

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему **Розробка нової концепції ресторану в м. Одеса шляхом
впровадження української кухні та event заходів з її популяризації**
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувач Шевченко В.О.

(прізвище, ініціали)

II курсу групи ГРС 712-62

Керівник проф. Лебеденко Т.Є.

(посада, прізвище та ініціали)

викл. Жиров В.В.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 08.12.2023 р., протокол №__

Завідувач(ка) кафедри

ГРБ

(назва кафедри)

(підпис)

Т.Є.Лебеденко

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2023 рік

Одеський національний технологічний університет

Факультет Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти «Магістр»
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

Шевченко Владиславу Олеговичу
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка нової концепції ресторану в. м. Одеса шляхом впровадження української кухні та event заходів з її популяризації

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 08 грудня 2023 року

3. Вихідні дані до роботи Розробка нової концепції ресторану в. м. Одеса шляхом впровадження української кухні та event заходів з її популяризації

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтування концепції; Науково-дослідна частина; Технологічний розділ; Організаційний розділ; Будівельний розділ; Економічний розділ; Висновки та рекомендації

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) SWOT-аналіз підприємства (1 лист), концепція закладу (1 лист), результати наукових досліджень (1 лист), план закладу (1 лист), план виробничих цехів та торгівельної зали (1 лист), послуги та структура управління закладу (1 лист)

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

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції</i>	Лебеденко Т.Є., професор	19.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Лебеденко Т.Є., професор	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., професор	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., професор	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., професор	09.11.2023	21.11.2023
<i>Економічний розділ</i>	Зеленяк В.В., доцент	23.11.2023	07.12.2023

7. Дата видачі завдання *«14» серпня 2023 року*

Керівник _____ Т.Є. Лебеденко

Завдання прийняв до виконання _____ В.О. Шевченко

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	29.09.2023-13.10.2023	<i>виконано</i>
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	14.10.2023-20.10.2023	<i>виконано</i>
3.	<i>Технологічний розділ</i>	21.10.2023-28.10.2023	<i>виконано</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	29.10.2023-08.11.2023	<i>виконано</i>
5.	<i>Будівельний розділ</i>	09.11.2023-21.11.2023	<i>виконано</i>
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	<i>виконано</i>
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.11.2023-03.12.2023	<i>виконано</i>
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	<i>виконано</i>
9.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-07.12.2023	<i>виконано</i>
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	<i>виконано</i>
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	15.12.2023	

Здобувач-дипломник
(підпис)

_____ В.О. Шевченко
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
(підпис)

Т.Є. Лебеденко
(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)

В.О. Шевченко
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка нової концепції ресторану в. м. Одеса шляхом впровадження української кухні та event заходів з її популяризації

Метою кваліфікаційної роботи є розробка нової концепції ресторану в. м. Одеса шляхом впровадження української кухні та event заходів з її популяризації

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто основні задачі та напрямки підприємств ресторанного господарства Одеси та її приміських пляжів на прикладі Чорноморки, актуальність мети даної кваліфікаційної роботи;

- першого розділу, який присвячено аналізу ринку підприємств ресторанного бізнесу в м. Одеса, дослідженню попиту на їх послуги, а також обґрунтуванню концепції ресторану української кухні та змісту event заходів з її популяризації;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень по визначенню популярних трендів та форматів закладів серед одеситів, бажаних послуг тощо;

- третього розділу, в якому проведено технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описання інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи;

- четвертого розділу, де проведено аналіз основних та додаткових послуг підприємства, його відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління;

- п'ятого розділу, де описана земельна ділянка, де розташоване підприємство. Представлено описання заходів по екологічній безпечності, проведено аналіз потенційно небезпечних і шкідливих виробничих факторів, передбачено заходи по забезпеченню безпечних умов праці, захисту працюючих від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи;

- шостого розділу, що містить розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності проектного підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проекту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини – 107 стор.;

таблиць – 32

ЗМІСТ

Вступ
1. Обґрунтування концепції
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону.....
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів.....
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства.....
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування.....
2. Науково-дослідна частина
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження.....
2.2. Аналітичний огляд літератури.....
2.3. Методи та методологія досліджень.....
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування.....
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження.....
3. Технологічний розділ
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємства.....
3.2. Розробка виробничої програми підприємства.....
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень.....
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів.....
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів.....
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів.....
3.5.2. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів.....
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів.....
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів.....
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів.....
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень.....
4. Організаційний розділ
4.1. Характеристика основних і додаткових послуг підприємства.....
4.2. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління підприємства.....
4.3. Розробка штатного розкладу робітників підприємства.....

5. Будівельний розділ.....	
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки.....	
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу.....	
5.3. Пропозиції щодо дизайну.....	
5.4. Етапи будівництва приміщень підприємства.....	
5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.....	
5.6. Протипожежні заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	
5.7. Заходи щодо цивільної оборони.....	
5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	
6. Економічний розділ.....	
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат.....	
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства.....	
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності.....	
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.....	
Висновки і рекомендації.....	
Список літератури.....	
Додатки.....	

Графічна частина кваліфікаційної роботи:

1. Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз підприємства
2. Концепція закладу готельно-ресторанного господарства
3. Результати наукових досліджень
4. План готельно-закладу ресторанного господарства
5. План виробничих цехів з розташуванням технологічного обладнання
6. Послуги закладу та структура управління закладу готельно-ресторанного господарства

ВСТУП

Актуальність теми.

В даній роботі запропоновано будівництво нового закладу – ресторану «Українська перлина». Для будівництва було обрано зелену паркову зону недалеко від моря в м. Одеса, а саме в районі Совінъон за адресою пров. Південно-санаторний, 57. Варто зазначити, що обрана локація є дуже «прохідною», актуальною та популярною серед туристів та місцевих жителів, оскільки поруч знаходяться багато пансіонатів, баз відпочинку, розважальних закладів, а отже потік людей завжди є достатньо великим.

Ресторан знаходиться біля пляжу Чорноморка в Люстдорфі, який веде свою історію ще з 1805 року. На відміну від інших пляжів, що знаходяться в акваторії Одеської затоки, Чорноморка розташована на березі відкритого моря, тут морський бриз вільно гуляє просторами причорноморського степу. Унікальне поєднання морського і степового клімату на стику Одеси та Овідіопольського району, мальовничі околиці з квітучими садами і виноградниками дозволяють створити тут відмінні умови для відпочинку та лікування.

Проте на сьогодні цей район потребує модернізації та розвитку. Сучасна Чорноморка більше нагадує депресивне село, а не курорт. Є багато місць для будівництва ресторану.

Саме тому обрана тема кваліфікаційної роботи "**Розробка нової концепції ресторану в. м. Одеса шляхом впровадження української кухні та event заходів з її популяризації**", яка налаштована на популяризацію української кухні та здорового харчування є актуальною і перспективною.

Об'єкт дослідження – ресторан української кухні, розташований за адресою м. Одеса, пров. Південно-санаторний, 57

Предметом дослідження є розробка концепції ресторану в. м. Одеса шляхом впровадження української кухні та event заходів з її популяризації.

Мета дослідження – на основі аналізу структури і роботи закладів ресторанного господарства, розташованих в Чорноморці м. Одеси, обґрунтувати обраний формат ресторану, спрямованого на популяризацію української кухні та здорового харчування

Для реалізації поставленої мети необхідно поставити і вирішити цілий комплекс завдань:

1. Розглянути основні задачі та напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства Одеси та Чорноморки, обґрунтувати актуальність мети даної кваліфікаційної роботи.

2. Провести аналіз ринку послуг підприємств ресторанного господарства в даному районі м. Одеса, дослідити популярні тренди та послуги, а також обґрунтувати концепцію шляхом впровадження української кухні та event заходів з її популяризації;

3. Дослідити популярні тренди і послуги ресторанного бізнесу серед одеситів та гостей міста;

4. Розробити меню української кухні, провести технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описати роботу інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи;

5. Розробити рекомендації щодо спектру основних та додаткових послуг підприємства, розробити організаційну структуру управління, запропонувати event заходи з популяризації української кухні;

6. Описати земельну ділянку, де буде розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, пропозиції щодо дизайну будови і приміщень.

7. Описати заходи по екологічній безпечності в закладі, по забезпеченню безпечних умов праці, захисту працюючих і гостей від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи;

8. Провести розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності проектного підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проекту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

Методи дослідження. В кваліфікаційній роботі магістра 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 ре-

сторанного господарства); прогностичні та економіко-математичні методи (при аналізі інвестиційної привабливості проекту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці нової концепції ресторану з українською аутентичною кухнею з елементами одеських страв, розташованого на березі Чорного моря, в живописному районі, спрямованого на популяризацію української кухні та здорового харчування, розробці як одного з елементів організації дозвілля - це проведення заходів з популяризації української та одеської кухонь

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять покращити інфраструктуру Чорноморки, залучити проєктований ресторан до проєктів «Україна / Їжа та історія» та «Автентичні смаки України». Безпосередньо в ресторані для гостей можна буде проводити майстер-класи та дегустації по приготуванню українських та одеських страв. На майбутнє можна запланувати проведення влітку фестивалю української та одеської кухні саме в Чорноморці і увійти в проєкт «Автентичні смаки України»

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра складається зі вступу, шести розділів, висновків та списку використаної літератури.

Загальний зміст викладено на 107 друкованих аркушах, робота містить 32 таблиці, 28 рисунків та один додаток. Список використаної літературних джерел налічує 35 найменувань.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

В кваліфікаційній роботі розроблено нову концепцію ресторану в м. Одеса, в якій впроваджено українську кухню та event заходів з її популяризації

Розглянуто основні задачі та напрямки підприємств ресторанного господарства Одеси та її приміських пляжів на прикладі Чорноморки, актуальність теми даної кваліфікаційної роботи, наведено її мету та завдання, наукову цінність та практичну значимість.

Проведено аналіз ринку підприємств ресторанного бізнесу в м. Одеса, досліджено попит на їх послуги, а також обґрунтовано концепцію ресторану української кухні та змісту event заходів з її популяризації.

Проведено експериментальні дослідження по визначенню популярних трендів та форматів закладів серед одеситів, бажаних послуг тощо. До уваги респондентів було представлено 13 питань, які, в свою чергу, дозволили детально проаналізувати відношення споживачів до ресторанних форматів та обслуговування. На першому місці стала якість обслуговування, це відмітили 28,6 % опитуваних. Для майже 21 % важливим були смакові якості страв, для 19 % - широкий асортимент страв в меню, для 11 % важливі корисність страв і доступність інформації про це. При цьому, майже рівнозначно набрали такі бренди ресторану, як одеська кухня (31,3 %) та українська автентична кухня (32,9 %). Ресторан з українською та елементами одеської кухні цікавий однозначно для 53 %, скоріше так відповіли 23,5 % і лише для 16 % така концепція закладу не цікава. Для 42 % важливим було розміщення ресторану за місцем з мальовничим краєвидом і виглядом на море. Для 37 % важливі також розважальні заходи.

Розроблено меню ресторану з включенням страв української автентичної кухні з елементами одеських страв, проведено технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описання інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи;

Підібрано та описано основні та додаткові послуги підприємства, проаналізовано їх відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління;

Описана земельна ділянка, де розташоване підприємство, мальовничі краєвиди та плюси місця розташування, розроблено рекомендації по дизайну території, зали.

Представлено описання заходів по екологічній безпечності, проведено аналіз потенційно небезпечних і шкідливих виробничих факторів, передбачено заходи по забезпеченню безпечних умов праці, захисту працюючих від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи;

Проведено розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності проєктованого підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проєкту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах / Г.І. Гапоненко, О.В. Євтушенко, І.М. Шамара [та ін.]. *Вісник ХНУ ім. В.Н. Каразіна. Серія "Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм"*. 2021. Вип. 14. С. 132-141.
2. Процак К.В., Передрій М.О. Ресторанний бізнес в умовах кризи: проблеми та напрямки розвитку. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. 44. URL:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1821/1757>
3. Інновації в готельно-ресторанній індустрії / М. Паска, О. Радзімовська, І. Гузенко [та ін.]. *Humanities Studies*. 2022. Випуск 12 (89). С. 153-159
4. Study finds local food systems respond nimbly to COVID-19 supply chain impacts. 09 Dec. 2020. URL: <https://source.colostate.edu/study-finds-local-food-systems-respond-nimbly-to-covid-19-supply-chain-impacts/>
5. Zhang T.; Chen J.; Hu B. Authenticity, Quality, and Loyalty: Local Food and Sustainable Tourism Experience. *MDPI Journals/ 2019, 11, 3437/* URL: file:///C:/Users/User/Downloads/Authenticity_Quality_and_Loyalty_Local_Food_and_Su.pdf
6. В якій країні найбільш здорова кухня : ТОП-5 корисних дієт. URL: <https://ukrhealth.net/v-yakij-kraini-najbilsh-zdorova-kukhnya-top-5-korisnix-diyet/>
7. Смоляр В.І. Формування і розквіт української кухні. *Проблеми харчування*. 2008. №1-2. С. 63-67
8. Дієтолог розповіла, чи корисні страви української кухні для здоров'я. 05 березня 2020. URL: <https://glavred.net/health/10154906-dietolog-rasskazala-polezny-li-blyuda-ukrainskoj-kuhni-dlya-zdorovya.html>
9. Галушко Н.А. Еволюція системи харчування населення незалежної України. *Сучасні проблеми токсикології, харчової та хімічної безпеки*. 2018. №2-3. С. 107-117
10. Красовський С.О. Національна кухня як складник гастрономічної культури етносу: сутність і методи дослідження. *Культура і сучасність*. 2021. №1. С. 30-35
11. Preserving Cultural Heritage: The Vital Role of Indigenous Cuisine in Community Preservation. January 23, 2023. URL:

- <https://culturalindia.org.in/preserving-cultural-heritage-the-vital-role-of-indigenous-cuisine-in-community-preservation/>
12. Congratulations on the publication of the first issue of Journal of Ethnic Foods. *Journal of Ethnic Foods*. 2014. №1. URL: <http://journalofethnicfoods.net/>
 13. New journal of ethnic foods with Springer Nature. *Journal of Ethnic Foods*. 2018. №5. P. 229-230
 14. Харчовий компас - правильне харчування 2022. Аналіз лікаря. 10.06.2022. URL: <https://nikharlov.com/pitanie/food-compass/>
 15. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: Монографія / Під заг. редакцією В.Г. Герасименка. *Одеса: ОНЕУ*, 2016, 262 с.
 16. Стратегія розвитку Одеської області на період 2021-2027 роки. Одеса, 2020, 116 с. – URL: file: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2020/05/strategiya-rozvytku-odeskoyi-oblasti-na-period-2021-2027-roky.pdf>
 17. Волкова А. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні. *Електронний науковий журнал. Траєкторія науки. Розділ 4. Виробництво і технології*. – URL: file: <file:///C:/Users/User/AppData/Local/Temp/4-61-1-PB.pdf>
 18. Чорна Н.П. Якість продуктів харчування – запорука здоров'я нації. *Економіка та держава*, 2016, №2, с. 23-28
 19. Рабін Ю. Генетичний код української кухні. Taste of Ukraine досліджує кухню Львова та Галичини. – URL: file: <https://posteat.ua/obzory/genetichnij-kod-ukra%D1%97nsko%D1%97-kuxni-taste-of-ukraine-doslidzhuye-kuxnyu-lvova-ta-galichini/>
 20. Чому варто орієнтуватися на смак української кухні і відтворювати його у приготуванні сучасних страв? 13.03.2020. URL: <https://posteat.ua/obzory/genetichnij-kod-ukra%D1%97nsko%D1%97-kuxni-taste-of-ukraine-doslidzhuye-kuxnyu-lvova-ta-galichini/>
 21. Ресторатор Марк Зархін: Починається золотий вік української кухні URL: file: <https://rau.ua/personalii/mark-zarhin/>
 22. Проект: Україна. Їжа та історія. URL: <https://ui.org.ua/sectors/ukraine-food-and-history/>
 23. Автентична Україна URL: <https://authenticukraine.com.ua/authentic-savor-of-ukraine>

24. Українська кухня. Рецепти. URL:
<https://klopotenko.com/cuisine/ukrayinska/>
25. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР.
26. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278-95.
27. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національний стандарт України).
28. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для магістрів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання, Частина 3. Ресторан / Укл. Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова, Т.Є. Лебедецько. Одеса: ОНАХТ, 2021. 75 с.
29. Ряшко Г.М., Новічкова Т.П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посібник. Одеса: вид-во "Чорномор'я", 2017. 300 с.
30. Проектування закладів ресторанного господарства / І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, О.О. Фесенко [та ін.]. Одеса "Освіта України", 2019. 308 с.
31. Чому варто купувати їжу від місцевих виробників? Як це впливає на довкілля і здоров'я? 7 травня 2019 р. URL:
<https://www.village.com.ua/village/food/food-promo/284683-true-and-local>
32. Маховка В.М., Шаренко Ю.О., Тузніченко О.Ю. Особливості управління підприємствами ресторанного господарства. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. 2018, №34. URL:
<http://www.vestnik-econom.mgu.od.ua/journal/2018/34-2018/6.pdf>
33. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
34. ДБН Б.2.2-12:2019. Планування та забудова територій. К.: Мін-во регіон. розвитку, будівництва та житлово-комунального госп-ва України. 2019, 183 с. URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/dbn-b-2-2-12-2019-planuvannya-ta-zabudova-teritoriy.pdf>
35. Методичні вказівки до виконання економічної частини кваліфікаційної роботи для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл. Л.В. Іванченкова, В.Ю. Скляр, – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 30 с.