

Міжнародний гуманітарний університет
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

М Е Т О Д И Ч Н І В К А З І В К И

до самостійної роботи
з курсу

ПРОЄКТУВАННЯ

для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології»
освітньої програми «Ресторанні технології»
СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання

Одеса-2024

МГУ

УДК: 642.5

Проектування :метод. реком. для самостійних робіт для здобув. спеціальності
181 «Харчові технології» [Електронне видання] /Д.О.Харенко.Одеса: МГУ, 2024.20с

Укладач:

Д. О. Харенко, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, Міжнародний гуманітарний університет.

Рецензент:

Т.П. Новічкова, кандидат технічних наук, доцент кафедра процесів, Кафедра готельно-ресторанного бізнесу, Одеський національний технологічний університет.

Рекомендовано до друку рішенням Вченої Ради

Міжнародного гуманітарного університету

(протокол № 1 від 31.08.2024)

Опис навчальної дисципліни

Дисципліна **«Проектування»** є важливим компонентом професійної підготовки студентів спеціальності 181 **«Харчові технології»** та спрямована на формування компетентностей, необхідних для розроблення проєктів підприємств ресторанного господарства і харчової промисловості. **Метою курсу** є надання студентам комплексу теоретичних знань і практичних навичок, що включають розробку концепцій закладів, моделювання виробничо-технологічних процесів, проведення інженерно-технологічних розрахунків, вибір, компонування та інтеграцію обладнання відповідно до формату закладу, а також розробку архітектурно-будівельних рішень. Особлива увага приділяється сучасним тенденціям у проєктуванні, впровадженню ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, використанню інформаційних систем у процесі проєктування.

У рамках дисципліни розглядаються основи планування виробничих і технологічних процесів, розрахунок основних параметрів приміщень, вибір оптимального обладнання та принципи зонування закладів ресторанного господарства відповідно до їхньої концепції. Студенти отримують знання щодо нормативних вимог та стандартів, що регулюють діяльність підприємств ресторанного господарства, вивчають методи аналізу ринку, прогнозування попиту, організації технологічних процесів на підприємствах харчування та спеціалізованих цехах із виробництва напівфабрикатів і готової продукції. Курс передбачає розвиток навичок роботи з технічною документацією, виконання інженерних і техніко-економічних розрахунків, створення технологічних схем підприємств, оцінку ефективності та доцільності обраних проєктних рішень. У процесі навчання студенти опановують методи роботи з комп'ютерними програмами для проєктування, зокрема автоматизованими системами (САПР), що дозволяє інтегрувати сучасні підходи в управління технологічними процесами.

Очікувані компетентності, які планується сформувати та досягнення програмних результатів

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

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

Спеціальні компетентності (СК)

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі ділянки).

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні підприємствами харчової промисловості та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання відповідно до освітньо-професійної програми (ПРН):

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи,

виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого Проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 28. Розробляти концепції та проекти закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

- Основи Проектування закладів ресторанного господарства та їх технологічних процесів.
- Нормативно-правові вимоги до проектної документації (ДБН, ДСТУ, НАССР).
- Методи проектно-технологічних розрахунків та принципи компонування обладнання.
- Вимоги до організації виробничих, складських і допоміжних приміщень.
- Архітектурно-будівельні вимоги до закладів ресторанного господарства.

Уміння:

- Формувати концепцію закладу з урахуванням ринку та регіональних особливостей.
- Виконувати проектно-технологічні розрахунки та зонування приміщень.
- Підбирати та компонувати технологічне обладнання відповідно до виробничих потреб.
- Розробляти технологічні схеми та складати проектну документацію.
- Застосовувати інноваційні та екологічні рішення в проектуванні.

Навички:

- Використання програмного забезпечення для моделювання та Проектування.
- Оптимізація виробничих процесів через правильне планування зон.
- Робота з нормативними документами та проектною документацією.
- Аналіз ефективності технологічних та інженерних рішень.
- Виконання експертизи готових проектів та внесення коригувань.

Вступ

Сфера ресторанного господарства в Україні динамічно розвивається, демонструючи високий потенціал прибутковості, креативності та інновацій. Сучасні заклади харчування виступають не лише об'єктами економічної діяльності, а й просторами соціальної взаємодії, культурної ідентичності, туризму та урбаністичного середовища. У зв'язку з цим процес проектування об'єктів ресторанного господарства перетворюється на складну міждисциплінарну діяльність, яка поєднує технічні, технологічні, архітектурно-художні, економічні, правові та соціокультурні аспекти.

Розробка проектів закладів ресторанного господарства вимагає від фахівця — проєктуальника — ґрунтовного розуміння сучасних технологій, вимог нормативної документації, принципів ергономіки та логістики, а також уміння створювати концептуально завершені рішення, що відповідатимуть очікуванням споживачів та стратегічним напрямам розвитку ресторанної індустрії в Україні. При цьому особливого значення набуває програмний результат навчання (ПРН 28): **розробляти концепції та проєкти закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.**

Щороку в Україні відкриваються сотні нових закладів ресторанного бізнесу, відбувається модернізація та реконструкція наявних підприємств. Серед пріоритетів проектування — енергоефективність, безбар'єрність, впровадження цифрових технологій, дотримання стандартів безпечності (НАССР), інтеграція національних гастрономічних традицій у концепції. Професійний проєктуальник має вміти поєднувати технологічну доцільність і творче бачення з вимогами нормативно-правового поля.

Дисципліна «Проектування» є логічним завершенням інженерного блоку професійної підготовки здобувачів за освітньою програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології». Вона забезпечує формування інтегральної компетентності у вирішенні складних спеціалізованих задач у сфері технологій ресторанного виробництва, а також спеціальних компетентностей, пов'язаних із створенням, аналізом та удосконаленням проєктів підприємств харчування.

Увага в курсі акцентується на поєднанні практичної доцільності, технологічної ефективності та інноваційності. Здобувачі не лише вивчають стандартні рішення, але й розвивають здатність до критичного аналізу, творчого підходу та проєктування у відповідь на запити часу.

Таким чином, дисципліна «Проектування» формує у студентів професійну спроможність брати участь у створенні конкурентоспроможних, безпечних, функціональних і креативних закладів ресторанного господарства, адаптованих до потреб суспільства і вимог сучасного ринку.

САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни включаються:

1. Ознайомлення 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 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. Порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації Мета самостійної роботи: Ознайомлення із законодавчими та нормативними вимогами до проектної документації, аналіз процесу її розроблення, погодження та затвердження. Завдання для самостійного опрацювання: Вивчити основні нормативно-правові документи, що	12	16

	регламентують розробку проектної документації для закладів ресторанного господарства (ДБН, ДСТУ, НАССР, СанПіН), а також проаналізувати вимоги до складу та змісту проектної документації. Дослідити порядок погодження проектів із державними органами контролю, такими як санітарна служба, пожежна інспекція, екологічні та будівельні органи. Підготувати коротку доповідь або презентацію щодо основних етапів розроблення проектної документації та можливих проблем під час її погодження. Виконати аналіз реального прикладу проектної документації (за можливості) або підготувати модельний зразок пояснювальної записки. Теми для рефератів (доповідей): - Нормативно-правові вимоги до проектування закладів ресторанного господарства. - Основні етапи розроблення проектної документації для ресторанів. - Система НАССР як обов'язковий елемент проектної документації. - Процедура погодження проектів у закладах ресторанного господарства: проблеми та шляхи їх вирішення. - Експертиза проектної документації: ключові вимоги та особливості оцінювання.		
2	Тема 2. Формування концепції закладу ресторанного господарства з урахуванням регіональних особливостей і стратегічних пріоритетів України Мета самостійної роботи: Дослідження принципів формування концепції закладів ресторанного господарства, аналіз впливу регіональних особливостей і стратегічних пріоритетів на розвиток ресторанного бізнесу. Завдання для самостійного опрацювання: Вивчити основні елементи концепції ресторанного закладу, зокрема формат, цільову аудиторію, маркетингову стратегію та унікальні особливості. Дослідити, як регіональні особливості, туристичний потенціал, гастрономічні традиції та економічні фактори впливають на концепцію закладу. Проаналізувати стратегічні пріоритети розвитку ресторанного бізнесу в Україні, зокрема підтримку локальних виробників, екологічні ініціативи та впровадження інновацій. Підготувати коротку доповідь або презентацію, в якій обґрунтувати концепцію обраного ресторанного формату з урахуванням регіональних особливостей. Теми для рефератів (доповідей): - Вплив регіональних особливостей на концепцію ресторанного закладу. - Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. - Використання локальних продуктів у концепції ресторану як конкурентна перевага.	6	16

	- Туристична привабливість регіонів як фактор формування концепції закладу. - Гастрономічні традиції як основа унікальності ресторанного формату.		
3	Тема 3. Розроблення меню та виробничих програм для підприємств ресторанного господарства Мета самостійної роботи: Вивчення основних принципів складання меню та розроблення виробничих програм відповідно до концепції ресторанного закладу. Завдання для самостійного опрацювання: Дослідити основні принципи формування меню, зокрема збалансованість, сезонність, відповідність концепції закладу та вподобанням цільової аудиторії. Вивчити технологічні аспекти розроблення меню, зокрема стандартизацію рецептур, розрахунок собівартості та визначення харчової цінності страв. Проаналізувати процес складання виробничої програми, включаючи розрахунок потреби у сировині, графік виробничих процесів та оптимізацію технологічного процесу. Підготувати коротку доповідь або презентацію щодо основних вимог до складання ефективного меню для ресторанного закладу. Теми для рефератів (доповідей): - Взаємозв'язок концепції ресторану та структури меню. - Використання сезонних продуктів у складанні меню. - Технологічні аспекти розроблення виробничих програм ресторанного закладу. - Вплив меню на фінансову ефективність ресторану. - Стандартизація рецептур як метод контролю якості та собівартості страв.	6	16
4	Тема 4. Проектно-технологічні розрахунки у проектуванні закладів ресторанного господарства Мета самостійної роботи: Вивчення методів проектно-технологічних розрахунків, необхідних для визначення параметрів виробничих приміщень та підбору обладнання. Завдання для самостійного опрацювання: Розглянути методи розрахунку виробничої потужності ресторанного закладу, враховуючи кількість відвідувачів та обсяг продукції, що виробляється. Дослідити принципи розрахунку площ виробничих приміщень, зокрема гарячого, холодного, кондитерського та м'ясного цехів. Ознайомитися з методикою підбору технологічного обладнання та визначити його продуктивність відповідно до запланованого навантаження. Підготувати коротку доповідь або презентацію з розрахунками необхідних площ та обладнання для закладу ресторанного господарства. Теми для рефератів (доповідей):	6	16

	- Основні принципи проектно-технологічних розрахунків у ресторанному бізнесі. - Розрахунок потужності ресторанного закладу залежно від формату. - Оптимізація виробничих процесів через правильне планування зон. - Вибір технологічного обладнання відповідно до виробничого навантаження. - Вплив автоматизації на ефективність роботи ресторанного виробництва.		
5	Тема 5. Розрахунок і проектування складських приміщень у закладах ресторанного господарства Мета самостійної роботи: Вивчення принципів організації складських приміщень, їх функціонального зонування та дотримання санітарно-гігієнічних норм. Завдання для самостійного опрацювання: Дослідити вимоги до зберігання сировини, напівфабрикатів і готової продукції у закладах ресторанного господарства, враховуючи санітарні та будівельні норми. Ознайомитися з принципами організації складських приміщень, їх зонуванням і оптимальним розташуванням щодо виробничих приміщень. Проаналізувати сучасні системи управління складськими запасами та методи автоматизації контролю залишків. Підготувати коротку доповідь або презентацію щодо ефективного проектування складських приміщень у ресторанах. Теми для рефератів (доповідей): - Основні вимоги до зберігання сировини та готової продукції у ресторанах. - Сучасні методи управління складськими запасами у закладах ресторанного господарства. - Оптимізація складських площ у ресторанному бізнесі. - Використання технологій автоматизації в управлінні складськими процесами. - Вимоги НАССР до організації складських приміщень у ресторанах.	12	16
6	Тема 6. Проектування та організація роботи заготівельних цехів Мета самостійної роботи: Вивчення технологічних особливостей роботи заготівельних цехів, їх зонування та оснащення. Завдання для самостійного опрацювання: Розглянути основні функції заготівельних цехів у ресторанному виробництві та їх роль у забезпеченні безперебійної роботи кухні. Дослідити принципи планування приміщень заготівельних цехів та вимоги до їх зонування відповідно до санітарно-гігієнічних норм. Ознайомитися з вибором технологічного обладнання для	12	16

	механічної та термічної обробки сировини. Підготувати коротку доповідь або презентацію щодо ефективного проектування заготівельного цеху у ресторані. Теми для рефератів (доповідей): - Функціональна роль заготівельних цехів у ресторанах різних форматів. - Вимоги до організації роботи заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства. - Підбір та компонування технологічного обладнання для заготівельних цехів. - Раціоналізація технологічних процесів у заготівельних цехах. - Використання інноваційних технологій у заготівельних процесах.		
7	Тема 7. Проектування та технологічне планування доготівельних цехів Мета самостійної роботи: Вивчення технологічних особливостей доготівельних цехів, їх компонування та санітарних вимог. Завдання для самостійного опрацювання: Дослідити роль доготівельних цехів у процесі виробництва страв та їх взаємодію із заготівельними цехами. Ознайомитися з вимогами до організації технологічних процесів у доготівельних цехах, їх зонуванням та вимогами до безпеки праці. Вивчити вибір та оптимальне розташування технологічного обладнання у доготівельних цехах. Підготувати коротку доповідь або презентацію щодо сучасних підходів до проектування доготівельних цехів у ресторанах. Теми для рефератів (доповідей): - Принципи проектування доготівельних цехів у закладах ресторанного господарства. - Вимоги до організації робочих зон у доготівельних цехах. - Автоматизація технологічних процесів у доготівельних цехах. - Санітарно-гігієнічні вимоги до роботи доготівельних цехів. - Використання енергоефективного обладнання у доготівельних цехах.	12	16
8	Тема 8. Функціональне проектування торгових, допоміжних, службово-побутових та технічних приміщень Мета самостійної роботи: Дослідження особливостей проектування торгових, допоміжних і службових приміщень у ресторанах. Завдання для самостійного опрацювання: Вивчити функціональне призначення торгових, допоміжних та службових приміщень у закладах ресторанного господарства. Дослідити вимоги до організації торгових залів, забезпечення зручності для клієнтів та відповідності дизайну загальній	12	16

	концепції закладу. Ознайомитися з нормативними вимогами до службово-побутових приміщень та системами комунікацій у ресторанах. Підготувати коротку доповідь або презентацію щодо оптимального проектування цих приміщень. Теми для рефератів (доповідей): - Принципи проектування торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. - Вимоги до організації службово-побутових приміщень для персоналу. - Оптимізація використання простору у ресторанах. - Вимоги до інженерних мереж у ресторанах (вентиляція, водопостачання, електропостачання). - Сучасні тенденції у проектуванні торгових зон ресторанів.		
9	Тема 9. Проектування технологічних ліній, вибір і компонування обладнання для виробничих приміщень Мета самостійної роботи: Вивчення принципів проектування технологічних ліній, вибору та компонування обладнання у закладах ресторанного господарства. Завдання для самостійного опрацювання: Вивчити основні принципи проектування технологічних ліній у виробничих приміщеннях закладів ресторанного господарства. Дослідити особливості вибору технологічного обладнання відповідно до типу та потужності закладу. Ознайомитися з методами компонування обладнання для забезпечення ефективності роботи та оптимізації виробничих процесів. Проаналізувати сучасні тенденції автоматизації технологічних ліній у ресторанному бізнесі. Підготувати коротку доповідь або презентацію щодо розробки технологічних ліній у виробничих приміщеннях ресторану. Теми для рефератів (доповідей): - Основи проектування технологічних ліній у ресторанному бізнесі. - Вибір технологічного обладнання для різних типів підприємств ресторанного господарства. - Оптимізація виробничих процесів через компонування обладнання. - Використання автоматизованих систем у виробничих приміщеннях ресторану. - Вплив енергоефективності обладнання на економіку ресторанного бізнесу.	6	16
10	Тема 10. Архітектурно-будівельні вимоги та розробка об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства Мета самостійної роботи: Вивчення архітектурно-будівельних вимог до закладів ресторанного господарства та принципів розробки об'ємно-планувальних рішень.	6	16

	Завдання для самостійного опрацювання: Вивчити основні архітектурно-будівельні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства, включаючи розміщення об'єкта, планувальні рішення та використання будівельних матеріалів. Дослідити принципи зонування приміщень та забезпечення зручності для персоналу та відвідувачів. Ознайомитися з сучасними тенденціями у проектуванні закладів ресторанного господарства, включаючи енергоефективні технології та інклюзивний дизайн. Підготувати коротку доповідь або презентацію щодо розробки об'ємно-планувального рішення для ресторанного закладу. Теми для рефератів (доповідей): - Основні архітектурно-будівельні вимоги до проектування ресторанів. - Вплив планування простору на ефективність роботи закладу ресторанного господарства. - Інклюзивний дизайн у ресторанному бізнесі: доступність для маломобільних груп населення. - Використання енергоефективних матеріалів та технологій у будівництві ресторанів. - Тенденції сучасного ресторанного дизайну та їх вплив на сприйняття бренду.		
	Всього годин:	90	160

Рекомендована література

Основна

1. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Проектування» : для студентів спеціальності 181. «Харчові технології» [Електронне видання] / Д.О.Харенко .Одеса:МГУ, 2024.40с
2. Проектування: метод. реком. до практичних робіт для здобув. спеціальності 181 «Харчові технології» [Електронне видання]/Д.О.Харенко . Одеса: МГУ, 2024.30 с
3. Проектування :метод. реком. для самостійних робіт для здобув. спеціальності 181 «Харчові технології» [Електронне видання] /Д.О.Харенко.Одеса: МГУ, 2024.20с
4. 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
5. Ряшко Г. М., Новічкова Т. П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч.посіб.; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса Чорномор'я, 2017. 300 с.
6. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. Одеса Освіта України, 2019. 308 с.
7. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення ДБН В.2.2.-9:2018. - [Чинний від 2019-06-01]. — К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. — 43 с. (Державні будівельні норми України).
8. Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд : ДБН В.2.2-40:2018. [Чинний від 2019-04-01]. — К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2018. — 64 с. (Державні будівельні норми України).
9. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади : ДБН В.2.2-16:2019. [Чинний від 2019-11-01]. — К. : Міністерство регіонального

розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. — 93 с. (Державні будівельні норми України).

10. 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).

11. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. [Чинний від 2004-07-01]. — К. : Держспоживстандарт України, 2004. — 16 с. (Національні стандарти України).

12. Планування та забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019-10-01]. — К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. — 177 с. (Державні будівельні норми України).

13. 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).

14. 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).

15. Склад та зміст проектної документації на будівництво: ДБН А.2.2-3:2014. [Чинний від 2014-10-01]. — К. : Мінрегіон України, 2014. — 25 с. (Державні будівельні норми України).

Допоміжна

1. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства підручник / В. Доценко, В. О. Губеня. — Київ : Кондор-Видавництво, 2016. 635с.
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 ІНК ОС, 2021. — 208 с.
4. Сьомка С. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання [Текст] : підручник / Сьомка С.; Сергій Сьомка, Свген Антонович ; Нац. акад. кер. кадрів культури і мистецтв. - Київ : Ліра-К, 2018. - 400 с.
5. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. Ун-т «Львів. Політехніка». — Л. Вид-во Львів. Політехніки, 2013. — 181 с.
6. Павленкова П.П. Технологічне Проектування підприємств ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / П.П. Павленкова, Л.М. Тележенко, І.Р. Біленька, Н.А Дзюба. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. — 312 с.
7. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. — К.: НУХТ, 2017. — 227 с.
8. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: Навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] видання 2-е перероблене і доповнене / [Н.О. П'ятницька, Н.М. Зубар, Г.Т. П'ятницька, Л.Г. Агафонова, Н.В. Бунтовп та ін.] за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар. — К.: КУТЕП, 2016. — 407 с.
9. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. — К.: НУХТ, 2017. — 227 с.