місцевого самоврядування: серія практичних порадників / О. Я. Лещенко, Г. В. Трунцев, В. М. Михайлов, М. В. Андрієнко, В. Ф. Коробкін, Н. М. Романюк, Л. В. Калиненко; за заг. ред. П. Б. Волянського, С. А. Парталяна. К. : ІДУ НД ЦЗ, 2021. Серія 9. 63 с.

Додатковий:

49. Гетун Г. В. Основи проектування промислових будівель: навч. посіб. К. : Кондор, 2003. 210 с.
50. Клименко Є. В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд : навч. посіб. К. : Центр навч. л-ри, 2004. 304 с.
51. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л. Основи будівництва : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. 186 с.
52. Обладнання підприємств харчування. Довідник в 3-х ч. / Г. В. Дейниченко, В. О. Єфімова, Г. М. Постнов. Харків : Мир Техники и Технологий, 2003. 190 с.
- 53.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. ISBN 978-966-629-663-7.
- 54.Гуць В. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Ліра-К, 2019. 568 с.

Інформаційні ресурси:

- 55.ІМПЕРІЯ - архітектурне проектування. URL : www.empirem.com.ua
- 56.КОМПЛЕКТ – все для барів та ресторанів. URL : www.komllect.in.ua
- 57.Premier Hospitality Consulting. URL : www.premierhospitality.com
- 58.MERX – устаткування для барів та ресторанів. URL : www.merx.ua.
- 59.Центр сучасної творчості. URL : www.csz.com.ua/proekti
- 60. Проектування готелів. URL : www.avk-project.com
- 61. Професійне оснащення. URL : www.eto.ua
- 62.Проектування готелів. URL : www.pskopora.com.ua/proectorovanie-hotels.html
- 63.Проектування готелів. URL : www.delvanteez.com.ua
- 64. Концепції та проектування SPA та готелів. URL : <http://spa-project.com.ua>
- 65.Автоматизоване архітектурне проектування. URL : www.graphisoft.com

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

**Програми дисципліни «Цифровізація та проектування закладів
ресторанного господарства»**

Погоджено

Завідувач кафедри харчових
технологій, готельно-ресторанного і
туристичного сервісу

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

«_____» _____ 2023 р.

Погоджено

Стейкхолдер: директор ресторану
концерт-холу «Флора клуб»

_____ Наталія ШУПРУДЬКО

«_____» _____ 2023 р.

Погоджено

Гарант освітньої програми
«Ресторанні технології та бізнес»

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

«_____» _____ 2023 р.