

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Одеська національна академія харчових технологій**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Концептуальне та логічне проектування готелів  
і закладів ресторанного бізнесу

*Назва дисципліни*

вибіркова навчальна дисципліна  
*Обов'язкова/Вибіркова*

Мова навчання – українська  
*українська/англійська*

Освітньо-професійна (наукова) програма ОП Готельно-ресторанна справа  
*(назва ОП)*

Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
*(код та найменування спеціальності)*

Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування  
*(шифр та найменування галузі знань)*

Ступінь вищої освіти магістр  
*бакалавр/магістр*

Розглянуто, схвалено та затверджено  
Методичною радою академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу  
Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Новічкова Т.П., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доцент, кандидат технічних наук  
Ряшко Г.М., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доцент, кандидат технічних наук  
Кожевнікова В.О., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
Протокол від «25» червня 2021 р. № 17

Завідувач кафедри  Тетяна ЛЕБЕДЕНКО  
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Голова ради  Вікторія ТКАЧ  
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми  Вікторія ТКАЧ  
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії  
Протокол від «30» червня 2021 р. № 6

Секретар Методичної ради академії  Валерій МУРАХОВСЬКИЙ  
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

## ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4 стор.
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни .....	4 стор.
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	4 стор.
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	5 стор.
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	5 стор.
2	Зміст дисципліни:.....	6 стор.
2.1	Програма змістових модулів.....	6 стор.
2.2	Перелік лабораторних робіт.....	8 стор.
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи.....	9 стор.
3	Критерії оцінювання результатів навчання.....	10 стор.
4	Інформаційне забезпечення.....	11 стор.

## **1. Пояснювальна записка**

### **1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни**

Метою викладання дисципліни «Концептуальне та логічне проектування готелів і закладів ресторанного бізнесу» – формування системи знань та набуття компетенцій щодо концептуальних та логічних принципів проектування закладів сфери гостинності з урахуванням інноваційних рішень для ефективної їх діяльності в сучасному бізнес- та соціально-професійному середовищі. Сприяти формуванню у магістрів вмінь та навичок щодо принципів концептуального проектування підприємств готельного та ресторанного бізнесу, та основ логічного моделювання внутрішнього простору підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Це забезпечує можливість підготовки фахівця, який володітиме знаннями, пов'язаними з вирішенням проектних питань у галузі сфери гостинності.

В результаті вивчення курсу «Концептуальне та логічне проектування готелів і закладів ресторанного бізнесу» студенти повинні

#### **знати:**

- теоретичні основи концептуального та логічного проектування закладів сфери гостинності;
- сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності;
- методи й інструменти прикладних досліджень для проведення проектних видів діяльності, спрямованих на вирішення складних завдань сфери гостинності;
- сучасні методики і галузеві вимоги до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельно-ресторанного господарства, закладів санаторно-курортних комплексів та закладів SPA та Wellness-індустрії з урахуванням інноваційних рішень.

#### **вміти:**

- розробляти техніко-економічні обґрунтування концептуальних проектів закладів сфери гостинності;
- моделювати логічні сервісно-виробничі процеси закладів сфери гостинності та забезпечити їх апаратурне оформлення з урахуванням інноваційних рішень;
- розробляти просторове рішення закладу відповідно до розробленої концепції його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських інноваційних прийомів;
- використовувати сучасні методи оцінювання ефективності та визначення якості проектних рішень.

### **1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти**

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Концептуальне та логічне проектування готелів і закладів ресторанного бізнесу» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання,

які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності /241 «Готельно-ресторанна справа/ та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа»](#) підготовки магістрів.

*Інтегральна компетентність:*

*Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.*

*Загальні компетентності:*

*ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел*

*ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.*

*ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні*

*Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:*

*СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.*

*СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.*

*СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.*

*СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.*

*Програмні результати навчання:*

*ПНР 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, забезпечувати їх реалізацію, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики*

*ПНР 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності*

*ПНР 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, методичного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення*

*ПНР 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах*

### 1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – інновації в індустрії гостинності, інновації в ресторанному бізнесі та інноваційний інжиніринг, послідовні – кваліфікаційна робота магістра

### 1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на /номер/ курсі у /номер/ семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS - /кількість кредитів/, годин - /кількість годин/

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	Лабораторні	практичні
денна	180	30		30
заочна	180	12		12
Самостійна робота, годин	Денна - /120 годин/		Заочна - /156 годин/	

## 2. Зміст навчальної дисципліни

### 2.1. Програма змістовних модулів

Змістовий модуль 1: Концептуальне і логічне проектування підприємств готельного господарства

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	<b>Поняття про концептуальне та логічне проектування готелів та закладів ресторанного господарства.</b> Мета і завдання концептуального та логічного проектування об'єктів ГРГ. Перспективні напрями для удосконалення роботи, інноваційного розвитку закладів готельно-ресторанного господарства. Шляхи впровадження інновацій та результатів науково-дослідної роботи в закладах готельно-ресторанного господарства.	2	0,5
2.	<b>Концептуальні засади розробки проекту закладу готельно-ресторанного господарства.</b> Моделювання та структуризація сервісно-виробничого процесу закладу сфери гостинності. Визначення формату інноваційних послуг, виробництва та обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства. Функціональні фактори в проектуванні закладів сфери гостинності.	2	0,5
3	<b>Концептуальні підходи до об'ємно-просторових рішень готельних будівель.</b> Функціональні блоки приміщень готелів з урахуванням впровадження інноваційних рішень. Особливості проектування житлових поверхів, готельних номерів та їх раціональне оснащення з використанням сучасного обладнання. Впровадження енерго- та ресурсозберігаючих технології в готельному господарстві.	2	1
4	<b>Концептуальне проектування суспільної частини готелю.</b> Вимоги до приміщень культурно-масового та розважального призначення з урахуванням інноваційних рішень. Вимоги до приміщень та споруд спортивно-оздоровчого призначення з урахуванням інноваційних рішень. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі на основі впровадження концептуально нових послуг. Сучасні прийоми проектування приміщень службового, побутового та інженерного обладнання в готелі.	4	1

Змістовий модуль 2: Концептуальне і логічне проектування підприємств ресторанного господарства

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	<b>Проектування ресторанів з урахуванням принципів, сучасних методик, технологій і засобів ефективної роботи.</b> Планування раціональної виробничої, сервісної, економічної, управлінської, маркетингової та комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Проектування функціонально-технологічної, організаційно-управлінської, логістичної структури закладів ресторанного господарства з удосконаленням взаємозв'язків, оснащення та організації роботи. Логічне моделювання етапів технологічного процесу підприємства з урахуванням інноваційних рішень.	2	1
2.	<b>Концептуальне проектування приміщень для відвідувачів підприємств ресторанного господарства.</b> Просторове рішення зони обслуговування з урахуванням інновації, що пов'язані з новими видами послуг. Використання найбільш ефективних форм обслуговування і організаційних норм праці при плануванні торгівельних залів.	2	1
3.	<b>Концептуальне проектування зони виробництва закладу ресторанного господарства.</b> Модернізація виробництва на підприємствах харчування за рахунок впровадження нових видів техніки, обладнання, інструментів, а також техніко-технологічних прийомів праці в обслуговуванні. Особливості проектування виробничих цехів з урахуванням технічних інновацій. Концептуальне проектування зони для прийому та зберігання продуктів і предметів матеріально-технічного призначення.	2	1
4.	<b>Концептуальні засади при проектуванні об'ємно-планувальних рішень підприємств ресторанного господарства.</b> Удосконалення роботи закладів ресторанного господарства за рахунок технічного переоснащення, реконструкції, реорганізації, впровадження прогресивних, більш наукоємних технологій. Врахування управлінських інновацій, що орієнтовані на вдосконалення внутрішніх та зовнішніх зв'язків організації при проектуванні закладів ресторанного господарства.	2	1
5.	<b>Сучасні методи оцінювання ефективності та визначення якості проектних рішень.</b> Комплексний аналіз функціонування закладу готельно-ресторанного господарства в аспекті ефективності, наукоємності використання ресурсів, організаційно-сервісної, виробничо-технологічної, соціально-економічної, управлінської діяльності. Експертиза об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства. Оцінка якості проектних рішень.	2	1

Змістовий модуль 3: Концептуальне та логічне проектування санаторно-курортних комплексів, закладів SPA та Wellness-індустрії

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	<b>Концептуальні засади розробки проекту санаторно-курортних комплексів, закладів SPA та Wellness-індустрії.</b> Шляхи впровадження інновацій та результатів науково-дослідної роботи в	2	0,5

	санаторно-курортних комплексах, закладах SPA та Wellness-індустрії. Моделювання та структуризація сервісно-виробничого процесу в санаторно-курортних комплексах, закладах SPA та Wellness-індустрії.		
2.	<b>Проблеми і перспективи розвитку SPA та Wellness-індустрії.</b> Сучасні тенденції та перспективи розвитку SPA та Wellness-індустрії. Переваги та недоліки всіх видів Wellness-послуг. Проектування програм релаксації у SPA та Wellness-центрах	2	0,5
3.	<b>Концептуальні засади при складанні SPA-раціонів.</b> Основні принципи SPA-харчування. Рекомендації до складання SPA-раціонів. Орієнтовне меню SPA-харчування і його вплив на організм людини.	2	1
4.	<b>Концептуальні підходи до об'ємно-просторових рішень санаторно-курортних комплексів, закладів SPA та Wellness-індустрії.</b> Функціональні блоки приміщень санаторно-курортних комплексів, закладів SPA та Wellness-індустрії з урахуванням впровадження інноваційних рішень. Планування SPA-підприємств і розробка дизайну для них. Впровадження енерго- та ресурсозберігаючих технологій закладах SPA та Wellness-індустрії	2	1
5.	<b>Проектування SPA-центрів як складова частина готельного підприємства.</b> SPA та Wellness-індустрія в готельному бізнесі. Теоретичні основи організації роботи SPA-центру в готелі. Перспективи розвитку SPA та Wellness-індустрії в готельному господарстві України.	2	1
	<b>Разом з дисципліни</b>	<b>30</b>	<b>12</b>

## 2.2. Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.1	Комплексний аналіз інноваційних підходів та результатів науково-дослідної роботи та шляхи їх впровадження в закладах готельно-ресторанного господарства	2	0,5
1.2.	Моделювання логічного сервісно-виробничого процесу закладу готельно-ресторанного господарства	2	1
1.3	Проектування додаткових приміщень готелю за умови впровадження анімаційних послуг	2	1
1.4	Проектування приміщень бізнес-центру при готелі	2	0,5
1.4	Концептуальний підхід до проектування приміщень SPA-центру при готелі	2	1
2.1	Логічне моделювання етапів технологічного процесу підприємства з урахуванням інноваційних рішень	2	1
2.2	Проектування групи торгівельних приміщень підприємств ресторанного господарства формату free-flow	2	1
2.3	Проектування виробничих цехів при впровадженні концепції «відкрита кухня»	2	0,5
2.4	Особливості проектування підприємств швидкого обслуговування	2	0,5
2.5	Експертиза об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства	2	1
3.1	Аналіз видів та моделей SPA-послуг, їх переваги та недоліки.	2	1



3.2	Проектування програм релаксації у SPA та Wellness-центрах	2	1
3.3	Розробка SPA-меню на основі кулінарних рекомендації для його приготування	2	1
3.4	Склад функціональних зон і дизайн SPA-салонів.	2	0,5
3.5	Проектування асортименту SPA та Wellness-послуг в готелі	2	0,5
	<b>Разом з дисципліни</b>	<b>30</b>	<b>12</b>

### 2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	Заочна
1.1	Аналіз класифікаційних ознак закладів готельно-ресторанного господарства та їх вплив на проектування	8	11
1.2	Концептуальні засади розроблення технологічної частини проекту.	8	10
1.3	Функціональне зонування приміщень підприємств готельно-ресторанного господарства.	8	10
1.4	Об'ємно-планувальне та конструктивне рішення будівель готелів.	8	10
2.2	Просторове рішення зони обслуговування підприємств ресторанного господарства.	8	10
2.3	Характеристика та планувальні рішення приміщень виробничих цехів закладів ресторанного господарства	8	10
2.5	Модернізація виробництва на підприємствах харчування.	8	11
2.5	Енерго- та ресурсозберігаючі технології в готельному господарстві.	8	10
3.1	Кліматичні та ландшафтні ресурси України для розвитку SPA та Wellness-індустрії	8	11
3.1	Інноваційні типи курортів	8	11
3.2	Апітерапія та фітотерапія в SPA та Wellness-центрах	8	10
3.2	Масаж в комплексі санаторно-курортного лікування	8	10
3.3	Використання БАД та детокс-продуктів для SPA-харчування	8	10
3.4	Фактори, що впливають на попит SPA та Wellness-послуг в готелі	8	11
3.5	Тенденції і напрямки розвитку SPA та Wellness-туризму у світі	8	11
	<b>Разом з дисципліни</b>	<b>120</b>	<b>156</b>

### 3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен  
диф. залік/екзамен

#### Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			Заочна		
	min	Max	К-ть робіт	Сумарні бали		К-ть робіт	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Змістовий модуль 1.</b> Концептуальне і логічне проектування підприємств готельного господарства								
Робота на лекціях	1	2	5	5	10	3	3	6
Виконання практичних робіт	3	4	5	15	20	2	6	8
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/3	2,5/5	2	2	5	2	6	10
Підготовка до практичних занять	1	2	5	5	10	2	2	4
Виконання індивідуальних завдань	3/6	5/22	1	3	5	1	13	22
Проміжна сума				30	50		30	50
Поточний контроль (тестовий)				20	30		20	50
Контроль результатів дистанційного модулю				10	20		10	20
Оцінка за змістовий модуль 1				<b>60</b>	<b>100</b>		<b>60</b>	<b>100</b>
<b>Змістовий модуль 2.</b> Концептуальне і логічне проектування підприємств ресторанного господарства								
Робота на лекціях	1	2	5	5	10	3	3	6
Виконання практичних робіт	3	4	5	15	20	2	6	8
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/3	2,5/5	2	2	5	2	6	10
Підготовка до практичних занять	1	2	5	5	10	2	2	4
Виконання індивідуальних завдань	3/6	5/22	1	3	5	1	13	22
Проміжна сума /повинна бути до 60 балів/				30	50		30	50
Поточний контроль (тестовий)				20	30		20	50
Контроль результатів дистанційного модулю				10	20		10	20
Оцінка за змістовий модуль 2				<b>60</b>	<b>100</b>		<b>60</b>	<b>100</b>
<b>Змістовий модуль 3.</b> Концептуальне та логічне проектування санаторно-курортних комплексів, закладів SPA та Wellness-індустрії								
Робота на лекціях	1	2	5	5	10	3	3	6
Виконання практичних робіт	3	4	5	15	20	2	6	8
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/3	2,5/5	2	2	5	2	6	10

Підготовка до практичних занять	1	2	5	5	10	2	2	4
Виконання індивідуальних завдань	3/6	5/22	1	3	5	1	13	22
Проміжна сума /повинна бути до 60 балів/				30	50		30	50
Поточний контроль (тестовий)				20	30		20	50
Контроль результатів дистанційного модулю				10	20		10	20
Оцінка за змістовий модуль 3				<b>60</b>	<b>100</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

#### 4. Інформаційні ресурси

##### Базові (основні):

1. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Чорномор'я, 2017. — 300 с.
2. Проектування готелів: навч. посібник. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л.Шаповал та ін. — К.: КНТЕУ, 2012. — 340 с.
3. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. П'ятницька та ін. ; за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар; Київ. ун-т туризму, економіки і права. — Вид. 2-ге, перероб. і допов. — Київ : КУТЕП, 2016. — 407 с.
4. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. — Одеса : Освіта України, 2019. — 308 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 242-250.
5. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] : навч. посіб. Ч. 1 / Л. О. Іванова, Т. В. Страхова, Є. В. Іваненко ; за ред. Л. О. Іванової ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Астропринт, 2021. — 196 с.
6. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Організація SPA- і Wellness-індустрії» для студентів напряму підготовки 6.140101 всіх форм навчання / Укладачі: А.К. Д'яконова, Л.А. Тітомир, О.А. Пацела / За ред. Проф. А.К. Д'яконової. — Одеса: ОНАХТ, 2016 р. — 53 с.
7. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з навчальної дисципліни "Курортна справа" [Електронний ресурс] : для студентів напряму підгот. 6.140101 "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навчання / Т. В. Стрікаленко ; відп. за вип. А. К. Д'яконова ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2018. — 34 с.
8. Методичні вказівки до виконання практичних та лабораторних робіт з курсу "Організація санаторно-курортного харчування" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за навч. планом спец. 6.140101 ден. і заоч. форм навчання / А. К. Д'яконова, О. А. Пацела ; відп. за вип. А. К. Д'яконова ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2017. — 65 с.

##### Додаткові (за наявності):

1. ДСТУ.4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

2. Наказ МЗЕЗторгу України від 24.07.2002 р. № 219 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування».
3. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 р. № 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування».
4. Организация гостиничного хозяйства [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. — Київ : Сварог, 2016. — 400 с.
5. Ковешніков Володимир Сергійович Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посіб. / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. — Київ : Кондор, 2015. — 752 с.
6. ДБН В 2.2.8-20: 2008 Будинки і споруди. Готелі
7. ДБН В.2.2-11-2002 Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення
8. ДБН В.2.2-13-2003 Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди
9. ДБН В.2.2-15-2005 Будинки і споруди. Житлові будинки. Основні положення
10. ДБН В. 2.2-16, 2005 Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілеві заклади.
11. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщування та надавання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 р. за № 19 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 02.04.2004 р. за № 413/9012
12. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів
13. Енергоефективна побутова техніка в готельних комплексах [Текст] : навч. посіб. / Н. О. Перетяка, Л. В. Коломієць, К. Ф. Боряк та ін. ; за заг. ред. Л. В. Коломійця ; Одес. держ. акад. техн. регулювання та якості. — Одеса : Бондаренко М.О., 2019. — 250 с.
14. Курортна справа [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Заваріка. — Київ : ЦУЛ, 2016.