

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ  
Гарант освітньої  
програми

Вікторія БОЙКО

"1" вересня 2023 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Мечислав ЧЕКАНОВИЧ

Протокол засідання кафедри будівництва,  
архітектури та дизайну ХДАЕУ

від "1" вересня 2023 р. № 2

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ДИЗАЙН 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**

**Кропивницький – 2023**

### Загальна інформація

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>Дизайн 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>Смоленська Світлана Олексіївна</b>, доктор архітектури, член ICOMOS України, експерт ISC20C (міжнародного наукового комітету зі спадщини XX століття), член Спілки журналістів України, експерт Фонда Romualdo Del Bianco Foundation, (Florence, Italy).– <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>Смоленська С.О. - <a href="mailto:smolenska_s@ksaeu.kherson.ua">smolenska_s@ksaeu.kherson.ua</a></p> <p>Віганд А. С. - <a href="mailto:vihand_a@ksaeu.kherson.ua">vihand_a@ksaeu.kherson.ua</a></p>
<b>Графік консультацій</b>	Консультації online: Viber +380 95 579 4351
<b>Програма дисципліни</b>	<p>Змістовна частина 1. ОСНОВИ ДИЗАЙНУ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ.</p> <p><u>Тема 1.</u> Загальні поняття та визначення архітектурного дизайну. Типологічна класифікація об'єктів дизайн-проекування в сфері готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. Ретроспективний аналіз становлення та розвитку дизайну як різновиду художньо-проектної діяльності, особливості дизайн-проекування на сучасному історичному етапі.</p> <p><u>Тема 2.</u> Просторова організація архітектурного середовища й особливості розробки та сприйняття інтер'єру.</p> <p><u>Тема 3.</u> Композиційні основи та засоби дизайну інтер'єру. Формування просторової композиції засобами та методами дизайну.</p> <p><u>Тема 4.</u> Ергономічні основи дизайн-проекування. Стандартизація та уніфікація дизайн-елементів. Універсальний дизайн.</p> <p><u>Тема 5.</u> Архітектурна колористика в дизайні архітектурно-предметного середовища.</p> <p><u>Тема 6.</u> Концептуальні завдання і вимоги до розробки дизайн-проектів інтер'єрів та архітектурно-ландшафтного середовища будинків готелів та готельних комплексів. Брендінг, дизайн-код та предметне середовище корпоративного стилю.</p> <p>Змістовна частина 2. ІСТОРІЯ АРХІТЕКТУРИ ТА ПРИКЛАДНОЇ ХУДОЖНЬОЇ КУЛЬТУРИ В РІЗНІ ІСТОРИЧНІ ПЕРІОДИ. СТИЛІ МИСТЕЦТВА.</p> <p><u>Тема 7.</u> Архітектура та художня культура Стародавнього світу (Єгипет, Стародавня Греція та Рим), романського та готичного періоду.</p> <p><u>Тема 8.</u> Архітектура та художня культура періоду Відродження (ренесанс).</p> <p><u>Тема 9.</u> Архітектура та художня культура періоду бароко та рококо. Архітектурно-художня культура</p>

	<p>періоду класицизму та ампіру. Стилiстичнi вiдмiнностi.</p> <p><u>Тема 10.</u> Архiтектурно-художня культура перiоду кiнця ХІХ – поч. ХХ ст. (еклектика, модерн, ар-нуво, конструктивний модерн, український архітектурний модерн).</p> <p><u>Тема 11.</u> Архiтектура та дизайн ХХ ст. (конструктивiзм, модернiзм (сучасний стиль), функцiоналiзм, постмодернiзм, мiнiмалiзм, деконструктивiзм).</p> <p><u>Тема 12.</u> Архiтектура та дизайн сучасного iнтер'єру (лофт, iсторизм, мiнiмалiзм, бруталiзм тощо).</p>
<b>Мова викладання</b>	українська

### 1. Анотація курсу

<b>Анотація курсу</b>	Дисциплiна спрямована на формування у здобувачiв вищої освiти системи теоретичних i прикладних знань та навичок в сферi системного дизайну об'єктiв готельно-ресторанного i туристичного бiзнесу, розумiння сучасних концепцiй i напрямiв дизайн-проекування таких об'єктiв, методичних та органiзацiйно-управлiнських засад цiєї дiяльностi.
<b>Інформаційний пакет дисципліни</b>	Силабус та робоча програма начальної дисциплiни, конспект лекцiй, методичнi вказiвки до практичних занять, методичнi рекомендацiї щодо самостiйного вивчення курсу.

### 2. Мета та завдання курсу

<b>Мета викладання дисципліни</b>	Формування у здобувачiв вищої освiти базових теоретичних знань в сферi дизайн-проекування об'єктiв готельно-ресторанного i туристичного бiзнесу та набуття практичних навичок самостiйної роботи щодо ефективного управлiння процесом брендiнгу, дизайн-кодування, художнього проектування, створення та розвинення експансiї на ринку товарiв та послуг корпоративного стилю об'єктiв готельно-ресторанного i туристичного бiзнесу на основi сучасних концепцiй i принципiв архiтектурного та предметного дизайну, iнновацiйних розробок науки та технологiй.
<b>Завдання вивчення дисципліни</b>	Опанування здобувачами вищої освiти методичним, нормативно-правовим та фаховим iнструментарiєм управлiнського й функцiонально-технологiчного планування, передпроектного аналізу, розробки технологiчної складової проектної документацiї та реалiзацiї на практицi дизайн-проектiв об'єктiв готельно-ресторанного i туристичного бiзнесу; формування базових теоретичних знань в сферi архiтектури та дизайну, набуття загальної фахової компетентностi в сферi архiтектурно-дизайнерської дiяльностi.

### 3. Програмні компетентності та результати навчання

<b>Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	ІК 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>	ЗК02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на

	<p>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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.</p> <p>ЗК06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.</p>
<b>Спеціальні (фахові)</b>	<p>ФК15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ФК17. Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій.</p> <p>ФК18. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління.</p> <p>ФК19. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.</p> <p>ФК28. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.</p>
<b>Програмні результати навчання (ПРН)</b>	
<b>ПРН</b>	<p>ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.</p> <p>ПР02. 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>ПР03. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.</p> <p>ПР04. Пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору.</p> <p>ПР05. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій.</p> <p>ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</p> <p>ПР07. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.</p> <p>ПР08. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.</p> <p>ПР13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.</p> <p>ПР14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.</p>

	ПР18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях. ПР19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань. ПР20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання. ПР21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.
--	---

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

<b>Рік викладання</b>	2023-2024 н. р.
<b>Семестр</b>	2-й
<b>Курс</b>	1
<b>Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента</b>	Обов'язкова компонента
<b>Пререквізити</b>	«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», «Захист прав споживачів», «Організація і технологія туристичної діяльності», «Бізнес планування в ГРБ і туризмі», «Логістичне забезпечення туристичної діяльності», «Проектування об'єктів ГРБ і туризму» «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг».

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

<b>Кількість кредитів / годин</b>	4/120
<b>Лекції</b>	24 години
<b>Практичні / Семінарські</b>	30 годин
<b>Лабораторні</b>	-
<b>Самостійна/ Індивідуальна робота</b>	66 годин
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Залік

#### 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, 3DS MAX.
<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 творчих 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, творча здатність. 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				
			годин				балів
			ЛК	лаб.	сем. /пр.	СР	
<b>Змістовна частина 1. ОСНОВИ ДИЗАЙНУ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ.</b>							
1	Тема 1	Загальні поняття та визначення архітектурного дизайну. Типологічна класифікація об'єктів дизайн-проекування в сфері готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. Ретроспективний аналіз становлення та розвитку дизайну як різновиду художньо-проектної діяльності, особливості дизайн-проекування на сучасному історичному етапі.	2		2	4	7
2	Тема 2	Просторова організація архітектурного середовища й особливості розробки та сприйняття інтер'єру.	2		2	4	7
3	Тема 3	Композиційні основи та засоби дизайну інтер'єру. Формування просторової композиції засобами та методами дизайну	2		2	4	7
4	Тема 4	Ергономічні основи дизайн-проекування. Стандартизація та уніфікація дизайн-елементів. Універсальний дизайн.	2		2	4	7
5	Тема 5	Архітектурна колористика в дизайні архітектурно-предметного середовища.	2		2	6	6
6	Тема 6	Концептуальні завдання і вимоги до розробки дизайн-проектів інтер'єрів та архітектурно-ландшафтного середовища будинків готелів та готельних комплексів. Брендінг, дизайн-код та предметне середовище корпоративного стилю.	2		2	9	6
	ПК ЗЧ 1	Підсумкова контрольна робота № 1	-		-	-	10
		Всього за змістовна частину 1	12		12	31	50
<b>Змістовна частина 2. ІСТОРІЯ АРХІТЕКТУРИ ТА ХУДОЖНЬОЇ КУЛЬТУРИ В РІЗНІ ІСТОРИЧНІ ПЕРІОДИ. СТИЛІ МИСТЕЦТВА.</b>							
4	Тема 7	Архітектура та художня культура Стародавнього світу (Єгипет, Стародавня Греція та Рим), романського та готичного періоду.	2		2	6	6
5	Тема 8	Архітектура та художня культура періоду Відродження (ренесанс).	2		2	4	6
6	Тема 9	Архітектура та художня культура періоду бароко та рококо. Архітектурно-художня культура періоду класицизму та ампіру. Стилiстичні відмінності.	2		2	4	7
7	Тема 10	Архітектурно-художня культура періоду кінця ХІХ – поч. ХХ ст. (еклектика, модерн, ар-нуво, конструктивний модерн, український архітектурний модерн).	2		4	6	7

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			ЛК	лаб.	сем. /пр.	СР	
8	Тема 11	Архітектура та дизайн ХХ ст. (конструктивізм, модернізм (сучасний стиль), функціоналізм, постмодернізм, мінімалізм, деконструктивізм).	2		4	6	7
9	Тема 12	Архітектура та дизайн сучасного інтер'єру (лофт, історизм, мінімалізм, бруталізм тощо).	2		4	9	7
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова контрольна робота № 2					10
		Всього за змістовну частину 2	12		18	35	50
	Сума		24		30	66	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

Поточний контроль
<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>



### Підсумковий контроль за змістовою частиною

Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення модулю 1 і модулю 2. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.

### Підсумковий контроль

Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою здобувач отримує залік – 60 балів.

### Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)														Підсумкова оцінка
Змістова частина 1							Змістова частина 2							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	ПК ЗЧ 1	T7	T8	T9	T10	T11	T12	ПК ЗЧ 2	
Max 7	Max 7	Max 7	Max 7	Max 6	Max 6	Max 10	Max 6	Max 6	Max 7	Max 7	Max 7	Max 7	Max 10	Max 100

### Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	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 А.2.2-3:2014 «Склад та зміст проектної документації на будівництво».</li> <li>2. ДБН В.2.2.-9:2018 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення».</li> <li>3. ДБН В.2.2-11:2002 «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення».</li> <li>4. ДБН В.2.2-13:2003 «Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди».</li> <li>5. ДБН В.2.2-16:2019 «Культурно-видовищні та дозвіллі заклади».</li> <li>6. ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення».</li> <li>7. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».</li> <li>8. ДБН В.2.2-23:2009 «Будинки і споруди. Підприємства торгівлі».</li> <li>9. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».</li> <li>10. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».</li> <li>11. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».</li> <li>12. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».</li> <li>13. ДСТУ 4094:2002 «Послуги перукарень. Загальні вимоги».</li> <li>14. ДСанПіН 2.2.2.022-99 «Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів».</li> <li>15. 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> <li>4. Уреньов В. П. Архітектура підприємств громадського харчування: довідник, навч. посібник. – К.: Будівельник, 1981.- 128 с.</li> <li>5. Орлов М. А. Крупные туристические центры: наукове видання. – М.: Стройиздат, 1983. – 160 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. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <a href="http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA">http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA</a>.</li> <li>3. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <a href="http://www.ukrstat.gov.ua/">http://www.ukrstat.gov.ua/</a>.</li> <li>4. Кабінет Міністрів України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <a href="http://www.kmu.gov.ua/">http://www.kmu.gov.ua/</a>.</li> <li>5. 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>6. <a href="http://online.budstandart.com/ua/">http://online.budstandart.com/ua/</a></li> <li>7. <a href="https://www.minregion.gov.ua/">https://www.minregion.gov.ua/</a></li> <li>8. <a href="https://www.kmu.gov.ua/">https://www.kmu.gov.ua/</a></li> <li>9. <a href="http://kreativ.group/poslugi/arhitekturne-proektuvannya/">http://kreativ.group/poslugi/arhitekturne-proektuvannya/</a></li> </ol>