

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему **Розробка інноваційної концепції тематичного музею-ресторану в**

Приморському районі м. Одеса

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача Біч К.В.
(прізвище, ініціали)

II Курсу групи ГРС-601

Керівник доц. Ряшко Г.М.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 08.12.2023 р., протокол № 5

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

Біч Кирила В'ячеславовича
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка інноваційної концепції тематичного музею-ресторану в Приморському районі м. Одеса

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 концепції розвитку концепції тематичного музею-ресторану

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 (1 лист), план торгівельної зали (1 лист), послуги (1 лист), 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>	Ряшко Г.М., доцент	29.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Ряшко Г.М., доцент	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Ряшко Г.М., доцент	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Ряшко Г.М., доцент	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Ряшко Г.М., доцент	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 _____ Ряшко Г.М.

Завдання прийняв до виконання _____ Біч К.В.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	29.09.2023-13.10.2023	
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	14.10.2023-20.10.2023	
3.	<i>Технологічний розділ</i>	21.10.2023-28.10.2023	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	29.10.2023-08.11.2023	
5.	<i>Будівельний розділ</i>	09.11.2023-21.11.2023	
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.11.2023-03.12.2023	
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	
9.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-07.12.2023	
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	26.12.2023	

Здобувач-дипломник _____ Біч К.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Ряшко Г.М.
(підпис) (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 _____ Біч К.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему: «Розробка інноваційної концепції тематичного музею-ресторану в Приморському районі м. Одеса»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка концепції тематичного музею-ресторану.

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто основні задачі та напрямки підприємств готельно-ресторанного господарства регіону, актуальність мети даної кваліфікаційної роботи;

- першого розділу, який присвячено аналізу регіонального ринку послуг підприємств готельно-ресторанного господарства, дослідженню попиту, а також обґрунтуванню концепції музею-ресторану;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на вивчення досвіду роботи тематичних ресторанів та музеїв-ресторанів;

- третього розділу, в якому проведено технологічні розрахунки і підбір 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 музею-ресторану, його відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління;

- п'ятого розділу, де описана земельна ділянка, на якій розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, наведені пропозиції по дизайну приміщень. Представлено опис заходів з екологічної безпеки та оцінки рівня екологічності підприємства, 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 проектованих показників їх окупності та прибутків.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	–	111 стор.;
таблиць	–	53
додатків	–	3
графічних аркушів	–	8

ЗМІСТ

Вступ	7
Розділ 1. Обґрунтування концепції	10
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону	10
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів	11
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	13
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства	19
Crab House	20
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	24
Розділ 2. Науково-дослідна частина	27
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження	27
2.2. Аналітичний огляд літератури	27
2.3. Методи та методологія дослідження	36
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	37
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	41
Розділ 3. Технологічний розділ	42
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу комплексного підприємства харчування при готелі	42
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	43
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень	48
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів	54
3.4.1. Розрахунок виробничої програми заготівельних цехів	54
3.4.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу заготівельних цехів	54
3.4.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі заготівельних цехів	56
3.4.4. Організація виробництва заготівельних цехів	59
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів	61
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів	61
3.5.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів	63
3.5.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів	65
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів.	70
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів	72
3.7. Проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень	75
Розділ 4. Організаційний розділ	77

4.1. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства	77
4.2. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства	78
4.3. Розробка штатного розпису робітників підприємства ресторанного господарства	79
Розділ 5. Будівельний розділ	83
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки	83
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства	84
5.3. Пропозиції щодо дизайну закладу	86
5.4. Етапи перепланування приміщень підприємства	87
5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм	88
5.6. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель	93
5.7. Заходи щодо цивільної оборони	95
5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	96
Розділ 6. Економічний розділ	97
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат	97
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства	99
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності	102
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту	103
Висновки і рекомендації	107
Список літератури	108
Додатки	112

ВСТУП

У сучасному світі тенденція до розвитку тематичних ресторанів набирає обертів, визначаючи новий підхід до культурного та гастрономічного досвіду. Поняття "їсти та відпочивати" вийшло за рамки звичайних кулінарних задоволень, перетворюючи обід або вечерю в справжню подорож у світ фантазії та інновацій. Тематичні ресторани відображають різноманітні культурні аспекти, створюючи унікальне середовище, де гості можуть не лише насолоджуватися смаковими враженнями, але і поринути у вирій фантазії та історії.

Однією з цікавих гілок цього тренду є з'єднання мистецтва та гастрономії у музеях-ресторанах. Ця концепція виходить за межі звичайного обіду, дозволяючи гостям насолоджуватися культурними артефактами та творами мистецтва, а паралельно відчувати близькість до вишуканої кухні. Музей-ресторан стає не просто місцем харчування, але і ареною для злиття історії, мистецтва та гастрономії, де кожна страва стає частиною унікального та неповторного естетичного досвіду.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи полягає у розробці концепції музею-ресторану, що відповідає тенденціям сучасної гастрономії та культурно-розважальних подій, надаючи відвідувачам унікальний і вражаючий досвід та буде сприяти розвитку туризму в Одесі.

Об'єкт дослідження – музей-ресторан в Приморському районі м. Одеса.

Предмет дослідження – концепція створення тематичного музею-ресторану з авторським меню, з метою сприяння популяризації розвитку туристичної діяльності в регіоні.

Мета кваліфікаційної роботи – на основі аналізу структури і роботи існуючих музеїв-ресторанів України, розробити рекомендації щодо створення нової концепції тематичного музею-ресторану та оцінити ефективність впровадження цієї концепції.

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

– провести аналіз ринку послуг тематичних закладів ресторанного

господарства;

- дослідити попит на можливість створення музею-ресторану та проаналізувати уподобання його потенційних споживачів;
- науково обґрунтувати інноваційну концепцію тематичного музею-ресторану з авторським меню та шляхи її впровадження;
- дослідити конкурентів майбутнього музею-ресторану;
- провести теоретичний огляд літератури з проблеми функціонування тематичних музеїв-ресторанів та асортименту додаткових послуг в них;
- провести технологічні розрахунки щодо кількості робітників, необхідного обладнання та площі приміщень для музею-ресторану;
- надати характеристику структури управління музею-ресторану;
- охарактеризувати особливості надання послуг в музеї-ресторані.
- дати рекомендації щодо об'ємно-планувального рішення музею-ресторану та відповідного дизайну інтер'єру;
- запропонувати заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища;
- провести розрахунки витрат операційної діяльності та оцінити інвестиційну привабливість впровадження проекту музею-ресторану.

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 (проведення анкетування, вимірювання окремих параметрів ефективності діяльності закладу ресторанного господарства); прогностичні та економіко-математичні методи (при аналізі інвестиційної привабливості проекту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці нової концепції створення тематичного музею-ресторану, присвяченому яйцям, що

базується на аналізі структури і функціонування ресторанних закладів, та надає рекомендації для розширення ринку ресторанного господарства в Одесі.

Практична значимість кваліфікаційної роботи магістра полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять створити унікальний тематичний музей-ресторан, підвищити доходи закладу, зміцнити конкурентоспроможність нового ресторану.

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 118 друкованих аркушах, основний – на 111 сторінках. Робота містить 53 таблиці, 9 рисунків та 3 додатки. Список використаної літературних джерел налічує 39 найменувань.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практичне значення кваліфікаційної роботи проявляється в тому, що створення нової концепції тематичного музею-ресторану "Veritas in Ovo" відкриє можливість зайняти своє місце на ресторанному ринку Одеси та сприятиме стимулюванню розвитку туризму. В результаті виконаної роботи були отримані наступні результати:

1. В роботі наведено характеристику ринку тематичних закладів ресторанного господарства та перспективи його розвитку.

2. Проведено наукові дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів, на основі яких розроблено нову концепцію тематичного музею-ресторану "Veritas in Ovo", особливістю якої є унікальне меню страв з яєць, поєднане з виставкою експонатів художнього оздоблення яєць.

3. Розраховано чисельність робочого персоналу, обґрунтовано вибір технологічного та допоміжного обладнання для створення музею-ресторану, визначено необхідні площі для його функціонування.

4. Розроблена раціональна організаційна структура управління тематичного музею-ресторану "Veritas in Ovo" та подано характеристику і асортимент додаткових послуг, а також модель процесу їх надання.

5. Розроблено об'ємно-планувальне рішення підприємства та надано пропозиції щодо дизайну торгівельного залу музею-ресторану, наведена оцінка заходів щодо охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки, організації охорони навколишнього середовища.

6. Проаналізовано інвестиційну привабливість проекту. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства дозволив визначити економічну ефективність створення тематичного музею-ресторану. Чистий приведений дохід має позитивне значення і дорівнює 1802,204 тис. грн. Індекс доходності впровадження проекту складає 1,71, а строк окупності інвестицій 2,9 року.

Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників дають позитивну оцінку доцільності створення тематичного музею-ресторану "Veritas in Ovo" в туристичному центрі міста Одеси.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Куракін О. Б., Коваленко І.І. Тематичні ресторани світу та України / Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»: 24-25 березня 2016 року, м. Черкаси / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т.-Т. 2.– Черкаси: Видавець Чабаненко Ю.А., 2016. – с. 144-147.
2. Офіційний сайт холдингу емоцій !Fest [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://www.fest.lviv.ua/uk/restaurants/kryjivka/>
3. Сайт продажу та оренди нерухомості агенства нерухомості «Стандарт». [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://biz.inler.net/prodazha-kommercheskoj-nedvizhimosti/odessa/prodam-gotovyy-bar-restoran-v-centre-kommercheskaya-nedvighimosty-1944/>
4. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для магістрів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання, Частина 1. Загальні положення / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, К.С. Федосова., А.К. Д'яконова, Т.Є. Леbedенко, В.К. Новічков, І.В. Солоницька, В.О. Ткач. – Одеса: ОНТУ, 2022. – 64 с.
5. Скавронська І.В. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду." (2009). <https://numl.org/932691>
6. Тимусь М. До поняття тематичного ресторану та його концепції // Магістерські студії географічного факультету ТНПУ ім. В. Гнатюка : збірник наукових праць. Тернопіль : ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2019. Вип. 1 (2). С. 208-212 <http://dspace.tnpu.edu.ua/bitstream/123456789/17827/1/Tymus.pdf>
7. Івашина Л. Л., Дорофєєва Д. В. Розвиток концептуальних ресторанів в Україні / Матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання» : 19–20 березня 2020 року, м. Черкаси / МОН України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Т. 2. – Черкаси : ЧДТУ, 2020. – с. 49-52. <https://numl.org/.732691>
8. Івашина, Л. Л., Поліщук А. С., Пускова К. В. Дослідження тематичних

ресторанів України / Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»: 23–24 березня 2023 року, м. Черкаси [Електронний ресурс]: у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Т. 2. – Черкаси : ЧДТУ, 2023. – с. 18 - 20. <https://numl.org/.832691>

9. Ботштейн Б.Б., Чорна Н.В. Основні принципи розробки та впровадження F&B-концепції кухні тематичного ресторану / Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2019. Вип. 1(29). – С. 7-18. <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/280>

10. Петровська, Ю. Р. Дизайн інтер'єрів тематичних ресторанів як складова курсового проектування студентів спеціальності «Дизайн»." Науковий вісник будівництва – 108, no. 2 – 2022. –С. 12-17. <https://svc.kname.edu.ua/index.php/svc/article/view/11/11>

11. Соловійова Т. Перспективи розвитку мереж тематичних ресторанів в розрізі дизайнерського оформлення / Орликіана-2021: проблеми та перспективи сучасної освіти : матеріали наук.-практ. симп. (13 жовтня 2021 р.). Миколаїв, 2021. – С. 345 - 348. <https://mku.edu.ua/wp-content/uploads/2022/02/Orlykiana-2021.-Zbirnyk-tez.pdf#page=345>

12. Beardsworth, A., & Bryman, A. (1999). Late modernity and the dynamics of quasification: the case of the themed restaurant. *The Sociological Review*, 47(2), 228-257. <https://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1111/1467-954X.00171>

13. Weiss, R., Feinstein, A. H., & Dalbor, M. (2004). Customer satisfaction of theme restaurant attributes and their influence on return intent. *Journal of Foodservice Business Research*, 7(1), 23-41. <https://numl.org/.042691>

14. Kim, S., Park, E., & Xu, M. (2020). Beyond the authentic taste: The tourist experience at a food museum restaurant. *Tourism Management Perspectives*, 36, 100749. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211973620301161>

15. Mihalache, I. D. (2016). Critical eating: Tasting museum stories on restaurant menus. *Food, Culture & Society*, 19(2), 317-336. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15528014.2016.1178548>

16. Park, E., Kim, S., & Xu, M. (2022). Hunger for learning or tasting? An exploratory study of food tourist motivations visiting food museum restaurants. *Tourism Recreation Research*, 47(2), 130-144. <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/02508281.2020.1841374>
17. Levent, N., & Mihalache, I. D. (Eds.). (2016). *Food and museums*. Bloomsbury Publishing. <https://numl.org/.142691>
18. Офіційний сайт ресторан-музею «12 стільців» [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://new-vasyuki.com.ua/restaurant>
19. Сайт ресторан-музею «Сонькина малина» [Електронний ресурс] / Режим доступу: https://www.instagram.com/malina_odessa_restaurant/
20. Сайт ресторан-музею "Мишка Япончик" [Електронний ресурс] / Режим доступу: https://www.instagram.com/cafe_mishkayaponchik/
21. Сайт кафе-музею «Затишний дворик» [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://oddmenu.com/p/uyutnii-dvorik>
22. Сервіс Google відгуки [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://www.google.com/maps/contrib/>
23. Сайт музею-кафе "У Баби Уті" [Електронний ресурс] / Режим доступу: https://www.instagram.com/baba_utya/
24. Сайт Музею шоколаду [Електронний ресурс] / Режим доступу: https://www.instagram.com/museum_of_chocolate/
25. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова. – 2-ге вид., виправ. і доповн. — Одеса : Чорномор'я, 2018. — 300 с.
26. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: 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.
27. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посібник. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний та ін. – К.: КНТЕУ, 2008. – 307 с.
28. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. — Одеса

: Освіта України, 2019. — 308 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 242-250.

29. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] : навч. посіб. Ч. 1 / Л. О. Іванова, Т. В. Страхова, Є. В. Іваненко; за ред. Л. О. Іванової; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Астропринт, 2021. — 196 с.

30. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс]: навч. посіб. / Т.Є. Лебеде́нко, Т.П. Нові́чкова, А.В. Єгорова та ін. – Одеса: Маджента, 2021. – 683 с.

31. 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. Лебеде́нко. – Одеса: ОНТУ, 2022. – 75 с.

32. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. — Київ: ЦУЛ, 2018. - 304 с.

33. Наказ № 2 від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування».

34. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).

35. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник / Л.М. Мостова, О.В. Новікова, І.М. Ракленко. – Х.: Світ книг, 2022. – 657 с.

36. ДБН 360-92** Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень.

37. Методичні вказівки до виконання економічної частини дипломної роботи для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО магістр, денної та заочної форм навчання / Укладачі: Л.В. Іванченкова, В.Ю. Складар – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 33 с.

38. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посібник / О.І. Гуторов; Харк. нац. аграр. ун-т ім. В.В. Докучаєва – Х.: ХНАУ, 2017. – 272 с.

39. Павловська Л. Д., Маркетингові дослідження: навч. посібник: / Л. Д. Павловська, Д. В. Павловський. – Житомир: Вид. О. О. Євенок, 2017. – 344 с