



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

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ПРОЄКТУВАННЯ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі <i>(азначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну – посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	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

Метою навчальної дисципліни «Проектування» ознайомлення здобувачів з теоретичними основами і сучасними комп'ютерними методиками технологічного проектування, висвітлення основних напрямків в організації проектування, будівництва та реконструкції закладів ресторанного господарства. Важливим є те що цю дисципліну студенти вивчають на 4 курсі перед підготовкою до виконання кваліфікаційної роботи. Ця дисципліна повинна допомогти студентам в тому щоб узагальнити свої знання та підготувати проект своєї випускної кваліфікаційної роботи.

**2. 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 дільниці).

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

*Навчальна дисципліна забезпечує досягнення **програмних результатів навчання (ПРН)**, передбачених освітньою програмою:*

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 запроєктованого асортименту.

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

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

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:

- знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;
- знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;

Вміння:

- уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру;
- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;

- вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства (ресторанні господарства), цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення;

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	50 / 16	50 / 16	170 / 238	4	7,8	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.	практ.	сам.р.		лекц.	практ.	сам.р.
Тема 1. Основні засади проектування закладів ресторанного господарства	36	6	6	24	36	2	2	32
Тема 2. Основні засади проектування закладів харчової промисловості.	36	6	6	24	36	2	2	32
Тема 3. Характеристика та проектування закладів ресторанного господарства та харчової промисловості різних типів	36	6	6	24	36	2	2	32
Тема 4. Основні нормативи розрахунку та принципи розміщення закладів ресторанного господарства	36	6	6	24	36	2	2	32
Тема 5. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства	36	6	6	24	36	2	2	32
Модуль 1 (залік)	180	30	30	120	180	10	10	160
Тема 6. Принципи функціонально-технологічного зонування приміщень та основні планувальні схеми	18	4	4	10	18	2	2	14

Тема 7. Основи проектування приміщень зони виробництва	18	4	4	10	18	2	2	14
Тема 8. Основи проектування приміщень зони обслуговування	18	4	4	10	18	2	2	14
Тема 9. Основи автоматизованого проектування та моделювання	18	4	4	10	18	2	2	14
Тема 10. Презентація та обґрунтування проектів	18	4	4	10	18	2	2	14
Модуль 2 (езамен)	90	20	20	50	90	10	10	70
Всього годин:	270	50	50	170	270	20	20	230
<i>Підсумковий контроль - екзамен</i>								

5.ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Лабораторія систем автоматизованого проектування. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EB-X9, проєкційний стаціонарний екран. НоутбукASUS E509D AMD Ryzen 3 3200U with Radeon Vega Mobile Gfx 2,60 GHz, ASUS n3050i-c/ Intel(R) Celeron(R) CPU N3050 1.60 GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender , Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma. Доступ до Інтернету.

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Le Grand Cafe Bristol», «Veerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

6.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. Основні засади проектування закладів ресторанного господарства Розгляд локації ресторану, враховуючи густоту населення, конкуренцію та цільову аудиторію. Вивчення планування внутрішнього простору, ергономіки робочих зон та зон відпочинку клієнтів.	24	32
2	Тема 2. Основні засади проектування закладів харчової промисловості. Дослідження розміщення обладнання та технологічних зон в харчовій промисловості. Розгляд вимог до безпеки та ефективного використання простору для оптимального виробництва.	24	32
3	Тема 3. Характеристика та проектування закладів ресторанного господарства та харчової промисловості різних типів Унікальність проектування для різних типів закладів, таких як ресторани, кафе, бари та харчові виробництва. Аналіз специфічних вимог та стилів для кожного типу закладу.	24	32
4	Тема 4. Основні нормативи розрахунку та принципи розміщення закладів ресторанного господарства	24	32
	Детальний розрахунок площі закладу, вимоги до вентиляції та санітарії. Аналіз місцевих та національних стандартів, що впливають на проектування.		
5	Тема 5. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства Дослідження питань планування внутрішнього простору ресторану. Розгляд варіантів розміщення столів, барної зони та кухні, зокрема з огляду на психологічний комфорт клієнтів та ефективність обслуговування.	24	32
	Модуль 1 (залік)	120	160
6	Тема 6. Принципи функціонально-технологічного зонування приміщень та основні планувальні схеми Вивчення принципів розподілу приміщень на зони з урахуванням їхнього функціонального призначення та технологічних потреб. Розгляд основних планувальних схем для досягнення оптимального розташування робочих зон.	10	14
7	Тема 7. Основи проектування приміщень зони виробництва Охоплення аспектів ергономіки, стандартів безпеки та оптимального розташування обладнання в зоні виробництва для максимальної продуктивності.	10	14
8	Тема 8. Основи проектування приміщень зони обслуговування Фокус на створенні простору для обслуговування клієнтів. Розгляд аспектів, пов'язаних з комфортом та естетикою, а також важливість створення атмосфери, що відповідає концепції закладу та вимогам клієнтів.	10	14
9	Тема 9. Основи автоматизованого проектування та моделювання Вивчення сучасних інструментів автоматизованого проектування та моделювання для підвищення ефективності та точності проектів.	10	14

10	Тема 10. Презентація та обґрунтування проектів Навчання навичкам підготовки та проведення презентацій проектів. Аналіз обґрунтування та вибору концепцій для ефективною комунікації ідей перед замовниками чи командою. Розгляд елементів психології комунікації для створення позитивного враження від презентацій.	10	14
	Модуль 2 (езамен)	50	70
	Всього годин:	170	230

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 самостійних робіт та індивідуального завдання; вирішення завдань; проведення консультацій та відпрацювань.		50%
підсумковий контроль , який здійснюється у ході проведення екзамену.		50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; індивідуальне опитування; робота у малих групах; розв'язання ситуаційних завдань і рішення задач; самостійна робота; тестування; індивідуальне завдання; екзамен	

Питання /тести

1. Основні засади проектування закладів ресторанного господарства
2. Розгляд локації ресторану, враховуючи густоту населення, конкуренцію та цільову аудито-рію. Вивчення планування внутрішнього простору, ергономіки робочих зон та зон відпочинку клієнтів.
3. Основні засади проектування закладів харчової промисловості.
4. Дослідження розміщення обладнання та технологічних зон в харчовій промисловості.
5. Розгляд вимог до безпеки та ефективного використання простору для оптимального виробництва.
6. Характеристика та проектування закладів ресторанного господарства та харчової промисловості різних типів
7. Унікальність проектування для різних типів закладів, таких як ресторани, кафе, бари та харчові виробництва. Аналіз специфічних вимог та стилів для кожного типу закладу.
8. Основні нормативи розрахунку та принципи розміщення закладів ресторанного господарства
9. Детальний розрахунок площі закладу, вимоги до вентиляції та санітарії.
10. Аналіз місцевих та національних стандартів, що впливають на проектування.
11. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства
12. Дослідження питань планування внутрішнього простору ресторану.
13. Розгляд варіантів розміщення столів, барної зони та кухні, зокрема з огляду на психологічний комфорт клієнтів та ефективність обслуговування.
14. Принципи функціонально-технологічного зонування приміщень та основні планувальні схеми
15. Вивчення принципів розподілу приміщень на зони з урахуванням їхнього функціонального призначення та технологічних потреб.
16. Розгляд основних планувальних схем для досягнення оптимального розташування робочих зон.
17. Основи проектування приміщень зони виробництва
18. Охоплення аспектів ергономіки, стандартів безпеки та оптимального розташування обладнання в зоні виробництва для максимальної продуктивності.
19. Основи проектування приміщень зони обслуговування
20. Фокус на створенні простору для обслуговування клієнтів.
21. Розгляд аспектів, пов'язаних з комфортом та естетикою, а також важливість створення атмосфери, що відповідає концепції закладу та вимогам клієнтів.
22. Основи автоматизованого проектування та моделювання
23. Вивчення сучасних інструментів автоматизованого проектування та моделювання для підвищення ефективності та точності проектів.
24. Презентація та обґрунтування проектів
25. Навчання навичкам підготовки та проведення презентацій проектів.
26. Аналіз обґрунтування та вибору концепцій для ефективної комунікації ідей перед замовниками чи командою.
27. Розгляд елементів психології комунікації для створення позитивного враження від презентацій.

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

Денна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
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, тестування	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Виконання ситуаційних завдань і задач за заданою тематикою	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка виконання завдань тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Виконання індивідуального завдання	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) індивідуального завдання	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 екзамен / залік</i>			50
Всього балів			100
Заочна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

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
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 індивідуального завдання	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка виконання завдань тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка індивідуального завдання	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) індивідуального завдання 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 екзамену / заліку)

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;

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

- «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);

- «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	не зараховано
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	
1-34 (2)	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

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. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. [Чинний від 2004-07-01]. — К. : Держспоживстандарт України, 2004. — 16 с. (Національні стандарти України).
3. Планування та забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019-10-01]. — К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово комунального гос-подарства України, 2019. — 177 с. (Державні будівельні норми України).
4. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги . ДСТУ 4268:2003. [Чинний від 2004-07-01]. — К. : Держспоживстандарт України, 2003. - 8с. (Національні стандарти України).
5. Про внесення змін до деяких законів України щодо охорони здоров'я населення від шкідливого впливу тютюну : [закон України : від 16 грудня 2021 р. No 1978-IX] // Голос України. — К. : ДП «Редакція газети «Голос України», 2022. No3. — С. 13-14.
6. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектно-ї та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. [Чинний від 2010-01-01]. — К. : Мінрегіонбуд України, 2009. — 51 с. (Національні стандарти України).
7. 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).
8. 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).
9. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. — Київ : Кондор-Видавництво, 2016. 635с.
10. Основи автоматизованого проектування : Навчальний посібник / В. О. Губеня, О. М. Люлька, Т. І. Іщенко та ін. — К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. - 172 с.
11. 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 ІНКІОС, 2021. — 208 с.
12. 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.

Допоміжна

1. 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.
2. 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.
3. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. — К.: НУХТ, 2017. — 227 с.
4. 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.

5. Ряшко Г.М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб.: [для студ. вищ. навч. закл.] / Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова. - Одеса : Чорномор'я, 2017. — 300 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. Вернадсько-го. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/node/592>. (дата звернення: 11.03.2023).

3. Бази даних OvidSP: URL:<http://ovidsp.ovid.com/>. (дата звернення: 11.08.2023).

4. Бази даних EBSCO: URL: <http://www.ebscohost.com/>. (дата звернення: 11.08.2023).