

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАТВЕРДЖЕНО
Факультет економічний
“__18__” __червня__ 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Галузь знань J Транспорт та послуги

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Факультет Економічний

Розробники Євген КОЗЛОВСЬКИЙ доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, к. держ. упр., доцент

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни
«Проектування закладів готельно-ресторанного господарства»

Дисципліна **«Проектування закладів готельно-ресторанного господарства»** є обов'язковою для підготовки здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр». Вона передбачає формування у здобувачів глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості володіння підходами, принципами, методами проектування та сприяють їх ефективному застосуванню при розробленні концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень готелів та ресторанів з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації сервісних і технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг в готельному комплексі. Завдання вивчення дисципліни: опанування теоретичними основами проектування закладів готельно-ресторанного господарства, сучасними методиками та галузевими вимогами до розробки проєктної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельно-ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної та довідкової літератури.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проєкт (робота)	+	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	4	4
Семестр	7	7
Лекційні заняття	30 год.	8 год
Практичні, семінарські заняття	30 год.	8 год
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	90 год.	134 год
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	4	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою даної дисципліни є формування спеціальних знань щодо процесу проектування закладів готельного та ресторанного господарства, а також навичок вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Навчальні дисципліни «Бізнес-планування діяльності закладів готельно-ресторанного господарства», «Облік і контроль діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства», «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі», «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства», «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» передують вивченню дисципліни «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства».

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК08. Навики здійснення безпечної діяльності.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК16. Здатність розробляти об'ємно-планувальні, та дизайнерські рішення підприємств готельно-ресторанного господарства.

Програмні результати навчання (ПР):

ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПР05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПР08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПР12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПР13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПР15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПР19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усьог о	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
Модуль 1. Основні принципи проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства														
Тема 1. Організаційні засади проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	1	14	2	2			10	12	2					10
Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці	2	14	2	2			10	12		2				10
Тема 3. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення	3	14	2	2			10	12	2					10
Тема 4. Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства	4	14	2	2			10	12		2				10
Тема 5. Проєктування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства	5	14	2	2			10	10						10
Разом за модулем 1		70	10	10			50	58	4	4				50

Модуль 2. Функціонально-планувальні вимоги проєктування окремих груп приміщень та служб, інженерне забезпечення готелю													
Тема 6. Проектування приймально- вестибюльної групи приміщень	6	14	4	4			6	12	2				10
Тема 7. Проектування житлової групи приміщень	7	10	2	2			6	10					10
Тема 8. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі	8	8	2	2			4	10	2				8
Тема 9. Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі	9	8	2	2			4	10		2			8
Тема 10. Проектування приміщень культурно- дозвілєвого та фізкультурно- оздоровчого призначення	10	8	2	2			4	10					10
Тема 11. Проектування адміністративних, господарських та виробничих приміщень готелю	11	8	2	2			4	10		2			8
Тема 12. Характеристика інженерних систем готелю	12	8	2	2			4	10					10
Тема 13. Планувальні рішення готелів	13	8	2	2			4	10					10
Тема 14. Організаційно- технологічні підходи до реконструкції готелів	14	8	2	2			4	10					10
Разом за модулем 2	80		20	20			40	92	4	4			84
Разом за семестр	150		30	30			90	150	8	8			134

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	2
2.	Розміщення готелю на земельній ділянці	2
3.	Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення	2
4.	Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства	2
5.	Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства	2
6.	Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	4
7.	Проектування житлової групи приміщень	2
8.	Проектування закладів ресторанного господарства при готелі	2
9.	Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі	2
10.	Проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення	2
11.	Проектування адміністративних, господарських та виробничих приміщень готелю	2
12.	Характеристика інженерних систем готелю	2
13.	Планувальні рішення готелів	2
14.	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів	2

4. Теми семінарських, практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	2
2.	Розміщення готелю на земельній ділянці	2
3.	Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення	2
4.	Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства	2
5.	Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства	2
6.	Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	4
7.	Проектування житлової групи приміщень	2
8.	Проектування закладів ресторанного господарства при готелі	2
9.	Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі	2
10.	Проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення	2
11.	Проектування адміністративних, господарських та виробничих приміщень готелю	2

12.	Характеристика інженерних систем готелю	2
13.	Планувальні рішення готелів	2
14.	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів	2

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	10
2.	Розміщення готелю на земельній ділянці	10
3.	Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення	10
4.	Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства	10
5.	Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства	10
6.	Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	6
7.	Проектування житлової групи приміщень	6
8.	Проектування закладів ресторанного господарства при готелі	4
9.	Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі	4
10.	Проектування приміщень культурно-дозвіллевого та фізкультурно-оздоровчого призначення	4
11.	Проектування адміністративних, господарських та виробничих приміщень готелю	4
12.	Характеристика інженерних систем готелю	4
13.	Планувальні рішення готелів	4
14.	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів	4

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист проєктів;
- пірінгове оцінювання.

7. Методи навчання:

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проєктного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебати;
- метод командної роботи, мозкового штурму.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно з чинним «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України».

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Основні принципи проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства		
Практична робота 1. Організаційні засади проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	ПР 02, 05, 13. знати: базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. уміти: визначати та формувати організаційну структуру підрозділів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, координувати їх діяльність.	12
Практична робота 2. Розміщення готелю на земельній ділянці	ПР 02, 05. знати: базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. уміти: презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	12
Практична робота 3. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення	ПР 02, 05. знати: базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. уміти: визначати та формувати організаційну структуру підрозділів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	12
Практична робота 4. Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства	ПР 02, 05. знати: базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. уміти: визначати та формувати організаційну структуру підрозділів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	12
Практична робота 5. Проєктування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства	ПР 02, 05, 07, 08. знати: базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. уміти: визначати та формувати організаційну структуру підрозділів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	12
Самостійна робота		10

Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1.		100
Модуль 2. Функціонально-планувальні вимоги проєктування окремих груп приміщень та служб, інженерне забезпечення готелю		
Практична робота 6. Проєктування приймально-вестибюльної групи приміщень	<p>ПР 13, 15, 18, 19.</p> <p>знати: процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, завдання та штатний розклад, організаційну структуру підрозділів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>уміти: формувати організаційну структуру підрозділів, визначати їх завдання, здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>	6
Практична робота 7. Проєктування житлової групи приміщень	<p>ПР 13, 15, 18, 19.</p> <p>знати: процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, завдання та штатний розклад, організаційну структуру підрозділів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>уміти: формувати організаційну структуру підрозділів, визначати їх завдання, здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>	6
Практична робота 8. Проєктування закладів ресторанного господарства при готелі	<p>ПР 12, 13, 15, 18, 19.</p> <p>знати: процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, завдання та штатний розклад, організаційну структуру підрозділів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>уміти: формувати організаційну структуру підрозділів, визначати їх завдання, здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>	6
Практична робота 9. Проєктування приміщень побутового обслуговування та торгівлі	<p>ПР 12, 13, 15, 18, 19.</p> <p>знати: процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, завдання та штатний розклад, організаційну структуру підрозділів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>уміти: формувати організаційну структуру підрозділів, визначати їх завдання, здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та</p>	6

	ресторанного бізнесу, презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	
Практична робота 10. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення	<p>ПР 08, 12, 13, 15, 18.</p> <p>знати: процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, завдання та штатний розклад, організаційну структуру підрозділів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>уміти: формувати організаційну структуру підрозділів, визначати їх завдання, здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>	6
Практична робота 11. Проектування адміністративних, господарських та виробничих приміщень готелю	<p>ПР 12, 13, 15, 18, 19.</p> <p>знати: процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, завдання та штатний розклад, організаційну структуру підрозділів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>уміти: формувати організаційну структуру підрозділів, визначати їх завдання, здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>	6
Практична робота 12. Характеристика інженерних систем готелю	<p>ПР 02, 05, 07, 13, 15.</p> <p>знати: базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>уміти: організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>	8
Практична робота 13. Планувальні рішення готелів	<p>ПР 02, 05, 07, 13, 15.</p> <p>знати: базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>уміти: організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>	8
Практична робота 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів	<p>ПР 02, 05, 07, 13, 15.</p> <p>знати: базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>уміти: організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання</p>	8

	сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	
Самостійна робота		10
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2.		100
Навчальна робота		$(M1+M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$
Екзамен		30
Всього		$(\text{Навчальна робота} + \text{залік}) \leq 100$

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени / заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

- Електронний навчальний курс дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5176>).
- Конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді).

10. Рекомендовані джерела інформації

Нормативно-правові документи

- ДБН В.2.2-3:2018 Заклади освіти. Будинки і споруди. URL: https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/v_2_2_3/1-1-0-1804.

2. ДБН В.2.2-20:2008. Готелі. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-192>
3. ДБН В.2.2-9:2018 Громадські будинки та споруди. Основні положення. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-405>
4. ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будівель і споруд. URL: https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/dbn_v_2_2_40/1-1-0-1832
5. ДБН В.2.2-16:2019 Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-9>
6. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (зклади ресторанного господарства). URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-461>
7. ДБН В.2.2-13-2003 Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-14>
8. ДБН В.2.2-12:2019 Планування і забудова територій. URL: https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/b_2_2_12/1-1-0-1802
9. ДБН А.2.2-3:2012 Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-184>
10. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939>
11. ДСТУ Б А.2.4-4:2009. Основні вимоги до проектної та робочої документації. URL: https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/dstu_b_a_2_4_4_2009/5-1-0-781
12. ДСТУ Б А.2.4-7:2009 Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. URL: https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/dstu_b_a_2_4_7_2009/5-1-0-826
13. Про порядок затвердження проектів будівництва і проведення їх експертизи : [постанова Кабінету Міністрів України : від 11 травня 2011 р. № 560]. Редакція від 14.03.2026 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/560-2011-%D0%BF#Text>

Основна

1. Завальний О. В. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 225 с.
2. Іванова Л. А., Страхова Т. В., Іваненко Є. В. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі (І частина): навч. посіб. Одеська національна академія харчових технологій, 2021. 196 с.
3. Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 162 с.
4. Климчук А. О., Левицька І. В., Тарасюк Г. М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с.
5. Організація та проектування готельного господарства : навч. посіб. / А. К. Дьяконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир, Г. М. Ряшко, К. С. Федосова, Т. В. Кравчук, Ю. О. Халілова-Чуваєва, О. М., Коротич, А. А. Савенко, К. О. Жовтяк. Одеса : Маджента, 2021. 264 с.

6. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. / С. В. Майкова, О. М. Вівчарук, О. Б. Маслійчук, Х. Є. Подвірна. Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. 340 с.

Допоміжна

1. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства : підручник / О. Ю. Давидова, О. П. Колонтаєвський, І. В. Сегеда ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. – 234 с.
2. Гончар, Л., & Аухімік, О. (2021). Система контролінгу в готельно-ресторанному бізнесі: концептуальний підхід. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 4(2), 235–247. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.4.2.2021.249075>
3. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня . – Київ : Кондор, 2016 . – 636 с. – ISBN 978-617-7458-03-5
4. Кузьмін О. В., Кійко В. В., Акімова Л. М., Бондарчук С. М. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня : навч. посіб. Херсон : Олді-плюс, 2025. 276 с.
5. Ощипок І. М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : підручник. Львів : Растр-7, 2023. 303 с.