



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Проектування в ресторанному бізнесі

Галузь знань

18 «Виробництво та технології»

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Назва освітньої програми

Інноваційні технології ресторанного бізнесу

Рівень вищої освіти

другий (магістерський) рівень

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент Харенко Дмитро Олександрович	098 015 09 80	Kharenko1980@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна "Проектування в ресторанному бізнесі" забезпечує формування у студентів фундаментальних знань, умінь і навичок, а також розширення і поглиблення фахових компетенцій щодо основних принципів проектування закладів ресторанного господарства. Вона спрямована на підготовку фахівця, який буде володіти знаннями, пов'язаними з вирішенням проектних завдань у сфері ресторанного бізнесу, включаючи соціально-культурні, виробничі та стратегічні пріоритети розвитку сфери виробництва та технології в Україні.

Метою дисципліни є формування системи знань та набуття компетентностей щодо основних принципів проектування закладів ресторанного господарства, у відповідності до їх соціально-культурної, виробничої та естетичної функції. Студенти опанують методики проектування, що відповідають сучасним технологіям та тенденціям у галузі ресторанного бізнесу.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Проектування в ресторанному бізнес» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо

Спеціальні (фахові) компетентності

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

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науковотехнічного розвитку галузі.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 8*. Здатність виявляти проблеми і обґрунтовувати технологічні рішення щодо їх усунення, інноваційні заходи при удосконаленні технологій для підвищення ресурсозбереження, покращення якості і складу харчових продуктів та виробів.

Навчальна дисципліна «Проектування в ресторанному бізнесі» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

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.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів

РН 13*. Вміти комплексно оцінювати існуючі технології, обґрунтовувати технологічні заходи для їх удосконалення, раціоналізації технологічних процесів, покращення якості та збереженості харчових продуктів та виробів для підвищення ефективності та конкурентоспроможності підприємств галузі.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	28 / 10	28 / 10	124 / 160	2	3 / 3	Обов'язкова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак.	сам. роб.		лекц.	прак.	сам. роб.
Тема 1: Основи проектування в ресторанному бізнесі	14	2	2	10	14	2	2	10
Тема 2: Етапи проектування ресторану	14	2	2	10	14	2	2	10
Тема 3: Інноваційні технології в проектуванні ресторанів	14	2	2	10	14			14
Тема 4: Технологічний процес у проектуванні ресторану	14	2	2	10	14	2	2	10
Тема 5: Ергономіка та функціональність простору ресторану	12	2	2	8	12			12
Тема 6: Дизайн та інтер'єр ресторану	12	2	2	8	12			12
Тема 7: Екологічні аспекти проектування ресторанів	12	2	2	8	12			12
Тема 8: Системи вентиляції та кондиціонування у проектуванні ресторанів	12	2	2	8	12			12
Тема 9: Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування ресторанів	12	2	2	8	12			12
Тема 10: Системи безпеки в ресторанному бізнесі	12	2	2	8	12			12
Тема 11: Автоматизація процесів у проектуванні ресторанів	12	2	2	8	12			12
Тема 12: Проектування ресторанів з урахуванням соціальних трендів	12	2	2	8	12			12
Тема 13: Проектування ресторанів з використанням сучасних концептів	14	2	2	10	14	2	2	10

Тема 14: Ресторани майбутнього: проектування з урахуванням новітніх технологій	14	2	2	10	14	2	2	10
Усього годин	180	28	28	124	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle. Окрім того, практичні навички у пошуку та аналізу інформації за курсом, з оформлення індивідуальних завдань, тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Проектування в ресторанному бізнесі» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1: Основи проектування в ресторанному бізнесі Самостійна робота: Ознайомлення з науковими джерелами щодо основ проектування в ресторанній індустрії. Підготовка огляду сучасних тенденцій у проектуванні ресторанів. Самостійний аналіз різних типів ресторанів з точки зору їх проектування. Підготовка до обговорення на практичних заняттях концепцій ресторану. Реферат:	10	10

	Роль проектування у створенні успішного ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції в архітектурі та дизайні ресторанів. Вплив типу ресторану на процес його проектування.		
2	Тема 2: Етапи проектування ресторану Самостійна робота: Вивчення етапів проектування закладу ресторанного господарства. Підготовка технічного завдання для проектування ресторану. Опрацювання лекційних матеріалів та наукової літератури про проектування. Підготовка питань для консультацій з викладачем щодо технічної документації. Реферат: Основні етапи проектування ресторану. Технічне завдання як ключовий документ проектування. Вплив розташування ресторану на процес його проектування.	10	10
3	Тема 3: Інноваційні технології в проектування ресторанів Самостійна робота: Пошук інформації про новітні технології, що застосовуються в проектуванні ресторанів. Підготовка огляду інноваційних матеріалів та обладнання. Самостійне дослідження сучасних підходів до використання автоматизації в ресторанному бізнесі. Підготовка до презентації інноваційного рішення для проекту ресторану. Реферат: Новітні технології у проектуванні ресторанів. Вплив автоматизації на ефективність роботи ресторану. Інноваційні матеріали у будівництві та дизайні ресторанів.	10	14
4	Тема 4: Технологічний процес у проектуванні ресторану Самостійна робота: Ознайомлення з матеріалами про технологічний процес на кухні ресторану. Самостійний аналіз різних видів кухонних зон. Підготовка технологічної схеми роботи ресторану. Опрацювання прикладів організації технологічних процесів у ресторанах різного формату. Реферат: Технологічні процеси на кухні ресторану: планування та організація. Вплив технологічних рішень на проектування ресторану. Використання інноваційного обладнання в технологічному процесі ресторану.	10	10
5	Тема 5: Ергономіка та функціональність простору ресторану Самостійна робота: Пошук літератури про ергономічні вимоги до проектування ресторанів.	8	12

	Аналіз успішних кейсів оптимізації простору ресторану. Підготовка схем функціонального зонування приміщень. Опрацювання питань щодо оптимізації робочих зон для персоналу. Реферат: Ергономіка в проєктуванні ресторанного простору. Вплив ергономічних рішень на ефективність роботи персоналу. Функціональне зонування приміщень у ресторані.		
6	Тема 6: Дизайн та інтер'єр ресторану Самостійна робота: Вивчення різних стилів інтер'єру та їх застосування у ресторанах. Підготовка огляду найпопулярніших дизайнів ресторанів у світі. Аналіз впливу освітлення та матеріалів на атмосферу закладу. Підготовка пропозицій щодо дизайн-концепту власного проєкту ресторану. Реферат: Вплив дизайну інтер'єру на відвідуваність ресторану. Використання сучасних матеріалів та технологій в оформленні інтер'єрів ресторанів. Освітлення як важливий елемент дизайну ресторану.	8	12
7	Тема 7: Екологічні аспекти проєктування ресторанів Самостійна робота: Пошук та вивчення матеріалів про екологічні підходи до будівництва та експлуатації ресторанів. Аналіз прикладів екологічно свідомих ресторанів. Розробка екологічного плану для власного проєкту ресторану. Опрацювання сучасних ресурсозберігаючих технологій. Реферат: Екологічні стандарти у будівництві та проєктуванні ресторанів. Використання відновлюваних джерел енергії в ресторанному бізнесі. Ресурсозбереження та управління відходами в ресторанах.	8	12
8	Тема 8: Системи вентиляції та кондиціонування у проєктуванні ресторанів Самостійна робота: Вивчення нормативних вимог до систем вентиляції та кондиціонування. Аналіз різних типів вентиляційних систем для кухонь та обслуговуючих приміщень. Підготовка схеми вентиляційної системи для проєкту ресторану. Опрацювання питань щодо енергоефективності у системах вентиляції. Реферат: Особливості проєктування систем вентиляції для ресторанів. Енергоефективність у системах вентиляції та кондиціонування. Інноваційні рішення у вентиляції для кухонних зон ресторану.	8	12

9	Тема 9: Санітарно-гігієнічні вимоги до проєктування ресторанів Самостійна робота: Вивчення нормативної бази щодо санітарних вимог для ресторанів. Самостійне опрацювання прикладів санітарно-гігієнічних стандартів. Підготовка до обговорення питань забезпечення санітарії у закладах громадського харчування. Розробка плану забезпечення гігієни у проєкті ресторану. Реферат: Основні санітарні вимоги до проєктування ресторанів. Забезпечення гігієнічних умов в закладах ресторанного господарства. Вплив санітарних вимог на проєктування виробничих зон ресторану.	8	12
10	Тема 10: Системи безпеки в ресторанному бізнесі Самостійна робота: Ознайомлення з правилами протипожежної безпеки та вимогами до систем безпеки у ресторанах. Підготовка схеми евакуаційних шляхів для власного проєкту. Опрацювання матеріалів щодо систем безпеки в сучасних ресторанах. Вивчення питань відеонагляду та охорони в ресторанних закладах. Реферат: Системи протипожежної безпеки в ресторанах. Організація евакуаційних шляхів в закладах ресторанного бізнесу. Використання систем відеонагляду та охорони в ресторанах.	8	12
11	Тема 11: Автоматизація процесів у проєктуванні ресторанів Самостійна робота: Пошук інформації про автоматизацію у ресторанному бізнесі. Підготовка огляду сучасних IT-рішень для управління ресторанами. Розробка пропозицій щодо впровадження POS-систем у проєкт ресторану. Аналіз досвіду автоматизації у відомих мережах ресторанів. Реферат: Автоматизація робочих процесів у ресторанах. Використання сучасних POS-систем у ресторанах. Інтеграція IT-рішень у процеси ресторанного бізнесу.	8	12
12	Тема 12: Проєктування ресторанів з урахуванням соціальних трендів Самостійна робота: Вивчення сучасних соціальних трендів у ресторанному бізнесі. Аналіз ринку щодо попиту на ресторани, що підтримують здоровий спосіб життя та інклюзивність. Підготовка концепції соціально відповідального ресторану. Пошук прикладів ресторанів, що реалізують соціальні тренди. Реферат:	8	12

	Соціальні тренди, що впливають на проектування ресторанів. Вплив здорового харчування на дизайн та концепцію закладу. Інклюзивність у проектуванні ресторанів.		
13	Тема 13: Проектування ресторанів з використанням сучасних концептів Самостійна робота: Ознайомлення з сучасними концептами ресторанів. Підготовка огляду унікальних ресторанів світу (ф'южн, поп-ап ресторани тощо). Розробка власного проекту тематичного ресторану. Вивчення питань впровадження новітніх концепцій у проектуванні. Реферат: Сучасні концепти ресторанів: аналіз та приклади. Вплив тематики на проектування ресторану. Ресторани ф'южн: поєднання стилів і традицій.	10	10
14	Тема 14: Ресторани майбутнього: проектування з урахуванням новітніх технологій Самостійна робота: Вивчення новітніх технологій, що впливають на ресторанний бізнес (роботизація, штучний інтелект). Аналіз можливостей інтеграції роботів у процеси обслуговування у ресторані. Підготовка огляду технологій майбутнього для проектування ресторану. Створення проекту ресторану майбутнього з використанням новітніх рішень. Реферат: Технології майбутнього у ресторанному бізнесі. Роботизація у закладах громадського харчування. Використання штучного інтелекту у проектуванні та управлінні ресторанами.	10	10
	Всього годин:	124	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань.	50%
підсумковий контроль , який здійснюється у ході проведення іспиту.	50%

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, іспит
--	---

8. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ

Денна форма навчання			
Поточний контроль			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	10
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
<i>Підсумковий контроль</i> екзамен			50
Всього балів			100

Заочна форма навчання			
Поточний контроль			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	15

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт (завдань) за заданою тематикою	-//-	Перевірка контрольних робіт, (завдань)	15
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою, індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	10
Разом балів за поточний контроль			50
<i>Підсумковий контроль екзамен</i>			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для іспиту)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Проектування в ресторанному бізнесі : методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів [Електронне видання]. Харенко Д.О.; кафедра ГРтаТБ «Міжнародний гуманітарний університет». – Одеса : Фенікс, 2024. – 45с. – Режим доступу: <http://mgu.edu.ua/handle/11300/13457>.
2. 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.
3. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.
4. ISBN 978-966-629-848-8
5. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / С. В. Майкова, О. Б. Маслійчук, О. М. Вівчарук, Х. Є. Подвірна. — Київ : Каравела, 2023. — 336 с.
6. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. [Чинний від 2004-07-01]. — К. : Держспоживстандарт України, 2004. — 16 с. (Національні стандарти України).
7. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. [Чинний від 2010-01- 01]. — К. : Мінрегіонбуд України, 2009. — 51 с. (Національні стандарти України).
8. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень : ДСТУ Б А.2.4-7:2009. [Чинний від 2010-01-01]. — К. : Мінрегіонбуд України, 2009. — 73 с. (Національні стандарти України).

Допоміжна

1. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. [Чинний від 2010-09-01]. — К. : Мінрегіонбуд України, 2010. — 83 с. (Державні будівельні норми України).
2. Основи автоматизованого проектування : Навчальний посібник / В. О. Губеня, О. М. Люлька, Т. І. Іщенко та ін. — К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. - 172 с.
3. Основи дизайну інтер'єру об'єктів готельно-ресторанного господарства Навчальний посібник. / О. В. Бортнічук, Т. І. Іщенко, Я. С. Хитрий, А. В. Ковтун. Київ : Фірма ІНКОС, 2021. — 208 с.

Інформаційні ресурси

1. Онлайн-збірник опублікованих наукових досліджень ScienceDirect. URL: <http://www.sciencedirect.com/>. (дата звернення: 11.08.2023).
2. Інформаційні ресурси. Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/node/592>. (дата звернення: 11.03.2023).
3. Бази даних OvidSP: URL: <http://ovidsp.ovid.com/>. (дата звернення: 11.08.2024).
4. Бази даних EBSCO: URL: <http://www.ebscohost.com/>. (дата звернення: 11.08.2024).