

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ  
Гарант освітньої програми

Вікторія БОЙКО

"26" серпня 2022 року

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри

Мечислав ЧЕКАНОВИЧ

Протокол засідання кафедри будівництва,  
архітектури та дизайну ХДАЕУ  
від " 26 " серпня 2022 р. № 1

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

Назва навчальної дисципліни

**Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень вищої освіти**

**Освітня програма – Туризм**

**Спеціальність – 242 Туризм**

**Галузь знань – 24 Сфера обслуговування**

**Херсон – 2022**

### Загальна інформація

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>Проектування об'єктів готельно-ресторанного і туристичного бізнесу</b>
<b>Факультет</b>	<b>Архітектури та будівництва</b>
<b>Назва кафедри</b>	<b>Будівництва, архітектури та дизайну</b>
<b>Викладач</b>	<p><b>ХЕСІН Вадим Олександрович</b>; академік Української Академії архітектури - член Президії Академії, дійсний член ICOMOS – Міжнародної Ради з питань пам'яток і визначних місць, член Українського Національного комітету ICOMOS, член Правління Національної Спілки архітекторів України, член Асоціації експертів будівельної галузі, атестований архітектор, атестований експерт вищої категорії; старший викладач кафедри будівництва, архітектури та дизайну ХДАЕУ – <u>лекційний курс</u>.</p> <p><b>ВІГАНД Анастасія Сергіївна</b>; асистент кафедри будівництва, архітектури та дизайну ХДАЕУ – <u>практика</u>.</p>
<b>Контактна інформація</b>	<p>Хесін В. О. - моб. тел. 095 579 4351, Email: at.arx.khesin@ukr.net</p> <p>Віганд А. С. - моб. тел. 050 149 4736, Email: anastasiaLucik61@gmail.com</p>
<b>Графік консультацій</b>	Консультації online: Viber +380 95 579 4351
<b>Програма дисципліни</b>	<p>Змістовна частина 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</p> <p><u>Тема 1.</u> Загальні вимоги до проектування будівель закладів ресторанного бізнесу.</p> <p><u>Тема 2.</u> Проектування основних груп приміщень у будівлях закладів ресторанного бізнесу.</p> <p><u>Тема 3.</u> Розроблення функціонально-комунікаційної схеми технологічного процесу у закладах ресторанного бізнесу, об'ємно-планувальні рішення будівель закладів ресторанного бізнесу, здійснення комплексу заходів з дотримання санітарно-гігієнічних норм у технологічному процесі.</p> <p>Змістовна частина 2. АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНІ ВИМОГИ ДО БУДІВЕЛЬ ТА ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ, ЗАХОДИ ІЗ ОХОРОНИ ПРАЦІ, ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ОХОРОНИ НАВКОЛИ-ШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА</p> <p><u>Тема 4.</u> Архітектурно-будівельні вимоги до будівель та приміщень закладів ресторанного бізнесу.</p> <p><u>Тема 5.</u> Особливості розміщення будівель закладів ресторанного бізнесу в структурі населених місць і територій, регламентація містобудівних умов і обмежень земельних ділянок під їх розташування.</p> <p><u>Тема 6.</u> Архітектурні, конструктивні та інженерно-технологічні рішення будівель та приміщень закладів ресторанного бізнесу.</p> <p><u>Тема 7.</u> Заходи із забезпечення нормальних умов охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища.</p> <p><u>Тема 8.</u> Організаційні засади та нормативно-правові підстави проектування будівель готелів та готельних комплексів. Типологія будівель готелів та готельних комплексів.</p>

	<p><u>Тема 9.</u> Особливості розміщення будівель готелів та готельних комплексів в структурі населених місць і територій, регламентація містобудівних умов і обмежень земельних ділянок під їх розташування.</p> <p><u>Тема 10.</u> Об'ємно-планувальні рішення готелів, архітектурні, конструктивні та інженерно-технологічні рішення будівель готелів, архітектурно-планувальні рішення генеральних планів готельних комплексів.</p> <p><u>Тема 11.</u> Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень будівлі готелю, приміщень готелю житлового та громадського призначення.</p> <p><u>Тема 12.</u> Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.</p> <p><u>Тема 13.</u> Проектування вбудовано-прибудованих приміщень ресторанного бізнесу у будівлях готелів та окремо стоячих закладів ресторанного бізнесу у готельних комплексах.</p> <p><u>Тема 14.</u> Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення у будівлях готелів та готельних комплексах.</p> <p><u>Тема 15.</u> Характеристика інженерних систем та внутрішніх інженерних мереж будівель готелів, внутрішньо-майданчикових інженерних мереж готельних комплексів. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.</p>
<b>Мова викладання</b>	українська

### 1. Анотація курсу

<b>Анотація курсу</b>	Дисципліна спрямована на формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних та прикладних знань і навичок в сфері проектування об'єктів готельно-ресторанного і туристичного бізнесу в системі населених місць і територій, розуміння сучасних концепцій і напрямів проектування та цих об'єктів, методичних, нормативно-правових та організаційно-управлінських засад їхнього системного розвитку.
<b>Інформаційний пакет дисципліни</b>	Силабус та робоча програма початкової дисципліни, конспект лекцій, методичні вказівки до практичних занять, методичні рекомендації щодо самостійного вивчення курсу.

### 2. Мета та завдання курсу

<b>Мета викладання дисципліни</b>	Формування у здобувачів вищої освіти системних теоретичних знань і в сфері проектування об'єктів готельно-ресторанного і туристичного бізнесу в системі населених місць і територій та набуття практичних навичок самостійної роботи щодо ефективного управління процесом прогнозування розвитку, проектування та створення об'єктів нового будівництва, реконструкції та реставрації для організації підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу на основі сучасних концепцій і принципів архітектури та містобудування, інноваційних розробок науки та технологій.
<b>Завдання вивчення дисципліни</b>	Опанування здобувачами вищої освіти методичним, нормативно-правовим та фаховим інструментарієм управлінського та функціонально-технологічного планування, передпроектного аналізу, розробки техно-

	логічної складової проектної документації та реалізації у будівництві проектів об'єктів готельно-ресторанного і туристичного бізнесу; формування базових теоретичних знань в сфері архітектури та містобудування, набуття фахової компетентності в галузі професійної архітектурно-будівельної діяльності.
--	--

### 3. Програмні компетентності та результати навчання

<b>Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні</b>	ЗК 12. Навички міжособистісної взаємодії
<b>Спеціальні (фахові)</b>	<p>ФК 20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).</p> <p>ФК 21. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту</p> <p>ФК 22. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.</p> <p>ФК 27. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.</p> <p>ФК 30. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.</p>
<b>Програмні результати навчання (ПРН)</b>	
<b>ПРН</b>	<p>ПР 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.</p> <p>ПР 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.</p> <p>ПР 03. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.</p> <p>ПР 06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</p>

#### 4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

<b>Рік викладання</b>	2023 р.
<b>Семестр</b>	8-й
<b>Курс</b>	4
<b>Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента</b>	Обов'язкова компонента
<b>Пререквізити</b>	«Дизайн об'єктів ГРБ» «Основи індустрії туризму», «Основи екскурсійної справи», «Інформаційні системи та технології».
<b>Постреквізити</b>	«Маркетинг в ГРБ і туризмі», «Менеджмент ГРБ і туризму», «Інноватика та адаптація до змін», «Організація і технологія туристичної діяльності», «Бізнес планування в ГРБ і туризмі», «Логістичне забезпечення туристичної діяльності», «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг».

#### 5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

<b>Кількість кредитів / годин</b>	4/120
<b>Лекції</b>	30 годин
<b>Практичні / Семінарські</b>	30 годин
<b>Лабораторні</b>	-
<b>Самостійна/ Індивідуальна робота</b>	60 годин
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Іспит

#### 6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

<b>Технічне та програмне забезпечення</b>	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: ArchiCAD, AutoCAD, REVIT. Вивчення курсу не потребує використання іншого програмного забезпечення, крім загальноновживаних програм та операційних систем Microsoft Office.
<b>Обладнання</b>	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, інше обладнання: мультимедійний проектор для: комунікації та опитувань; виконання домашніх завдань; виконання завдань самостійної роботи; проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль)

## 7. Політика курсу

<b>Загальні вимоги</b>	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час лекцій та практичних занять, брати участь в обговореннях дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у міждисциплінарних студентських проектних майстернях, наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах проектних та наукових робіт, тощо.
<b>Політика щодо дедлайнів і перескладання</b>	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання відбувається з дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, хвороба).
<b>Політика щодо відвідування</b>	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання пропущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування, інші, передбачені законом випадки). Не допускати запізнення на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою лекції та/або практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
<b>Політика щодо виконання завдань</b>	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до лекцій та практичних занять, виконання самостійної роботи, необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
<b>Академічна доброчесність</b>	Роботи здобувачів є виключно оригінальним проектним рішенням, дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

## 8. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			Лк	лаб.	сем./пр.	СР	
<b>Змістовна частина 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>							
1	Тема 1	Загальні вимоги до проектування будівель закладів ресторанного бізнесу.	2		2	4	3
2	Тема 2	Проектування основних груп приміщень у будівлях закладів ресторанного бізнесу.	2		2	4	3
3	Тема 3	Розроблення функціонально-комунікаційної схеми технологічного процесу у закладах ресторанного бізнесу, об'ємно-планувальні рішення будівель закладів ресторанного бізнесу, здійснення комплексу заходів з дотримання санітарно-гігієнічних норм у технологічному процесі.	2		2	4	3
	ПК ЗЧ 1	Підсумкова контрольна робота №1	-		-	-	10
		Всього за змістовною частиною 1	6		6	12	19
<b>Змістовна частина 2. АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНІ ВИМОГИ ДО БУДІВЕЛЬ ТА ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ, ЗАХОДИ ІЗ ОХОРОНИ ПРАЦІ, ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ОХОРОНИ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА</b>							
4	Тема 4	Архітектурно-будівельні вимоги до будівель та приміщень закладів ресторанного бізнесу.	2		2	4	3
5	Тема 5	Особливості розміщення будівель закладів ресторанного бізнесу в структурі населених місць і територій, регламентація містобудівних умов і обмежень земельних ділянок під їх розташування.	2		2	-	
6	Тема 6	Архітектурні, конструктивні та інженерно-технологічні рішення будівель та приміщень закладів ресторанного бізнесу.	2		2	6	3
7	Тема 7	Заходи із забезпечення нормальних умов охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища.	2		2	-	
8	Тема 8	Організаційні засади та нормативно-правові підстави проектування будівель готелів та готельних комплексів. Типологія будівель готелів та готельних комплексів.	2		2	6	3
9	Тема 9	Особливості розміщення будівель готелів та готельних комплексів в структурі населених місць і територій, регламентація містобудівних умов і обмежень земельних ділянок під їх розташування.	2		2	4	3
10	Тема 10	Об'ємно-планувальні рішення готелів, архітектурні, конструктивні та інженерно-технологічні рішення будівель готелів, архітектурно-плану-	2		2	6	3

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			Лк	лаб.	сем./пр.	СР	
		вальні рішення генеральних планів готельних комплексів.					
11	Тема 11	Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень будівлі готелю, приміщень готелю житлового та громадського призначення.	2		2	4	3
12	Тема 12	Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.	2		2	6	3
13	Тема 13	Проектування вбудовано-прибудованих приміщень ресторанного бізнесу у будівлях готелів та окремо стоячих закладів ресторанного бізнесу у готельних комплексах.	2		2	4	3
14	Тема 14	Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення у будівлях готелів	2		2	4	3
15	Тема 15	Характеристика інженерних систем та внутрішніх інженерних мереж будівель готелів, внутрішньо-майданчикових інженерних мереж готельних комплексів. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.	2		2	4	3
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова контрольна робота №2	-		-	-	11
		Всього за змістовною частиною 2	24		24	48	41
	Іспит						40
	Сума		30		30	60	100

### 9. Форми і методи навчання

<b>Лекція</b>	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомче, інструктивно-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображувально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням демонстраційного матеріалу, опорного конспекту, візуалізації змісту лекції з використанням мультимедійних технологій. Наочні методи навчання, ілюстрування
<b>Практичні /Семінарські</b>	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, клаузули, кейс-методи, роботи в малих групах тощо.
<b>Лабораторні</b>	-
<b>Самостійна робота</b>	Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка рефератів, функціональних та технологічних схем, ескізів проектних рішень, демонстраційних матеріалів презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей.



<b>Індивідуальна робота</b>	Підготовка та захист самостійної проектної розробки та/або реферату, та захист її на заняттях.
-----------------------------	--

### 10. Система контролю та оцінювання

<b>Поточний контроль</b>	
<p>Конкретно визначаються методи поточного контролю: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, твір, реферат, проектна пропозиція, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи здобувача; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; проблемні ситуації тощо.</p> <p>Вимоги та методи до поточного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, реферат, презентація тощо. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.</p>	
<b>Підсумковий контроль за змістовою частиною</b>	
<p>Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення модулю 1 і модулів 2, 3, 4. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.</p>	
<b>Підсумковий контроль</b>	
<p>Форма проведення екзамену – усна. Види запитань з відкритими відповідями. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).</p>	

### Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістовних частин (бали)															Всього	Іспит	Підсумкова оцінка	
Змістова частина 1				Змістова частина 2														
T1	T2	T3	ПК ЗЧ 1	T4-T5	T6-T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	ПК ЗЧ 2				
Max 3	Max 3	Max 3	Max 10	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 11	Max 60	Max 40	Max 100

### Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	<b>A</b>	відмінно
82-89	<b>B</b>	добре
74-81	<b>C</b>	
64-73	<b>D</b>	
60-63	<b>E</b>	задовільно
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## 11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

<b>Основна література</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ДБН Б.2.2-12:2019 «Планування та забудова територій».</li> <li>2. ДБН А.2.2-3:2014 «Склад та зміст проектної документації на будівництво».</li> <li>3. ДБН В.2.2.-9:2018 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення».</li> <li>4. ДБН В.2.2-11:2002 «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення».</li> <li>5. ДБН В.2.2-13:2003 «Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди».</li> <li>6. ДБН В.2.2-16:2019 «Культурно-видовищні та дозвілєві заклади».</li> <li>7. ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення».</li> <li>8. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».</li> <li>9. ДБН В.2.2-23:2009 «Будинки і споруди. Підприємства торгівлі».</li> <li>10. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».</li> <li>11. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».</li> <li>12. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».</li> <li>13. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».</li> <li>14. ДСТУ 4094:2002 «Послуги перукарень. Загальні вимоги».</li> <li>15. ДСанПіН 2.2.2.022-99 «Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів».</li> <li>16. ДСТУ Б А.2.4-4:2009 (із змінами 01.02.2012) «Основні вимоги до проектної та робочої документації».</li> <li>17. ДСТУ Б А.2.4-7:2009 «Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень».</li> <li>18. Проектування готелів: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.</li> </ol>
<b>Додаткова</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Система класифікації за категоріями готелів та інших закладів розміщення (проживання) в Україні. Редакція № 2 – матеріали для передачі органам державної влади. 09.10.2020. Welcomer Network, HTL Ukraine</li> <li>2. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І.М. Писаревський, А.А. Рябев; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.</li> <li>3. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. – К.: Кондор, 2009. – 408 с.</li> </ol>
<b>Інформаційні ресурси</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Законодавство України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <a href="http://www.rada.kiev.ua/">http://www.rada.kiev.ua/</a></li> <li>2. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <a href="http://www.ukrstat.gov.ua/">http://www.ukrstat.gov.ua/</a>.</li> <li>3. Кабінет Міністрів України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <a href="http://www.kmu.gov.ua/">http://www.kmu.gov.ua/</a>.</li> <li>4. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <a href="http://www.nbuv.gov.ua/">http://www.nbuv.gov.ua/</a>.</li> <li>5. <a href="http://online.budstandart.com/ua/">http://online.budstandart.com/ua/</a></li> <li>6. <a href="https://www.minregion.gov.ua/">https://www.minregion.gov.ua/</a></li> <li>7. <a href="https://www.kmu.gov.ua/">https://www.kmu.gov.ua/</a></li> <li>8. <a href="http://kreativ.group/poslugi/arhitekturne-proektuvannya/">http://kreativ.group/poslugi/arhitekturne-proektuvannya/</a></li> </ol>