

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки
Кафедра туризму та готельного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з науково-педагогічної і навчальної роботи
та рекрутації,
проф. Гаврилюк С. В. _____
Протокол № __ від _____ 2017 р.

ПРОГРАМА
вибіркової навчальної дисципліни

ДИЗАЙН ОБ'ЄКТІВ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

підготовки магістра спеціальності
241 „Готельно-ресторанна справа”

освітньої програми (спеціалізації)
Готельно-ресторанна справа

Програма навчальної дисципліни „ДИЗАЙН ОБЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА” підготовки бакалавра, галузі знань 24 „Сфера обслуговування”, спеціальностей 241 „Готельно-ресторанна справа”, за освітніми програмами Готельно-ресторанна справа

Розробники: к. пед.н., доц. Лисюк Т.В.

Рецензент: к. геогр.н., доц.Павловська Т. С.

Робоча програма навчальної дисципліни затверджена на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол № від 20 р.

Завідувач кафедри

проф. Ільїн Л.В.

Робоча програма навчальної дисципліни схвалена науково-методичною комісією географічного факультету

протокол № від 20 р.

Голова науково-методичної комісії факультету

Поручинський В.І.

Робоча програма навчальної дисципліни схвалена науково-методичною радою Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання
Кількість кредитів 3	1401 «Сфера обслуговування»	за вибором
Модулів 3	6.140101 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки 4
Змістових модулів 3		Семестр 7
ІНДЗ: є		Лекції 18 год.
Загальна кількість годин 108		Практичні 18 год.
Тижневих годин (для денної форми навчання): Аудиторних 4 самостійної роботи 4 індивідуальної роботи 4	Бакалавр	Самостійна робота 36 год.
		Індивідуальна робота 36 год.
		Форма контролю: залік

2. АНОТАЦІЯ КУРСУ

Програма навчальної дисципліни «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавра.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є система наукових знань про теоретичні й методичні аспекти дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства в конкретних просторово-часових умовах.

Метою вивчення дисципліни «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства» є надання студентам науково-професійних знань з основних видів архітектурної та дизайнерської діяльності; ознайомити майбутніх фахівців з основами комплексної творчої діяльності дизайнера з формування зовнішнього та внутрішнього архітектурного середовища ресторанів та готелів.

Основними *завданнями* дисципліни «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства» є:

- засвоєння теоретичних і практичних засад архітектури і дизайну;
- набуття навичок планування і дизайну готельних і ресторанных підприємств;
- аналіз історичних і сучасних стилів готельно-ресторанних підприємств в Україні та світі.

Згідно з вимогами освітньо-кваліфікаційної програми студенти повинні *знати*:

- зміст предмета та об'єкта вивчення курсу, його теоретико-методологічну базу дослідження, яка розкриває сутність дизайну готельно-ресторанних підприємств;
- порядок створення та основні архітектурно-планувальні ідеї, що закладаються в проекти сучасних готелів різного призначення, дислокації та категорій;
- способи і засоби досягнення художньої виразності і дизайнерського проектування, нові конструкційні й оздоблювальні матеріали та умови їх використання;
- організацію та види дизайнерської діяльності, основними з яких є архітектурного середовища, інженерний, промисловий, стайлінг, графічний та мистецький;
- історичні аспекти становлення та розвитку різних стилів архітектури та дизайну.

вміти:

- аналізувати основні етапи становлення та розвитку різних стилів архітектури та дизайну;
- формувати дизайнерську тематику готельно-ресторанних підприємств;
- уміти виявити, за наявності, ті недоліки в існуючому стані архітектурно-планувального та просторового вирішення готелю, що погіршують рівень

готельного сервісу.

- Міждисциплінарні зв'язки: педагогікою, психологією, туризмологією, організацією готельних послуг.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 108 годин / 3 кредити ECTS.

3. КОМПЕТЕНЦІЇ

Протягом вивчення дисципліни дисципліни «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства» у бакалаврів повинні сформуватися такі компетентності:

Загальні:

- здатність учитися, здобувати нові знання, уміння;
- здатність вирішувати проблеми у професійній діяльності на основі абстрактного мислення, аналізу, синтезу та прогнозу;
- здатність до пошуку, обробки і аналізу інформації з різних джерел, що необхідна для розв'язування наукових і професійних завдань;

Спеціальні (фахові)

- знання та практичні навички на рівні новітніх досягнень, що необхідні для дослідницької та/або інноваційної діяльності у сфері дисципліни дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- здатність застосовувати міждисциплінарні підходи при осмисленні проблем дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- здатність до використання принципів, методів та організаційних процедур дослідницької та/або інноваційної діяльності;
- здатність самостійно розробляти проекти шляхом творчого застосування існуючих та генерування нових ідей у сфері дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- здатність освоєння нових технологій у дизайні об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- здатність використовувати сучасне обладнання для проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- здатність до самоосвіти та підвищення кваліфікації на основі інноваційних підходів у сфері архітектури та дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства.

4. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБ'ЄГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Структура навчальної дисципліни для денної форми навчання

Тема	Кількість годин				
	Усього	У тому числі			
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Індивідуальна робота
Змістовий модуль І. Теоретичні основи вивчення дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства					
Тема 1. Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	2	-	2	2
Тема 2. Дизайн як вид професійної діяльності	4	-	-	2	2
Тема 3. Архітектура і дизайн	4	-	-	2	2
Тема 4. Архітектурна творчість різних історичних епох (Відродження. Бароко. Рококо. Класицизм. Ампір. Модерн. Конструктивізм. Техно). Нова естетика кінця XIX – початку XX ст.	6	-	2	2	2
Змістовий модуль ІІ. Сучасна архітектура та інтер'єр готелю та ресторану					
Тема 1. Основні види архітектурної та дизайнерської діяльності.	6	2	-	2	2
Тема 2. Сучасна архітектура та інтер'єр готелю та ресторану.	6	2	-	2	2
Тема 3. Готельні і ресторани приміщення та меблі.	8	2	2	2	2
Змістовий модуль ІІІ. Використання світла й кольору в оформленні готелів					
Тема 1. Освітлення і колір в архітектурі.	4	-	-	2	2
Тема 2. Декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів та екстер'єру.	8	2	2	2	2
Всього	108	18	18	36	36

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ

1. Опрацювання теоретичних основ лекційного матеріалу.
Перевірка здійснюється під час тестового контролю і оцінюється відповідною кількістю балів.
2. Підготовка до занять, виконання практичних робіт та самостійних завдань.
Перевірка здійснюється під час виконання практичних занять. Якість, кількість і терміни виконання враховуються при виставленні поточної оцінки за відповідний змістовий модуль.
3. Систематизація вивченого матеріалу перед заліком.
Перевірка здійснюється під час заліку.

6. ВИДИ (ФОРМИ) ІНДИВІДУАЛЬНИХ НАУКОВО-ДОСЛІДНИХ ЗАВДАНЬ (ІНДЗ)

Важливою складовою частиною навчального процесу, активною формою самостійної роботи студентів є виконання індивідуальної роботи. Метою ІНДЗ є закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих студентами під час вивчення навчальної дисципліни.

Виконуючи ІНДЗ, студенти повинні користуватися рекомендованою літературою. Варіант ІНДЗ обирається студентом.

У ІНДЗ слід розкрити зміст теми, показати знання літературних джерел та навички розв'язання практичного завдання.

ІНДЗ складається з теоретичної та практичної частин. На титульному аркуші ІНДЗ необхідно записати номер залікової книжки, поставити дату виконання та особистий підпис.

На наступній сторінці мають бути викладені завдання ІНДЗ у вигляді плану, у кінці роботи – висновок та список використаної літератури (до загального обсягу роботи не враховується, мінімальна кількість посилань – вісім).

ІНДЗ виконується у формі реферату загальним обсягом 15–20 аркушів друкованого тексту (формат А4, шрифт Times New Roman або Arial, розмір шрифту 12–14, через 1,5 інтервалу), а також презентації.

У разі незадовільного виконання робота повертається студенту на доопрацювання, після чого передається для повторної перевірки. Після здачі ІНДЗ і одержання позитивної оцінки студент допускається до заліку.

ВАРІАНТИ ІНДЗ

Варіант 1

1. Колір та освітлення в інтер'єрі та екстер'єрі сучасного готелю.

2. Варіант 2

1. Дизайн території готельних ділянок.

2. Варіант 3

1. Місце декоративного мистецтва в оформленні інтер'єрів готелів.

Варіант 4

1. Актуальні тенденції у розвитку дизайну об'єктів готельно-

ресторанного господарства.

2. Варіант 5

1. Нові творчі напрямки і стилі архітектури та дизайну та їх втілення у сучасних готелях.

Варіант 6

1. Меблювання готельних приміщень як засіб збільшення комфорту для гостей і працівників готелів.

Варіант 7

1. Архітектурно-ландшафтний аналіз умов проектування та реалізації плану. Озеленення території сучасних готелів.

Варіант 8

1. Аналіз сучасних тенденцій розвитку дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства з максимальним використанням елементів довкілля.

Варіант 9

1. Зв'язок архітектурних рішень з оформленням інтер'єру готелю.

Варіант 10.

1. Готельні ланцюги: місце на ринку та специфіка надання послуг.

Варіант 11

1. Специфічні проблеми архітектури й дизайну сучасних готельно-ресторанних комплексів.

Варіант 12

1. Нові напрями й стилі у сучасній архітектурі та дизайні.

Варіант 13

Основні види архітектурної та дизайнерської діяльності.

Варіант 14

1. Нова естетика кінця XIX – початку XX ст. Поява дизайну як нового виду творчої діяльності.

7. РОЗПОДІЛ БАЛІВ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання знань студентів з навчальних дисциплін здійснюється на основі результатів поточного контролю й модульного контролю знань.

Результати поточного контролю: оцінки за виконання студентом практичних робіт; оцінка за виконання і захист ІНДЗ.

Розподіл балів та критерії оцінювання

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється на основі результатів поточного контролю і модульного контролю знань.

Результати поточного контролю:

- оцінки за підготовку до практичних занять;
- оцінка за виконання індивідуального завдання.

Оцінювання підготовки до практичного заняття враховує наявність

письмової доповіді на питання й рівень компетентності у ньому. Оцінювання здійснюється за наступною шкалою: (2-4 бали). Максимальна кількість балів за 9 практичних робіт становить 32 бали.

Оцінка індивідуального завдання складає 8 балів. З них 3 бали відводиться на оцінку за дотримання вимог до оформлення роботи (1 бал – задовільно, 2 бали – добре, 3 бали – відмінно); 2 бали відводиться за новизну роботи; 3 бали – за оцінку змісту роботи (1 бал – задовільно, 2 бали – добре, 3 бали – відмінно).

Результати модульного контролю:

- оцінка за виконання контрольної роботи змістового модуля 1;
- оцінка за виконання контрольної роботи змістового модуля 2;
- оцінка за виконання контрольної роботи змістового модуля 3.

Підсумкова оцінка складається з поточної модульної оцінки (максимум – 40 балів) і контрольної модульної оцінки (максимум – 60 балів).

Підсумкова оцінка складається з поточної модульної оцінки (максимум – 40 балів) і контрольної модульної оцінки (максимум – 60 балів).

Якщо у підсумку виконання усіх видів навчальної роботи з даної дисципліни студент набирає не менше 75 балів, то вона може бути зарахована як підсумкова оцінка з навчальної дисципліни.

У протилежному випадку, або за бажанням підвищити рейтинг, студент складає залік.

При цьому бали, набрані за результатами модульних контрольних робіт, анулюються. Залікова оцінка визначається в балах (від 0 до 60) за результатами виконання завдань.

РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

Поточний контроль (мах = 40 балів)									Модульний контроль (мах = 60 балів)			Загальна кількість балів	
Модуль 1						Модуль 2			Модуль 3				
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2			Змістовий модуль 3			ІНДЗ	МК Р 1	МКР 2		МКР 3
T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	T 7	T 8	T 9		18	22	20	100
3	3	3	4	4	4	3	3	3	8				

Шкала оцінювання для заліку

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Для заліку
90 – 100	Зараховано
82 – 89	
75 - 81	
67 -74	
60 - 66	
1 – 59	Незараховано (з можливістю повторного складання)

8. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Агранович-Пономарева Е.С. Интерьер и предметный дизайн жилых зданий / Е.С. Агранович-Пономарева, Н.И. Аладова. – Изд. 2-е. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2006. – 348 с.
2. Дьяченко Р. В. Готельно-ресторанні заклади Києва епохи Модерну: культурно-мистецький контекст / Р. В. Дьяченко // Актуальні проблеми теорії та історії культури: зб. наук. праць. – Вип. XXXIII. – К., 2014. – С. 171–180.
3. Дьяченко Р. В. Дизайн інтер'єру ресторанних закладів як простір візуальної комунікації / Р. В. Дьяченко // Вісник КНУКіМ: зб. наук. праць. Серія «Мистецтвознавство». – К., 2011. – Вип.24. – С. 81–90.
4. Дьяченко Р. В. Культура використання національних стилів в інтер'єрі ресторанних закладів / Р. В. Дьяченко // Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку: Наукові записки Рівненського державного гуманітарного університету. – Рівне, 2012. – Вип. 18. – Т. 2. – С. 198–204.
5. Дьяченко Р. В. Функциональная типология и интерьер современных предприятий ресторанного бизнеса при гостиницах в столице и провинции / Р. В. Дьяченко // Zeszyty naukowe: Uczelni Warszawskiej im. Marii SkłodowskiejCurie: Kwartalnik. – Warszawa, 2014. – 1(43) / 2014. – С. 143–157.
6. Дьяченко Р. В. Художньо-естетичні особливості закладів харчування як осередків дозвілля і розваг / Р. В. Дьяченко // Вісник НАКККіМ: Науковий журнал. – №1. – 2015. – С. 132–136.
7. Дьяченко Р. В. Архітектура споруд та інтер'єр приміщень підприємств громадського харчування за часів Радянського Союзу / Р. В. Дьяченко // Мистецтвознавчі записки: зб. наук. праць. – К. : Міленіум, 2012. – Вип. 21. – С. 174–181.
8. ДСТУ 3899-99. Дизайн і ергономіка. Терміни та визначення. – К.: Держстандарт, 2002. – 33 с.
9. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення. – К.: Держбуд України, 2005. – 36 с.
10. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будівлі та споруди. Основні положення. – К. : Держбуд України, 1999. – 47 с.
11. Дизайн архитектурной среды : Учеб. для вузов / [Г.Б. Минервин, А.П. Ермолаев, В.Т. Шимко и др.] ; под ред. А.В. Ефимова. – М. : Архитектура-С, 2007 – 504 с.
12. Шимко В.Т. Архитектурно-дизайнерское проектирование: Учебное пособие / Шимко В.Т.– М. : Архитектура, 2004. – 296с.
13. Яковлев М.І. Геометричні принципи художнього формоутворення: Дис. д-ра техн.наук: 05.01.03. / КНУБА. – К., 1999. – 352 с.
14. Ansley J. Design in the 20th Century. Nationalism and Internationalism. –

- London: Victoria & Albert Museum, 1993. – 72 p.
15. Jablan S. V. Theory of symmetry and ornament. – Beograd: Matematicki institut, 1995. – 438 p.
16. Routio P. Theory of Design // Arteology or the Science of Artifacts. - Helsinki : University of Art and Design Helsinki, 1995.-150p.

Перелік питань до заліку:

1. Готельні послуги та дизайн як об'єкти вивчення.
2. Поняття гостинності. Готельні послуги. Дизайн.
3. Структура предмета і його зв'язок з іншими навчальними дисциплінами.
4. Поняття готельного бізнесу: класифікація готельних послуг за видами й рівнем сервісу.
5. Чинники розвитку готельного бізнесу.
6. Дизайн як вид професійної діяльності.
7. Виникнення, характерні риси та основні види.
8. Архітектура і дизайн. Архітектурна творчість різних історичних епох (Відродження, бароко, рококо, класицизм, ампір, модерн, конструктивізм, техно). Нова естетика кінця ХІХ — початку ХХ ст.
9. Поява дизайну як нового виду творчої діяльності. Дизайн архітектурного середовища. Інженерний, графічний, про- мисловий дизайн. Арт-дизайн і стайлінг. Нон-дизайн.
10. Взаємозв'язок туризму та готельного бізнесу.
11. Системний підхід у вивченні індустрії гостинності.
12. Еволюція індустрії гостинності.
13. Соціальна сфера як зовнішнє середовище туризму і гостинності.
14. Вплив туризму на розвиток готельного господарства.
15. Географія попиту на туристичний і готельний продукти.
16. Екологія та гостинність.
17. Статистика та сезонність туристських потоків.
18. Спільні та відмінні риси готельного забезпечення літнього та зимового туристських потоків.
19. Статистичний облік у готельному господарстві.
20. Технологія готельного сервісу.
21. Готельні послуги як складова сфери послуг.
22. Поняття технології гостинності.
23. Сучасна інфраструктура індустрії гостинності.

24. Технології, що забезпечують її розвиток.
25. Уніфікація технологій готельного сервісу.
26. Розробка нових і перспективних технологій готельного сервісу.
27. Архітектура та дизайн готельних комплексів.
28. Сучасні проблеми гармонізації штучного середовища.
29. Основні види архітектурної та дизайнерської діяльності.
30. Нові напрями й стилі у сучасній архітектурі, дизайні та містобудуванні.
31. Специфічні проблеми архітектури й дизайну сучасних готельних комплексів.
32. Сучасна архітектура та інтер'єр готелю.
33. Зарубіжний і вітчизняний досвід проектування готельних комплексів.
34. Класифікація готельних споруд за видами, типами, поверховістю, розташуванням тощо.
35. Специфіка проектування та спорудження готелів у містах, приміських зонах і на воді.
36. Композиційні, соціальні та ергономічні основи інтер'єрів.
37. Тенденції розвитку готельного господарства.
38. Готельні приміщення та меблі.
39. Основні функціональні групи готельних приміщень, вимоги до їх планувальних рішень та обладнання.
40. Вимоги до сучасних меблів.
41. Класифікація меблів для різних за функціональним призначенням приміщень у готелях.
42. Стильові характеристики меблів.
43. Композиційні принципи меблювання готельних інтер'єрів.
44. Меблювання житлових приміщень готелю.
45. Меблювання приміщень вес- тибульної групи.
46. Меблювання приміщень адміністративно-господарського та спеціального призначення.
47. Обладнання та меблювання приміщень громадського харчування.
48. Освітлення і колір в архітектурі. Загальні дані про властивості кольору.
49. Психофізіологічний вплив кольору на людину.
50. Використання кольору в інтер'єрі житлових приміщень.
51. Розв'язання проблеми кольору у приміщеннях адміністративного та загального призначення.
52. Роль світла в оформленні інтер'єрів приміщень.
53. Функціональність та доцільність вирішення освітлення в інтер'єрах готельних приміщень.
54. Декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів та

екстер'єру

55. Використання творів монументального, прикладного й оформлювального мистецтва та предметів народного вжитку в інтер'єрах готелю.
56. Вимоги до їх використання (тематика, масштабність, пропорції, матеріали тощо).
57. Скульптура й живопис: особливості їх розміщення в готельних приміщеннях.
58. Предмети мистецтва в організації простору готельних інтер'єрів.
59. Використання декоративної рослинності в інтер'єрах готелю, їх розміщення та догляд.
60. Букети й композиції живих квітів у готельних інтер'єрах.

10. Розподіл балів та критерії оцінювання

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється на основі результатів поточного контролю і модульного контролю знань.

Результати поточного контролю:

- оцінки за підготовку до практичних занять;
- оцінка за виконання індивідуального завдання.

Оцінювання підготовки до практичного заняття враховує наявність письмової доповіді на питання й рівень компетентності у ньому. Оцінювання здійснюється за 2-бальною шкалою (1 бал – достатній, 2 бали – високий рівень компетенції у питаннях). Максимальна кількість балів за 9 практичних робіт становить 32.

Оцінка індивідуального завдання складає 8 балів за шкалою ECTS. З них 3 бали відводиться на оцінку за дотримання вимог до оформлення роботи (1 бал – задовільно, 2 бали – добре, 3 бали – відмінно); 2 бали відводиться за новизну роботи; 3 бали – за оцінку змісту роботи (1 бал – задовільно, 2 бали – добре, 3 бали – відмінно).

Результати модульного контролю:

- оцінка за виконання контрольної роботи змістового модуля 1;
- оцінка за виконання контрольної роботи змістового модуля 2;
- оцінка за виконання контрольної роботи змістового модуля 3.

Підсумкова оцінка складається з поточної модульної оцінки (максимум – 40 балів) і контрольної модульної оцінки (максимум – 60 балів).

РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

Поточний контроль (маx = 40 балів)									Модульний контроль (маx = 60 балів)			Загальна кількість балів	
Модуль 1						Модуль 2			Модуль 3				
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2			Змістовий модуль 3			ІНДЗ	МК Р 1	МКР 2		МКР 3
T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	T 7	T 8	T 9					100
3	3	3	4	4	4	3	3	3	8	18	22	20	

Шкала оцінювання (національна та ECTS)

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Для екзамену, курсової роботи, (проекту), практики	Для заліку
90 – 100	A	Відмінно	
82 – 89	B	Добре	Зараховано
75 - 81	C		
67 -74	D	Задовільно	
60 - 66	E		
1-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано (з можливістю повторного складання)

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

Основна

1. Закон України “Про підприємництво” від 22.03.94.
2. Закон України “Про захист прав споживачів” від 15.12.93.
3. Указ Президента України “Про Основні напрями розвитку туризму» від 10.08.99.
4. Господарський кодекс України. Прийнято Верховною Радою України 16.01.2003 за № 436-IV // Офіційний вісник України. — 2003. — № 11.
5. Державні будівельні норми України. Містобудування. ДБН 360– 92. — К., 2002. — 108 с.
6. Митний кодекс України та нормативно-правові акти, що регулюють його застосування: Зб. док. / Уклад. П. В. Пашко, В. П. Науменко. — К.: Знання, 2004. — 734 с. 16
7. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм, готельний і ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. — К.: Знання України, 2006.
8. Архітектура: Короткий словник-довідник / За ред. А. П. Мардера. — К.: Будівельник, 1995. — 335 с.
9. Борисов К. Г. Международный туризм и право: Учеб. пособие — М.: НИМП, 1999. — 352 с.
10. Быков З. Н., Крюков Г. В., Минервин Г. Б. Художественное конструирование. — М.: Высш. шк., 1986. — 239 с.
11. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес. — Ростов н/Д: Феникс, 2003. — 348 с.
12. Волкотруб И. Т. Основы художественного конструирования: Учебник. — К.: Вища шк., 1988. — 190 с.
13. Герасименко В. Г. Основы туристского бизнеса: Учеб. пособие. — Одесса: Черноморье, 1997. — 160 с.
14. Гостиничный и туристический бизнес / Под ред. А. Д. Чудновского. — М.: Экмос, 1998.
15. Даниленко В. Я. Основы дизайна: Навч. посіб. — К.: Ін-т змісту і методів навчання, 1996. — 92 с.
16. Дахно І. І. Міжнародне економічне право: Навч. посіб. — К.: МАУП, 2000. — 160 с.
17. Дахно І. І. Міжнародне приватне право: Навч. посіб. — К.: МАУП, 2001. — 312 с.
18. Кабушкин Н. И., Бондаренко Г. А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учеб. пособие. — Минск: Новое знание, 2000.

19. Кес Д. Стили мебели. — Будапешт: Изд-во Акад. наук Венгрии, 1979. — 300 с.
20. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм. — М.: ЮНИТИ, 2000. — 312 с.
21. Лукьянова Л. Г. Интерьер гостиниц: Учеб. пособие. — К.: Вища шк., 1991. — 247 с.
22. Малік Т. В. Історія дизайну архітектурного середовища: Навч. посіб. — К.: КНУБА, 2003. — 192 с.
23. Менеджмент туризма: Учебник / Под ред. В. А. Квартальнова. — М.: Финансы и статистика, 1996. — 424 с.
24. Мунін Г. Б., Тимошенко З. І., Самарцев Є. В. та ін. Маркетинг туризму: Навч. посіб. — К.: Вид-во Європ. ун-ту., 2006. — 324 с.
25. Обов'язкова сертифікація туристичних та готельних послуг в Україні: Довідник / Держстандарт України. — Л., 1997. 17
26. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства: Навч. посіб. — К.: ЦУЛ, 2007.
27. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посіб. / За ред. В. К. Федорченка. — К.: Вища шк., 2001. — 237 с.
28. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб. / За ред. С. І. Дорогунцова. — К.: Ліра-К, 2005. — 520 с.
29. Холмянський А. М., Щипанов О. С. Дизайн. — К.: Освіта, 1992. — 208 с.
30. Шаррэт Ж. История кодификации французской кухни // Отель. — 2001. — № 12.

Додаткова

31. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. — К.: Альтпрес, 2001.
32. Балабанов Н. Т., Балабанов А. Н. Экономика туризма. — М.: Финансы и статистика, 2001. — 173 с.
33. Бейдик О. О. Українсько-російський словник термінів і понять з географії туризму та рекреаційної географії. — К.: Вид-во КДУ, 1997. — 188 с.
34. WTO Тенденции и методики развития мирового туризма: Практич. курс. — Мадрид: WTO, 2003.
35. Гаранин Н. И., Забав Ю. В., Сеселкин А. И. Информационные технологии в туризме. — М., 1996.
36. Гейк Пол, Джексон Питер. Вчись аналізувати ринок. Методика і практика. — Львів: Сейбр-Світло, 1995. — 270 с.
37. Герчикова И. Н. Международное коммерческое дело: Практикум: Учеб. пособие для вузов. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 1999. — 527 с.

38. Герчикова И. Н. Международное коммерческое дело: Учеб. для вузов. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2001. — 671 с.
39. Дахно І. І., Кобржицький В. В., Куценко В. М. та ін. Зовнішньоекономічна діяльність: Навч. посіб. — К.: Центр навч. л-ри, 2006. — 360 с.
40. Дизайн: очерки теории системного проектирования. — Л.: Изд-во Ленингр. ун-та, 1983. — 184 с.
41. Економічний розвиток і державна політика: Практикум. Вип. 6 / За ред. Ю.Єханурова, І. Розпутенка. — К.: КІС, 2002. — 264 с.
42. Ефремова М. В. Основы технологии туристического бизнеса: Учеб. пособие. — М.: Ось-89, 1999. — 192 с. 18
43. Жук М. В. Комерційні відносини України: Підручник. — Чернівці: Рута, 2003. — 576 с.
44. Жукова М. А. Индустрия туризма: менеджмент организации. — М.: Финансы и статистика, 2004.
45. Кобржицький В. В. Туристический менеджмент в Украине: вчера, сегодня, завтра // Персонал. — 1999. — № 1. — С. 52–56.
46. Кобржицький В. В. Чорнобильське віддзеркалення проблем управління // Сучасні проблеми розвитку економіки України: Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 20 трав. 2006 р. — К.: МАУП, 2007. — 340 с.
47. Кобржицький В. В. Якісна спеціальна освіта — запорука підготовки кваліфікованих туристичних менеджерів ХХІ ст. // Персонал. — 1999. — № 4 (додаток). — С. 251–255.
48. Котлер Ф. Маркетинг-менеджмент. — СПб.: Питер, 2003. — 752 с.
49. Крилова Н. В. Управління міжнародними торговельними операціями: Навч. посіб. — К.: МАУП, 2008. — 232 с.
50. Критсотакис Я. Г. Торговые выставки и ярмарки: Техника участия и коммуникации. — М.: Ось-89, 1997. — 224 с.
51. Кузик С. П., Олесневич Д. Л. Менеджмент туризму в регіоні // Регіональна економіка. — 1999. — № 1. — С. 103–108.
52. Ляпина И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. — М.: ПрофОбразИздат, 2001.
53. Менеджмент: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / За ред. Г. В. Щокіна, М. Ф. Головатого, О. В. Антонюка, В. П. Сладкевича. — К.: МАУП, 2007. — 816 с.
54. Миллер С. Как использовать торговые выставки с максимальным эффектом: Пер. с англ. — М.: Издат. дом “Довгань”, 1998. — 126 с.
55. Міждержавний стандарт ДЕСТ 28681.2–95 “Туристично-екскурсійне обслуговування. Туристичні послуги. Загальні вимоги”. — К.: Держстандарт України, 1996.

56. Міждержавний стандарт ДЕСТ 28681.2–95 “Туристично-екскурсійне обслуговування: Проектування туристичних послуг”. — К.: Держстандарт України, 1996.
57. Мойсеева Н. К. Стратегическое управление туристической фирмой. — М.: Финансы и статистика, 2001. — 201 с.
58. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб. — К.: ЦУЛ, 2006. 19
59. Папирян Г. А. Международные экономические отношения: Экономика туризма. — М.: Финансы и статистика, 1998. — 208 с.
60. Папирян Г. А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (отели и рестораны). — М.: Экономика, 2000. — 207 с.
61. Планирование на предприятии туризма: Учеб. пособие для вузов / Под ред. Е. Н. Богданова. — СПб.: Издат. дом “Бизнес-пресса”, 2003. — 288 с.
62. Портер М. Международная конкуренция. — М.: Междунар. отношения, 1993. — 896 с.
63. Правове регулювання зовнішньоекономічної діяльності: Навч. посіб. // За ред. О. Х. Юлдашева. — К.: МАУП, 2005. — 272 с.
64. Сладкевич В. П. Стратегічний менеджмент: Навч. посіб. — К.: МАУП, 2008.
65. Сладкевич В. П., Чернявський А. Д. Менеджмент організацій: Навч. посіб. — К.: МАУП, 2007. — 198 с.
66. Сокол Т. Г. Організація туристичної діяльності в Україні: Навч. посіб. — К.: Рокор, 2001. — 200 с.
67. Стимулирование международного туризма в XXI веке / Годфри Харрис и др. — М.: Финансы и статистика, 2000. — 237 с.
68. Туристична діяльність: нормативна база / О. М. Роїна. — К.: КНТ, 2005 — 448 с.
69. Уокер Д. Р. Введение в гостеприимство: Учебник: Пер. с англ. — М.: ЮНИТИ, 1999.
70. Уокер Дж. Управление гостеприимством. — М.: ЮНИТИ, 2006.
71. Федцов В. Г. Культура сервиса. — М.: Приор, 2001.
72. Феонова Л. А. Внешнеторговые контракты. Сборник договоров, комментарии. — М.: ПРИОР, 2001. — 432 с.
73. Цупрун М. Д. Діяльність міжнародних організацій. — К.: Наука, 2007. — 348 с.
74. Чудновский А. Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: Учеб. пособие. — М.: КНОРУС, 2005.
75. Шаповал М. І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. — К.: УФІМБ, 2000.