

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**Кафедра стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

на засіданні вченої ради факультету  
харчових технологій та управління  
якістю продукції АПК  
протокол №10 від «06» червня 2025 р.

**СХВАЛЕНО**

на засіданні кафедри стандартизації та  
сертифікації сільськогосподарської  
продукції  
протокол №18 від «02» червня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма: «Харчові технології»

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: доцент, к.т.н., доцент кафедри стандартизації та сертифікації  
сільськогосподарської продукції **Артем АНТОНЕНКО**

Київ – 2025 р.

## Опис навчальної дисципліни

Дисципліна спрямована на формування у здобувачів освіти спеціальності «Харчові технології» професійних компетентностей у сфері розробки та реалізації проєктів закладів ресторанного господарства з урахуванням сучасних технологічних, санітарно-гігієнічних, естетичних і економічних вимог. Дисципліна поєднує теоретичні основи та практичні навички проєктування об'єктів ресторанного господарства, включаючи ресторани, кафе, бари та підприємства швидкого обслуговування. Здобувачі освіти вивчають принципи архітектурно-планувальних рішень, зонування приміщень (виробничих, гостьових, складських), а також вимоги до інженерних систем (вентиляція, кондиціонування, водопостачання, каналізація, електропостачання). Особлива увага приділяється нормативно-правовій базі, стандартам НАССР, а також вимогам до енергоефективності та екологічності. Практична частина дисципліни включає розробку ескізних проєктів, технологічних схем розміщення обладнання, аналіз проєктної документації та оцінку відповідності закладів стандартам безпеки і якості. Дисципліна розвиває навички інтеграції технологічних процесів з архітектурними та інженерними рішеннями, а також уміння співпрацювати з проєктними організаціями, органами сертифікації та нагляду. Вивчення дисципліни готує фахівців до створення функціональних, безпечних і конкурентоспроможних закладів ресторанного господарства, здатних відповідати сучасним ринковим вимогам і забезпечувати високу якість обслуговування.

| Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь                     |                             |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------|
| Освітній ступінь                                                                    | бакалавр                    |        |
| Спеціальність                                                                       | 181 «Харчові технології»    |        |
| Освітня програма                                                                    | «Харчові технології»        |        |
| Характеристика навчальної дисципліни                                                |                             |        |
| Вид                                                                                 | вибіркова                   |        |
| Загальна кількість годин                                                            | 150                         |        |
| Кількість кредитів ECTS                                                             | 5                           |        |
| Кількість змістових модулів                                                         | 1                           |        |
| Курсовий проєкт                                                                     | 30                          |        |
| Форма контролю                                                                      | екзамен                     |        |
| Показники навчальної дисципліни<br>для денної та заочної форм здобуття вищої освіти |                             |        |
|                                                                                     | Форма здобуття вищої освіти |        |
|                                                                                     | денна                       | заочна |
| Курс (рік підготовки)                                                               | 4                           |        |
| Семестр                                                                             | 7                           |        |
| Лекційні заняття                                                                    | 15 год.                     |        |
| Лабораторні заняття                                                                 | 30 год.                     |        |
| Самостійна робота                                                                   | 105 год.                    |        |
| Кількість тижневих аудиторних годин<br>для денної форми здобуття вищої<br>освіти    | 3 год.                      |        |

## 1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни є формування у здобувачів освіти навиків з проектування архітектурно-будівельних рішень виробничих і адміністративно-побутових будівель закладів ресторанного господарства із використанням уніфікованих, типових об'ємно-планувальних і конструктивних рішень із дотриманням будівельних норм і правил. Основними завданнями вивчення дисципліни є вивчення вітчизняного і світового досвіду у проектуванні закладів ресторанного господарства; навчити студентів застосуванню основних правил та норм проектування.

### Набуття компетентностей:

**Інтегральна компетентність (ІК).** Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства

### Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

- СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
- СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

### Програмні результати навчання (ПРН):

- ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
- ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

## 2. Програма та структура навчальної дисципліни

| Назви змістових<br>модулів<br>і тем                                                          | Кількість годин |            |              |   |         |         |      |              |              |   |         |         |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|--------------|---|---------|---------|------|--------------|--------------|---|---------|---------|------|
|                                                                                              | денна форма     |            |              |   |         |         |      | заочна форма |              |   |         |         |      |
|                                                                                              | тижні           | усь<br>ого | у тому числі |   |         |         |      | усьог<br>о   | у тому числі |   |         |         |      |
|                                                                                              |                 |            | л            | п | ла<br>б | ін<br>д | с.р. |              | л            | п | ла<br>б | ін<br>д | с.р. |
| Модуль 1. <i>Проектування закладів ресторанного господарства</i>                             |                 |            |              |   |         |         |      |              |              |   |         |         |      |
| Тема 1. Організаційні<br>засади проектування<br>закладів ресторанного<br>господарства (ЗРГ). | 1               | 6          | 1            |   | -       |         | 5    |              |              |   |         |         |      |
| Тема 2. Розміщення<br>ЗРГ на земельній<br>ділянці.                                           | 2               | 9          | 2            |   | 2       |         | 5    |              |              |   |         |         |      |

|                                                                                                            |      |    |    |  |    |  |     |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|----|--|----|--|-----|--|--|--|--|--|--|
| <b>Тема 3.</b> Проектування приміщень для обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства | 3    | 9  | 2  |  | 2  |  | 5   |  |  |  |  |  |  |
| <b>Тема 4.</b> Проектування складських приміщень у закладах ресторанного господарства                      | 4    | 9  | 2  |  | 2  |  | 5   |  |  |  |  |  |  |
| <b>Тема 5.</b> Проектування виробничих приміщень у ЗРГ                                                     | 5    | 9  | 2  |  | 2  |  | 5   |  |  |  |  |  |  |
| <b>Тема 6.</b> Проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень у ЗРГ                         | 6    | 9  | 2  |  | 2  |  | 5   |  |  |  |  |  |  |
| <b>Тема 7.</b> Розроблення планувальних рішень у ЗРГ                                                       | 7    | 9  | 2  |  | 2  |  | 5   |  |  |  |  |  |  |
| <b>Тема 8.</b> Системи автоматизованого проектування ЗРГ                                                   | 8-10 | 60 | 2  |  | 18 |  | 40  |  |  |  |  |  |  |
| Разом за модулем 1                                                                                         | 120  |    | 15 |  | 30 |  | 75  |  |  |  |  |  |  |
| Усього годин                                                                                               | 120  |    | 15 |  | 30 |  | 75  |  |  |  |  |  |  |
| Курсовий проект                                                                                            | 30   |    |    |  |    |  | 30  |  |  |  |  |  |  |
| Усього годин                                                                                               | 150  |    | 15 |  | 30 |  | 105 |  |  |  |  |  |  |

### 3. Теми лекцій

| № з/п | Назва теми                                                                                          | Кількість годин |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1     | Тема 1. Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства (ЗРГ)                  | 1               |
| 2     | Тема 2. Розміщення ЗРГ на земельній ділянці                                                         | 2               |
| 3     | Тема 3. Проектування приміщень для обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства | 2               |
| 4     | Тема 4. Проектування складських приміщень у закладах ресторанного господарства                      | 2               |
| 5     | Тема 5. Проектування виробничих приміщень у ЗРГ                                                     | 2               |
| 6     | Тема 6. Проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень у ЗРГ                         | 2               |
| 7     | Тема 7. Розроблення планувальних рішень у ЗРГ                                                       | 2               |
| 8     | Тема 8. Системи автоматизованого проектування ЗРГ                                                   | 2               |

### 4. Теми лабораторних занять

| № з/п | Назва теми                                                                                          | Кількість годин |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1     | Моделювання розміщення закладу ресторанного господарства на земельній ділянці.                      | 2               |
| 2     | Проектування приміщень для обслуговування відвідувачів у обраному закладі ресторанного господарства | 2               |

|   |                                                                                                            |    |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3 | Проектування складських приміщень у обраному закладі ресторанного господарства                             | 2  |
| 4 | Проектування виробничих приміщень у обраному закладі ресторанного господарства                             | 2  |
| 5 | Проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень у обраному закладі ресторанного господарства | 2  |
| 6 | Розроблення планувального рішення обраного закладу ресторанного господарства                               | 2  |
| 7 | Системи автоматизованого проектування закладів ресторанного господарства                                   | 18 |

## 5. Теми самостійної роботи

| № з/п | Назва теми                                                                                              | Кількість годин |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1     | Особливості процесу проектування закладів ресторанного господарства                                     | 5               |
| 2     | Особливості розміщення закладу ресторанного господарства в межах великих міст і віддалено               | 5               |
| 3     | Проектування вестибюльної і торговельної груп приміщень у закладах ресторанного господарства            | 5               |
| 4     | Проектування охолоджувальних камер танеохолоджувальних комор у закладах ресторанного господарства       | 5               |
| 5     | Проектування заготівельних, доготівельних і спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства  | 5               |
| 6     | Проектування адміністративно-побутової та технічної груп приміщень у закладах ресторанного господарства | 5               |
| 7     | Розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства                              | 5               |
| 8     | Використання САПР для проектування закладів ресторанного господарства                                   | 40              |

## 6. Методи та засоби діагностики результатів навчання: (вибрати необхідне чи доповнити)

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист практичних робіт;
- захист курсового проєкту.

## 7. Методи навчання (вибрати необхідне чи доповнити):

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проєктного навчання;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- 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 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

### 8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

| Вид навчальної діяльності                                        | Результати навчання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Оцінювання |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Модуль 1. Проектування закладів ресторанного господарства</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |
| Лабораторна робота 1.                                            | ПРН 17, ПРН 18. У тому числі в результаті виконання лабораторних робіт здобувачі вищої освіти повинні засвоїти склад і порядок роботи з нормативною документацією проектування; вимоги до техніко-економічного обґрунтування і завдання на проектування ЗРГ; сервісні і виробничі процеси ЗРГ; вимоги до просторового рішення ЗРГ; порядок проведення експертизи і затвердження проєктів; загальні відомості про будівлі та споруди, їх класифікації, основні положення уніфікації, стандартизації та модульної координації розмірів в будівництві; принципи вибору об'ємно-планувальних та конструктивних рішень будівель, пов'язані з функціональним призначенням та розміщенням технологічних процесів у закладах ресторанного господарства; формування генеральних планів закладів ресторанного господарства; техніку виконання та оформлення архітектурно-будівельних креслень. Також здобувачі вищої освіти повинні навчитися користуватися нормативною документацією проектування; розробляти техніко-економічне обґрунтування проєкту і завдання на проектування ЗРГ; моделювати сервісні і виробничі процеси в ЗРГ та знати їх апаратне оформлення; розробляти просторове рішення ЗРГ відповідно до моделей їх роботи, нормативних вимог, сучасних виробничих і дизайнерських концепцій; обґрунтовувати об'ємно-планувальні, конструктивні рішення планів та розрізів сучасних будівель (цехів) закладів ресторанного господарства; вибрати та обґрунтовувати загальні розміри та координатну сітку будівлі; вибрати та обґрунтовувати поверховість будівель; оформлювати графічну частину креслень планів та розрізів будівлі, з нанесенням на них координатної сітки, розмірів та висотних відміток; будувати генеральний план закладу ресторанного господарства та розрахувати його параметри; читати архітектурно-будівельні креслення. | <b>10</b>  |
| Лабораторна робота 2.                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>10</b>  |
| Лабораторна робота 3.                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>10</b>  |
| Лабораторна робота 4.                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>10</b>  |
| Лабораторна робота 5.                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>10</b>  |
| Лабораторна робота 6.                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>10</b>  |
| Лабораторна робота 7.                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>10</b>  |
| Модульна контрольна робота 1.                                    | Контрольна робота використанням розгорнутих питань і тестів                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>30</b>  |
| <b>Всього за модулем 1</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>100</b> |
| <b>Навчальна робота</b>                                          | <b>M1 *0,7 ≤ 70</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                 |            |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Екзамен</b>         | <b>30</b>                                                                                                                                                                                                                                       |            |
| <b>Всього за курс</b>  | <b>(Навчальна робота + екзамен) ≤ 100</b>                                                                                                                                                                                                       |            |
| <b>Курсовий проект</b> | Студенти розроблять і представлять повноцінний курсовий проект, що відповідає індивідуально обраній тематиці, продемонструвавши здатність самостійно проводити комплексні розрахунки та створювати креслення закладів ресторанного господарства | <b>100</b> |

## 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

|                                                 |                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Політика щодо дедлайнів та перескладання</b> | 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). |
| <b>Політика щодо академічної доброчесності</b>  | Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові проекти, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу  |
| <b>Політика щодо відвідування</b>               | 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 навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5357>);
- посилання на цифрові освітні ресурси;
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;

## 10. Рекомендовані джерела інформації

1. Проектування закладів ресторанного господарства: навч.посіб.: [для вищ.навч. закл.] / [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.]: за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. Торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с

2. Василів В.П. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Основи промислового будівництва і санітарної техніки». / Василів В.П. – К.: Аграр Медіа, 2021. – 59с.
3. Гудзь В.С., Євтушенко О.В. Основи будівництва в галузі: Конспект лекцій. – К.: НУХТ, 2012.- 110с.
4. Технологічне проектування підприємств харчування : навч. посіб. / Черевко О.І. та ін. Харків: ДОД ХДУХТ, 2005. 295 с.
5. Іщенко Т.І., Лазоренко Н.П. Проектування закладів ресторанного господарства : конспект лекцій. Київ: НУХТ, 2014. 78 с
6. Гетун Г.В. Основи проектування промислових будівель. / Гетун Г.В. – К.: Кондор, 2019.- 210 с.
7. Закалов О.В. Проектування підприємств харчової промисловості: навчальний посібник / О.В. Закалов, І.О. Закалов – Тернопіль: видавництво ТДТУ ім. І.Пулля, 2007.- 260с.
8. Основи промислового будівництва і санітарної техніки. / М.З. Паска, Б.І. Галух, І.М. Басараб, У.Р. Драчук, І.С. Ромашко Навчальний посібник - Л.: ЛНУВМ та БТ ім. С.Г. Гжицького, 2017. – 83с.
9. Архітектура будівель закладів ресторанного господарства та споруд. / Коробко О.О., Лісенко В.А., Кушнір О.М. Навчальний посібник. – О.: ОДАБА, 2012. – 91 с.
10. Єщенко О.А. Основи САПР. Конспект лекцій / О.А. Єщенко, Р.Л. Якобчук, Ю.Г. Змієвський- К.: НУХТ, 2014. – 205с.
11. Залізобетонні конструкції. Підручник / П.Ф. Вахненко, А.М. Павліков, Щ.В. Герик, В.П. Вахненко. За ред П.Ф. Вахненка / К.: Вища школа, 2020 – 257с.
12. Проектування підприємств галузі: Лабораторний практикум / Уклад.: Т.І. Іщенко, Ю.А. Мирошник, Г.М. Лявинець, Й.Й. Роглев, В.О. Губеня – К.: НУХТ, 2013. – 91 с.

#### *Інформаційні ресурси:*

1. Сайт «кафедра процесів і обладнання переробки продукції АПК». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://nubip.edu.ua/node/2342>.
  2. ІМПЕРІЯ- архітектурне проектування. – Режим доступу: [www.empirem.com.ua](http://www.empirem.com.ua)
  3. Професійне оснащення. – Режим доступу: [www.eto.ua](http://www.eto.ua)
  4. Сайт «Цифровий репозиторій ХНУМГ ім. О.М. Бекетова». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://eprints.kname.edu.ua>.
- Сайт «Каталоги Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://nbuv.gov.ua/node/554>
5. Сайт «Луцький національний технічний університет». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lutsk-ntu.com.ua>.
  6. Сайт «Державні будівельні норми» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://diam.gov.ua/normativno-pravovi-akti/derzhavni-budivelni-normi>
  7. Сайт «Державні та галузеві будівельні норми» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.minregion.gov.ua/napryamki-diyalnosti/building/tech-reg/normuvannia/derzhavni-ta-galuzevi-budivelni-normi/>.



8. Сайт «Портал державної електронної системи у сфері будівництва». Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://e-construction.gov.ua/>.
9. Сайт «ДСТУ Б В.2.2-29:2011 Будівлі підприємств. Параметри». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/dstu\\_b\\_v\\_2\\_2\\_29/5-1-0-1146](https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/dstu_b_v_2_2_29/5-1-0-1146).
10. Сайт «ЕНК з дисципліни «Основи промислового будівництва у закладах ресторанного господарства» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=640>.