

Міністерство освіти і науки України  
Одеський національний технологічний університет  
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**  
**КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА**

на тему: **«Розробка концепції закусоочної швидкого харчування в м. Чорноморськ Одеської області»**  
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувачки Грановської О.Є.  
(прізвище, ініціали)

V Курсу групи ГРС- 712-55с(а)

Керівник к.т.н., доц. Кожевнікова В.О.  
(посада, прізвище та ініціали)

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**

Рішення кафедри від 08 грудня 2023 р., протокол № 5

Завідувач(ка) кафедри

ГРБ  
(назва кафедри)

\_\_\_\_\_ (підпис)

Т.Є.Лебеденко  
(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Одеса - 2023 рік

Одеський національний технологічний університет

Факультет Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу  
Кафедра, циклова комісія готельно-ресторанного бізнесу  
Ступінь вищої освіти «Бакалавр»  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Зав. кафедри**

д.т.н., доц. Лебеденко Т. Є.

«14» серпня 2023 року

**ЗАВДАННЯ**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Грановської Олени Євгеніївни  
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи «Розробка концепції закускової швидкого харчування в м. Чорноморськ Одеської області. Concept development of a fast food restaurant in Chornomorsk, Odesa region»

затверджена наказом вищого навчального закладу від «21» вересня 2023 року № 531-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 08 грудня 2023 року

3. Вихідні данні до роботи Розробка концепції закускової швидкого харчування в м. Чорноморськ Одеської області

4. Перелік питань, які потрібно розробити :

Обґрунтувати концепцію на основі наукових досліджень; провести технологічні розрахунки; розробити організаційну структуру; провести аналіз інвестиційної привабливості проєкту; надати висновки та рекомендації; навести список літератури;

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

1. Концепція закладу ресторанного господарства, 2. План закладу ресторанного господарства; 3. План цеху; 4. Послуги закладу ресторанного господарства, 5. Структура управління закладу ресторанного господарства;

6.Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосується їх

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	Кожевнікова В.О., доцент	25.09.2023	09.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Кожевнікова В.О., доцент	10.10.2023	01.11.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Кожевнікова В.О., доцент	02.11.2023	03.12.2023
<i>Аналіз інвестиційної привабливості проєкту</i>	Зеленяк В.В., доцент	05.12.2023	07.12.2023

7. Дата видачі завдання «14» серпня 2023 року

Керівник кваліфікаційної роботи \_\_\_\_\_

Кожевнікова В.О.

Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_

Грановська О.Є.

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	25.09.2023-09.10.2023	Виконано
2.	<i>Технологічний розділ</i>	10.10.2023-01.11.2023	Виконано
3.	<i>Організаційний розділ</i>	02.11.2023-23.11.2023	Виконано
4.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	24.11.2023	Виконано
5.	<i>Аналіз інвестиційної привабливості проєкту</i>	25.11.2023-03.12.2023	Виконано
6.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	Виконано
7.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-07.12.2023	Виконано
8.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	Виконано
9.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	15.12.2023	Виконано

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_  
(підпис)

Грановська О.Є.  
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи \_\_\_\_\_  
(підпис)

Кожевнікова В.О.  
(прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_  
(підпис)

Грановська О.Є.  
(прізвище та ініціали)

## **АНОТАЦІЯ**

### **до кваліфікаційної роботи на тему: «Розробка концепції закусочної швидкого харчування м.Чорноморськ Одеської області»**

Робота містить текстову і графічну частини. Текстова частина складається з чотирьох розділів: Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень; технологічний розділ; організаційний розділ; Аналіз інвестиційної привабливості проєкту. Графічна частина складається з 5 листів на яких показано: концепцію закладу закусочної швидкого харчування господарства, план закладу закусочної швидкого харчування, послуги закладу закусочної швидкого харчування господарства, структуру управління закладу закусочної швидкого харчування господарства.

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку готельно-ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію закусочної швидкого харчування "Калина" в м.Чорноморськ Одеської області.

Закусочна швидкого харчування "Калина" –її головна мета діяльності - надавати бездоганне обслуговування, перевершуючи очікування споживачів, бути лідером в своєму сегменті на ринку.

На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію закусочної швидкого харчування "Калина" в м.Чорноморськ Одеської області.

В технологічному розділі представлено розрахунки виробничої програми закладу та підібрано виробниче обладнання. Також в роботі представлено організаційну структуру, розраховано чисельність необхідного персоналу та графік їх роботи. Описані принципи охорони праці на підприємстві та розраховано економічні показники та проведено аналіз інвестиційної привабливості проєкту.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини - 87 стор.

таблиць -40

графічних аркушів формату А1 – 5

## ЗМІСТ

<b>Вступ</b>	7
<b>Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</b>	9
1.1. Аналіз конкурентів ресторанного господарства	9
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	22
<b>Розділ 2. Технологічний розділ</b>	26
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торгівельних і адміністративно-побутових приміщень)	26
2.2. Розробка виробничої програми підприємства	30
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху	36
2.3.1. Розрахунок виробничої програми цеху	36
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху	47
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху	49
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу	51
<b>Розділ 3. Організаційний розділ</b>	58
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства	58
3.2. Моделювання основних та додаткових послуг підприємства	62
3.3. Організація охорони праці персоналу, протипожежної безпеки, цивільної оборони	65
3.4. Організація охорони навколишнього середовища	69
<b>Розділ 4. Аналіз інвестиційної привабливості проєкту</b>	71
<b>Висновки і рекомендації</b>	82
<b>Список літератури</b>	84
<b>Графічна частина кваліфікаційної роботи:</b>	
1. Концепція закладу готельно-ресторанного господарства	
2. План закладу готельно-ресторанного господарства	
3. План цеху	
4. Послуги закладу готельно-ресторанного господарства	
5. Структура управління закладу готельно-ресторанного господарства	

## ВСТУП

Україна має значний потенціал для розвитку ресторанного бізнесу.

Ресторанне господарство – сфера людської діяльності, що стрімко розвивається останніми роками.

Основа цієї галузі складають підприємства, які характеризуються єдністю форм організації виробництва обслуговування споживачів, їх розрізняють за типами та спеціалізацією. Ресторанний бізнес мав різні періоди розвитку та завжди залежав від впливу чинників зовнішнього середовища [1].

Протягом багатьох років ресторанне господарство проходило складний шлях, починаючи з місця організації харчування подорожуючих аж до створення потужних мереж ресторанів.

Ще в епохи античності були заклади, які займалися організацією харчування. Приблизно 1700 років до нашої ери у кодексі Хаммурапі (вавилонського царя) таверни слугували важливим елементом соціального та релігійного життя у Стародавній Греції.

У 40-х роках до нашої ери римський трактирний секвій Локат втілював ідею першого в історії «ланча ділової людини», що значно полегшило

працю маклерів на галерних пристанях, які не мали часу ходити додому на обід.

У період правління імператора Адріана римські шеф-кухарі розуміли необхідність вищого рівня якості організації обслуговування професіоналізму працівників.

Релігійні традиції середньовіччя також вплинули на розвиток підприємств харчування, оскільки монастирі були змушені безкоштовно забезпечувати паломників харчуванням.

Із XIX ст. люди почали відвідувати заклади харчування і для задоволення, тому в багатьох країнах міські підприємства стали орієнтуватися більшою мірою не на подорожуючих, а на місцевих жителів.

У другій половині 20-х років XX ст. почали створювати перші великі підприємства харчування типу «фабрика-кухня», формуються централізовані системи організації харчування, що зумовило поділ та розвиток заготівельних і доготівельних мереж ресторанного господарства.

У цей період з'явилося багато інновацій [4].

Важливим є те, що навіть перші заклади харчування відповідали всім вимогам класової структури суспільства, тому формувалася певна ієрархія закладів для надання послуг відвідувачам різних статусів.

Такі заклади, як заїжджі двори, таверни, пропонували обмежений обсяг послуг невисокої якості й приймали селян, ремісників, купців та інші категорії простого люду.

В Україні офіційно використовують термін «ресторанне господарство» з 2004 року. У межах реалізації Постанови Кабінету Міністрів України «Про концепцію побудови національної статистики України та Державну програму переходу на міжнародну систему обліку і статистики» було запропоновано замінити ним термін «громадське харчування».

Відповідно закладом ресторанного господарства називають організаційно-структурну одиницю у сфері ресторанного господарства, яка виробляє, продає й організовує споживання продукції власного виробництва та закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів [4].

Одним із перших ресторанне господарство перейшло на ринкові відносини.

Після приватизації з'явилася велика кількість приватних підприємств ресторанного бізнесу.

Підприємство ресторанного господарства відрізняється від закладу ресторанного господарства тим, що це самостійний суб'єкт господарювання, заклад або сукупність закладів, має права юридичної особи та здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку [2].

Український ресторанний ринок розвивається дуже динамічно: кількість закладів ресторанного господарства збільшилася, поліпшився зовнішній вигляд, розширився асортимент пропонованих страв і напоїв [3].

У ресторанному бізнесі стає популярним новий напрям – демократичні ресторани – тематичні ресторани, в яких приготування страв відбувається у присутності гостей закладу, офіціанти відсутні, багатий асортимент та відкрита кухня.

Також з'являються спеціалізовані підприємства зі скороченим набором пропонованих страв і послуг.

Як правило, вони спеціалізуються на приготуванні національних страв, сніданків, вечерь.

Досить поширеними стали ресторани швидкого обслуговування, які спеціалізуються на гамбургерах, сендвічах, смаженій картоплі, піці тощо[5].

Особливо актуальними є тематичні ресторани, які зосереджуються на створенні відповідного інтер'єру та особливої атмосфери. Як правило, в таких ресторанах відвідувачам запропонують національні страви різних країн.

В Україні є багато ресторанів і кафе, в яких не тільки смачна кухня, а й цікавий інтер'єр, але лідером за кількістю концептуальних закладів ресторанного бізнесу є Львів.

Основним завданням ресторанного господарства є задоволення потреб людини у споживанні їжі та напоїв.

Без стимулювання розвитку рекреації й туризму загалом, освіти в галузі ресторанного бізнесу та сприяння держави подальший розвиток ресторанного бізнесу буде неможливим, а він є суттєвим чинником формування потенціалу туристичної сфери.

**Актуальність теми** даної кваліфікаційної роботи полягає в розробці концепції закускової швидкого харчування в м. Чорноморськ Одеської області.

**Об'єктом досліджень** стала закускова швидкого харчування в м. Чорноморськ Одеської області.

**Предметом досліджень** було розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції закускової швидкого харчування в м. Чорноморськ Одеської області.

**Мета досліджень** – на основі проведення наукових досліджень проблем та потенціалу в м. Чорноморськ Одеської області., стану та особливостей ресторанного бізнесу розробити концепцію закускової швидкого харчування, що яка спрямована на забезпечення попиту людей, підвищення конкурентоспроможності закладу та залученню нових клієнтів.

Для реалізації поставленої мети необхідно вирішити такі **задачі**:

- провести аналіз роботи закладів ресторанного господарства м. Чорноморськ, виявити їх сильні та слабкі сторони;

- розробити концепцію закусової швидкого харчування в м. Чорноморськ, розробка продуктів спеціалізованого призначення;

- скласти меню варенечної та провести необхідні технологічні розрахунки гарячого цеху, підібрати більш універсальне обладнання, розрахувати склад персоналу;

- описати структуру управління в закладі, підібрати штат, розробити графік роботи, надати перелік основних та додаткових послуг в вареничній;

- навести нормативні документи та заходи, прийняті в проєкті, що забезпечують охорону праці, протипожежну безпеку, цивільний захист та зменшують негативний вплив на навколишнє середовище;

- розрахувати інвестиційні витрати на реалізацію проєкту, операційні витрати та дохід закладу, а також показники інвестиційної привабливості проєкту.

**Методи дослідження.** В кваліфікаційній роботі бакалавра використовувалась система методів і методик, спрямованих на розв'язання поставленого наукового завдання, що включала: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення, систематизація існуючих відомостей з проблематики ефективності функціонування закладів ресторанного господарства); емпіричні методи (вимірювання окремих параметрів ефективності діяльності закладу ресторанного господарства); прогностичні та економіко-математичні методи (при аналізі інвестиційної привабливості проєкту).

**Наукова новизна** отриманих результатів полягає: у розробці нової концепції проєкту конкурентоспроможної закусової швидкого харчування в м. Чорноморськ, що ґрунтується на оцінці структури і функціонування ресторанних закладів в місті,

у підготовці рекомендацій по складанню виробничої програми гарячого цеху; в розробці проєкту гарячого цеху, підборі універсального обладнання, працювати на електроенергії або на газу за потреби тощо.

**Практична значимість** кваліфікаційної роботи бакалавра полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять продуктивно використовувати ресурси і потенціал м. Чорноморськ Одеської області., забезпечити конкурентоспроможність і кризостійкість проєктованого закладу.

**Структура та обсяг роботи.** Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, чотирьох розділів, висновків та списку використаної літератури. Загальний зміст викладено на 87 друкованих аркушах.

Робота містить 40 таблиць, графічних аркушів формату А1 – 5 .

Список використаної літературних джерел налічує 58 найменувань.

Отже, в даній кваліфікаційній роботі проведено аналіз ресторанного господарства м. Чорноморськ та розробці концепції закусової швидкого харчування в м. Чорноморськ.

## Висновки і рекомендації

Таким чином, розроблено проєкт конкурентоспроможної закускової швидкого харчування "Калина" в м. Чорноморськ Одеської області.

1. В роботі розглянуто основні тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Одеському регіоні, обґрунтовано актуальність мети кваліфікаційної роботи.

2. Проведено аналіз регіонального ринку послуг якості та спектру підприємств ресторанного господарства в м. Чорноморськ.

Обґрунтовано доцільність впровадження роботи вареничної, що дозволить покращити якість послуг харчування за рахунок розширення асортименту виробів швидкого приготування, а також популярних виробів, які виготовляються за національними традиціями України та Одеському регіоні.

Наведено характеристику та аналіз ринку ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів.

На основі даних розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію закускової швидкого харчування "Калина" в місті Чорноморськ Одеської області.

3. В технологічному розділі проведено інженерно-технологічні розрахунки роботи закускової швидкого харчування, а саме розрахунок технологічного обладнання для виробничих цехів, кількості персоналу, площ, необхідних для функціонування закускової швидкого харчування, також наведено опис інженерно-експлуатаційних та інших служб.

В ньому розглянуті основні положення по організації роботи у виробничих цехах та організації обслуговування відвідувачів в залі закускової швидкого харчування.

Наведено заходи, які передбачено по санітарно-гігієнічному забезпеченню на підприємстві.

4. Проведено аналіз основних та додаткових послуг, що пропонуються в вареничній, їх відповідність сучасним стандартам.

Розроблено організаційну структуру управління підприємством, штатний розклад робітників.

5. Описані необхідні заходи по охороні праці та навколишнього середовища.

Розраховано інвестиційні витрати, товарообіг і валовий дохід підприємства, витрат операційної діяльності, а також оцінку інвестиційної привабливості проєкту.

Зроблено висновки та рекомендації щодо впровадження результатів кваліфікаційної роботи.

У процесі виконання економічних розрахунків планується одержати виручку від реалізації без ЄП у розмірі 34100 тис. грн., витрати складають 21226,9 тис. грн., оподаткований прибуток складає 12873,10 тис. грн., чистий прибуток від реалізації проєкту складає 10555,94 тис. грн.

Проведені розрахунки свідчать про інвестиційну привабливість проєкту будівництва закускової швидкого харчування, оскільки чистий приведений дохід проєкту складає 14,38 тис. грн., що є більше ніж нуль, індекс дохідності проєкту більш 1 та складає 2,67, термін окупності інвестицій 1,19 року, що також є привабливим за нормативами для будівництва.

## Список літератури

1. Белоусова О. С., Афанас'єва О. С. Актуальні проблеми готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах підготовки до ЄВРО-2012. URL:[http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc\\_Gum/Vviem/2011\\_2/4\\_1.pdf](http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc_Gum/Vviem/2011_2/4_1.pdf).5 (дата звернення: 22.02.2018).
2. Статистичний бюлетень «Мережа підприємств роздрібної торгівлі та ресторанного господарства». URL: <http://ukrstat.org>.6 (дата звернення: 22.02.2018.)
3. Іванік О. Л. Тенденції розвитку ресторанного Бізнесу України. URL:[http://www.rusnauka.com/14\\_APSN\\_2008/Economics/32215.doc.htm](http://www.rusnauka.com/14_APSN_2008/Economics/32215.doc.htm). 7 (дата звернення: 22.02.2018).
4. П'ятицька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ: Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2007. 465 с.
5. Васютинська Р., Тарасова О. Ресторан – це коли або пан, або пропав. *Галицькі контракти*. 2003. № 6.
6. Пересічний О. В. Готельно-ресторанний бізнес: стан та перспективи розвитку. Київ: Знання, 2007. 430 с
7. Місто Чорноморськ, Одеська область. URL: <https://discover.ua/destinations/odessa-region-region/chornomorsk>
8. Один день у Чорноморську. Місто на березі моря URL: [https://ua.igotoworld.com/ua/article/889\\_odin-den-v-chernomorske.htm](https://ua.igotoworld.com/ua/article/889_odin-den-v-chernomorske.htm)
9. Молодіжний парк, Чорноморськ, Одеська область URL: <https://guide.in.ua/business/628815/молодіжний-парк>
10. Шишко О. С. Конкуренція як специфічна форма конфлікту і співіснування суб'єктів ринку [Електронний ресурс] / Шишко О. С. – Режим доступу: <http://www.economix.com/ua>. – Назва з екрана.
11. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу України URL: [https://www.rusnauka.com/14\\_APSN\\_2008/Economics/32215.doc.htm](https://www.rusnauka.com/14_APSN_2008/Economics/32215.doc.htm)
12. Антошкова Н. А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг в Україні // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення» (м. Львів, 18–19 червня 2020 р.). Львів, 2020. С. 203–205. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/antoshkova.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/antoshkova.htm)
14. Система відгуків від корпорації Google URL: <https://www.google.com/>
15. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст]: навч. посіб. / Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Чорноморськ: Чорномор'я, 2017. — 300 с.
16. Офіційний сайт Держкомстату України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
17. Тренди ресторанного бізнесу 2021. URL: <https://www.marketing-ua.com/ru/article/trendyrestorannogo-biznesa-2021/>
18. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / за заг. ред. В. Г. Герасименка. – Чорноморськ, ОНЕУ, 2016. – 262 с.
19. TripAdvisor [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tripadvisor.com>.
20. Система відгуків від корпорації Google . URL: <https://www.google.com/>.
21. Фаст-фуд по-українськи: тренди розвитку галузі . URL: <https://ubr.ua/market/industrial/ast-fud-po-ukrainski-trendy-razvitiia-otrasli-222008>

22. ДБН В.2.2-20: 2008 Будинки і споруди. Готелі.
23. ДБН В.2.2-25: 2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства).
24. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» (чинний від 01.07.2004).
25. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» (чинний від 01.07.2004).
26. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб./ І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, О.О. Фесенко, В.М. Лисюк. – Чорноморськ: Освіта України, 2019. – 308 с.
27. 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. – Чорноморськ: Астропринт, 2021. – 196 с.
28. Організація обслуговування в ресторанному господарстві [Текст]: підручник / Л. Н. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Київ: Світ Книг, 2017.– 657 с.
29. Портал «Google Maps» . URL: <https://pravoved.kiev.ua/>
30. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [Текст] : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. – Київ: ЦУЛ, 2018. – 304 с.
31. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / Р. В. Карпенко, В. М. Кузнецов, Н. Г. Салогуб. –Харків: Світ Кн., 2017. – 288 с.
32. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран ; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 227 с.
33. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс]: навч. посіб. / Т.Є. Лебеденко, Т.П. Новічкова, А.В. Єгорова та ін. — Чорноморськ: Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 683 с.
34. Дейниченко Г.В., Ефімов В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч.1 – Харків: ДП Редакція "Мир Техники и Технологий", 2002. – 256 с.: іл.
35. Дейниченко Г.В., Ефімов В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч.2 – Харків: ДП Редакція "Мир Техники и Технологий", 2003. – 380 с.: іл.
36. ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Загані санітарно-гігієнічні вимоги к повітрю робочої зони
37. ГОСТ 12.1.012-90 ССБТ. Вібраціонна безпека. Загальні вимоги
38. ГОСТ 12.1.003-83 ССБТ. Шум. Загальні вимоги безпеки
39. СНиП П-4-79. Природне і штучне освітлення
40. Сучасний стан та тенденції розвитку ресторанного господарства України. URL: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/shtal.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/shtal.htm).
41. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду . URL: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/skavronska2.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/skavronska2.htm).
42. Аветисова А.О. Ресторанні мережі: конкурентні переваги, проблеми, перспективи розвитку / А. Аветисова // Вісник соціально-економічних досліджень. – 2010. – № 28. – С 117-123.

43. Маркетингові дослідження як інструмент розробки концепції нового підприємства ресторанного бізнесу . URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3085>.
44. Організація анімаційних послуг в туризмі : навч. посібник / О. М. Кравець, С. І. Байлик ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. – 335 с. 38 с.
45. Державні будівельні норми. ДБН В.2.2-25: 2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства).
46. ДСТУ.4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
47. Наказ МЗЕЗторгу України від 24.07.2002 р. No 219 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування».
48. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 р. No 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування».
49. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів [Текст]: навч.-практ. посіб. / уклад. О.В. Павлов. – Вид. перероб. і допов. – Київ: ПрофКнига, 2018. – 336 с.
50. Збірник рецептур національної кухні країн Європи [Текст] / П.П. Гаврилко. – 2-ге вид. – Київ: ЦУЛ, 2016. – 620 с.
51. Збірник рецептур [Текст] / В.С. Ростовський, Н.В. Дібрівська, В.Ф. Пасенко; Полтав. ун-т спожив. кооперації України. – Київ: ЦУЛ, 2010. – 324 с.
52. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу [Текст] : навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова, С. М. Коб'яков ; Держ. вищ. навч. закл. Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т;— Херсон : ОЛ-ДІ-ПЛЮС, 2021. – 60 с. туристів [Текст]: навч. посіб. / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова та ін. – Харків: Світ Книг, 2018. – 288 с.
53. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид.–Київ: Центр учбової літератури, 2019. – 382 с.
54. Організація ресторанного господарства навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 280 с.
55. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник – К.: Центр навчальної літератури, 2017. – 372 с.
56. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст]: навч.посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.П. Шаповал та ін.; за ред. А. А.Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2-ге вид., перероб. та допов. – Київ:КНТЕУ, 2010. – 340 с.
57. 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.
58. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / П.П. Павленкова, Л.М. Тележенко, І.Р. Біленька, Н.А.Дзюба; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Херсон: Олді-Плюс, 2016. – 312 с.