

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

## Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

(найменування кафедри)



**ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА**  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа  
(назва освітньої програми)

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа  
(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування  
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Перший (бакалаврський) рівень  
(назва ступеня вищої освіти)

Викладач к.філос.н., доцент ЗАХАРОВА СВІТЛАНА ОЛЕКСАНДРІВНА

## 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства Обов'язкова
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Викладач</b>	Захарова С.О. доц. каф. «Дизайн», канд. філос. наук.,
<b>Контактна інформація викладача</b>	тел.: +380(61)7698509, +380(61)7698360 e-mail: <a href="mailto:kafedra_designer@zntu.edu.ua">kafedra_designer@zntu.edu.ua</a> телефон викладача 0672831787 E-mail викладача <a href="mailto:arconzp@meta.ua">arconzp@meta.ua</a>
<b>Час і місце проведення навчальної дисципліни</b>	згідно до розкладу занять – <a href="https://zp.edu.ua/node/3542">https://zp.edu.ua/node/3542</a> дистанційне навчання - <a href="https://moodle.zp.edu.ua/">https://moodle.zp.edu.ua/</a> відеоконференції на платформі Zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 863 5352 1253 Код доступу t37is3. <a href="https://us05web.zoom.us/j/86353521253?pwd=cEN2VnZQKzdNemo0SEUwblV3Smc0UT09">https://us05web.zoom.us/j/86353521253?pwd=cEN2VnZQKzdNemo0SEUwblV3Smc0UT09</a>
<b>Обсяг дисципліни</b>	<b>Кількість годин</b> - 240, <b>кредитів</b> – 8 кредити ЕКТС, <b>розподіл годин:</b> лекції - 34, практичні - 46, самостійна робота - 160, <b>вид контролю</b> – залік
<b>Консультації</b>	<i>Згідно з графіком консультацій</i> - <a href="https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultacyi-3">https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultacyi-3</a> <b>Консультативна допомога</b> студенту надається у таких формах: - особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій <a href="https://zp.edu.ua/node/7904">https://zp.edu.ua/node/7904</a> (не менш ніж 2 рази по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю); відеоконференції на платформі Zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 863 5352 1253 - листування за допомогою електронної пошти <a href="mailto:arconzp@meta.ua">arconzp@meta.ua</a> (у форматі 24/7 кожного дня); - відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення у сервісі Viber (за графіком консультацій викладача); спілкування по телефону (з 10.00 до 12.00 кожен день крім вихідних та святкових днів).

## 2. Постреквізити навчальної дисципліни

Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: кваліфікаційна дипломна робота, атестація. Вирішує такі питання: планувальна організація підприємств, що входять до складу туристських і готельно-ресторанних комплексів, їх матеріально-технічні бази та технічне оснащення, розробка проектувальних рішень цих підприємств повинна спиратися на нормативні вимоги до проектування і експлуатації житлових і громадських приміщень готельно-ресторанного комплексу.

## 3. Характеристика навчальної дисципліни

Курс розроблено таким чином, щоб надати учасникам необхідні знання, обов'язкові для того, щоб оцінювати зонування внутрішнього простору будівлі, визначати вибір основних конструктивних елементів будівлі, основ архітектурного проектування об'єктів ГРГ, особливості визначення площ, об'єму та техніко-економічної оцінки запропонованої будівлі, принципів об'ємно-планувальних рішень приміщень готельно-ресторанного господарства.

### **загальні компетентності:**

ЗК 3 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 6 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 8 Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 9 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК 12 Здатність проводити дослідження на відповідному рівні

ЗК 13 Прагнення до збереження екології, навколишнього середовища та ресурсозбереження

**Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (СК):**

СК 6 Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 12 Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 13 Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 14 Здатність розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону

**очікувані програмні результати навчання:**

ПРН 1 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 9 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

ПРН 10 Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів

ПРН 11 Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства

ПРН 18 Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу

ПРН 23 Актуалізувати та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах

ПРН 24 Розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону, в тому числі і з іноземними партнерами та клієнтами

#### **4. Мета та завдання вивчення навчальної дисципліни**

Мета курсу: володіння науковими підходами, принципами, методами проектування і їх ефективне застосування при розробленні концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень готелів з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації сервісних і технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг в готельному комплексі, ефективній інноваційній діяльності, опанування сучасними методиками і галузевими вимогами до розробки проектної документації при створенні нових і реконструкції діючих підприємств готельного господарства

**Завдання вивчення дисципліни:**

**Знати:**

- Теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства.
- Нормативну документацію щодо проектування закладів готельно-ресторанного господарства.
- Вимоги до будівель і споруд закладів готельно-ресторанного господарства;

- Основи розробки просторового рішення закладів відповідно до моделі їх роботи, нормативних вимог, сучасних презентацій та дизайнерських концепцій.

- сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності;

**Вміти:**

- розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладу готельно-ресторанного господарства;

- розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій.

**5. Зміст та складові навчальної дисципліни**

Назва теми	Форми організації навчання	Кількість годин
Сьомий семестр		
<b>МОДУЛЬ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>		
ЗМ 1 Принципи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства		
ТЕМА 1 Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проектування.	Лекція, практичні	2 2
ТЕМА 2 Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	Лекція, практичні	4 4
ЗМ 2 Принципи експлуатації та реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства		
ТЕМА 3 Експлуатація будівель готельного комплексу	Лекція, практичні	2 4
ТЕМА 4. Інженерні мережі будівель готельного комплексу	Лекція, практичні	4 4
ТЕМА 5 Реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства	Лекція, практичні	2 2
Разом 7 семестр		30
Восьмий семестр		
<b>МОДУЛЬ 2 ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>		
ЗМ 3 Проектування підприємств громадського харчування		
ТЕМА 6 Проектування будівель підприємств громадського харчування	Лекція, практичні	4 4
ТЕМА 7 Технічне завдання на проектування закладів ресторанного господарства (кафе, ресторану, бару)	Лекція, практичні	4 4
ТЕМА 8 Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях		4 6
ЗМ 4 Проектування об'єктів готельного господарства.		
ТЕМА 9 Характеристика та вимоги до будівель і споруд готелів	Лекція, практичні	4 6
ТЕМА 10 Містобудівні рішення	Лекція, практичні	2 4
ТЕМА 11 Об'ємно-просторове проектування готелів	Лекція, практичні	2 6
Разом 8 семестр		44

**6. Самостійна робота**

Сучасна освіта будується, насамперед, на формування у майбутніх спеціалістів у сфері готельно-ресторанної справи необхідних компетентностей, серед яких важливою є здатність до самостійної роботи, тому, під час вивчення курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» поряд з аудиторними заняттями підвищена увага приділяється організації і проведенню самостійної роботи.

Метою самостійної роботи є активізація засвоєння студентами теоретичних знань,

формування навичок творчого опрацювання навчального матеріалу для підготовки до контрольних заходів та заступання у подальшій роботі.

Самостійна робота студентів повинна стимулювати прагнення до наукового пошуку, створювати умови для професійного зростання та самовдосконалення.

Зміст самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання:

1. Поглиблене вивчення питань тем за методичними вказівками викладача.
2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та допоміжної літератури з питань курсу.
3. Систематична підготовка до практичних занять відповідно до запропонованих планів їх проведення (переліку питань).
4. Самостійна підготовка до поточного та підсумкового модульного контролю.

Студент повинен опрацювати необхідний обсяг навчальної літератури та нормативно-правових актів. У ході засвоєння програми курсу, під час підготовки до підсумкового контролю студентам рекомендується звертатись до першоджерел (міжнародних нормативно-правових актів, Конституції України, законів, наказів, інструкцій міністерств та інших нормативно-правових документів, державних та міжнародних стандартів) і до монографічної літератури, в якій висвітлено основні погляди на відповідні проблеми,

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

## 7. Індивідуальні завдання

У якості індивідуальної роботи студенти виконують розрахунково-графічну роботу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного призначення». Метою індивідуального завдання є виконання за нормативними вимогами та рекомендаціями проєкту нового або модернізації існуючого об'єкту готельно-ресторанного призначення. Завдання складається з теоретичної частини та графічних креслень.

Методичні вказівки до виконання роботи наведені в moodle.zp.edu.ua (<https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=5377#section-0>) у курсі «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства».

Студенти заочного відділення виконують завдання до кожної теми, завдання наведено в moodle.zp.edu.ua.

## 8. Система та критерії оцінювання курсу

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен модуль оцінюється за 100-бальною шкалою.

### Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- рубіжний;
- підсумковий (залік).

Позитивною вважається оцінка від 60 до 100 балів. Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, практичних заняттях та самостійну роботу.

### КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування (на практичному занятті)	Виставляється здобувачу вищої освіти за правильну відповідь на одне тестове питання.	1
Групова дискусія (під час лекційних та практичних занять)	Виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє	5

		грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання.	
		Виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	4-2
Робота над теоретичними завданнями, застосуванням сучасних інформаційних технологій (презентації).	із	Виставляється здобувачу вищої освіти, який на високому рівні провів аналітичні дослідження та презентував їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці. Аналітично обґрунтував власну думку.	5
		Виставляється здобувачу вищої освіти, який не досить обширно провів аналітичні дослідження (використав менше 3-х інформаційних джерел) та презентував їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій. Обґрунтував власну думку, проте припускався певних помилок посилаючись на теоретичні матеріали лекції	4-3
		Виставляється здобувачу вищої освіти, який «сухо» провів аналітичні дослідження (використав 1-не інформаційне джерело (інтернет-джерело або лише матеріали лекції) та презентував їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій. Не зміг обґрунтувати власну думку, припускався помилок посилаючись на теоретичні матеріали лекції.	2-1

Максимально під час навчання студент може отримати 90 балів в 7 семестрі та 70 балів в 8 семестрі в ході лекційних та практичних занять.

Успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно схеми. Розподіл балів, які отримують студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за лабораторних заняттях (max).

#### 7 семестр

Поточне тестування та самостійна робота					Сума	
Змістовий модуль 1		Змістовий модуль 2			Залік	100
T1	T2	T3	T4	T5		
20	20	20	15	15	10	

T1, T2 ... T5 – теми змістових модулів.

#### 8 семестр

Поточне тестування та самостійна робота						Сума	
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2			залік	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6		
15	15	10	10	10	10	30	

T1, T2 ... T6 – теми змістових модулів.

### ОЦІНЮВАННЯ ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ЗАВДАННЯ

Робота оцінюється за такими критеріями:

- самостійне виконання;
- логічність та послідовність викладання матеріалу;
- повнота розкриття теми (проблемної ситуації або практичного завдання);
- обґрунтованість висновків;

- використання статистичної інформації, наукової та довідкової літератури;
- можлива наявність конкретних пропозицій;
- якість оформлення.

Оцінювання виконання роботи проводиться за шкалою від 60 до 100 балів.

1. Для отримання позитивної оцінки студент повинен:

- вкластися у встановлений термін підготовки;
- правильність застосування цитат, оформлення посилань;
- логічність викладу матеріалу;
- наявність рішення конкретних завдань;
- наявність актуального графічного матеріалу;
- уміння аналізувати теоретичний і практичний матеріал, робити узагальнення і висновки;
- новизна і різноманітність фактичного матеріалу;
- лаконічність та уміла презентація роботи;
- чіткість і повнота відповідей на поставлені питання.

### КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІКУ В 7 СЕМЕСТРІ:

Два питання потребують змістовної відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 5 балів за кожне питання). Максимальна кількість складає **10 балів**. При дистанційному навчанні використовуються тестові завдання. Тест складається з питань, які в сумі дають також 10 балів.

**5 балів** отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.

**4 балів** отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

**3 балів** отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

**2-1 балів** отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

**0 балів** отримують студенти, які недопущені або не з'явилися на залік.

### КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІК В 8 СЕМЕСТРІ:

Під час складання заліку здобувач може отримати 30 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни за семестр складає 70 балів на практичних заняттях.

Він проводиться в письмовій формі. Під час очного навчання студент отримує 2 теоретико-практичних питання від викладача (кожне по 15 балів). Питання формуються окремо для кожного студента з урахуванням його індивідуальної траєкторії вивчення освітнього компонента. Вони стосуються проєктування ресторанного закладу за вимогами ДБН, або дослідження певного закладу і відповідність його вимогам ДБН.

**Наприклад:** 1. Назвіть головне завдання технічної експлуатації готельного фонду. З яких видів складається комплекс робіт з експлуатації приміщень та обладнання. 2. Проведіть аналіз сучасних тенденцій розташування готельних комплексів у структурі міста.

Бали	Критерії оцінювання відповіді
15-10	Відповідь студента: <ul style="list-style-type: none"> <li>- містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання;</li> <li>- демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку між ними, вірно розуміння змісту основних теоретичних положень;</li> <li>- вказує на вміння давати змістовний та логічний аналіз матеріалу з поставленого питання;</li> <li>- демонструє знання різних наукових концепцій та підходів щодо певної науково-теоретичної чи науково-практичної проблеми, пов'язаної з поставленим питанням;</li> <li>- здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи проблеми.</li> </ul>
9-5	Студент дав досить змістовну відповідь на поставлене питання, але відповідь містить наступні недоліки:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- недостатня повнота, незначні неточності чи прогалини при поясненні того чи іншого аспекту питання;</li> <li>- недостатньо детально розкритий предмет запитання, а основні поняття носять тезисний характер;</li> <li>- окремі формулювання є нечіткими; міститься інформація, яка не відноситься до змісту екзаменаційного питання;</li> </ul>
4-1	<p>Студент дав відповідь на поставлене питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зміст відповіді свідчить про прогалини у знаннях з відповідного питання або ж про невірне розуміння окремих аспектів поставленого питання;</li> <li>- відповідь викладена недостатньо аргументовано та/або з порушенням правил логіки при поданні матеріалу;</li> <li>- відповідь не містить аналізу проблемних аспектів поставленого питання, свідчить про недостатню обізнаність з основними науковими теоріями і концепціями, що стосуються відповідного питання;</li> </ul>
0	<p>Студент взагалі не відповів на питання, або його відповідь є неправильною, тобто містить грубі змістовні помилки щодо принципових аспектів поставленого питання. Аргументація відсутня взагалі або ж є абсолютно безсистемною чи алогічною.</p>

Під час дистанційного навчання студенту пропонується виконання тестових завдань за весь курс навчання в системі дистанційного навчання університету.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть додатково враховуватись такі види активності здобувача (неформальна освіта) за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо):

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем ресторанної галузі (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом; збірником тез тощо);

- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з ресторанного господарства (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

## **9. Інформаційне забезпечення курсу**

Робоча програма.

1. Конспект лекцій з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для бакалаврів спеціальності 241 Готельно -ресторанна справа / Запоріжжя, НУ «Запорізька політехніка»; уклад. Захарова С.О.; 2022. – 80 с.

2. Методичні вказівки до практичних робіт з дисципліни «Будівельні споруди, їх обладнання та експлуатація в готельно-ресторанній справі» для бакалаврів спеціальності 241 Готельно -ресторанна справа / Запоріжжя, НУ «Запорізька політехніка»; Захарова С.О.; 2022. – 32 с.

3. Методичні вказівки до індивідуального завдання з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для бакалаврів спеціальності 241 Готельно -ресторанна справа / Запоріжжя, НУ «Запорізька політехніка»; Захарова С.О.; 2022. – 32 с.

4. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди ГОТЕЛІ

5. ДБН В.2.2-15:2019 Житлові будинки

6. ДБН В.2.2-9:2018 «Громадські будинки та споруди. Основні положення».

7. ДБН В.2.2-11-2002 Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення.

8. ДБН А.2.2-3:2012 Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва

9. ДБН Б.2.2-12:2019 "Планування і забудова територій"



10. ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будівель і споруд
11. ДБН А.2.2-3-2014. Склад та зміст проектної документації на будівництво
12. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
13. ДБН В.2.5-28-2006 Природне і штучне освітлення
14. ДБН В.2.5-64:2012 Внутрішній водопровід та каналізація
15. ДБН В.2.5-67:2013 Опалення, вентиляція та кондиціонування
16. ДБН В.2.5-74:2013 Водопостачання. Основні положення проектування
17. ДБН В.2.5-75:2013 Каналізація: Проектування Зовнішніх Мереж та Споруд
18. ДСТУ 4281:2004. Класифікація, Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства.
19. ДСТУ Б А.2.4-10-95 (ГОСТ 21-110-95). Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів.

## 10. Політика курсу

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень. Кожен здобувач повинен ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка». Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;
- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- брати участь у контрольних заходах (поточний контроль, підсумковий контроль);
- будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».

Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо). Передбачається перезарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів, був слухачем курсів на дистанційних платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо.