

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



## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему Розробка інноваційної концепції ресторану  
української кухні в м. Стамбул

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Кобелецької Н.В.

(прізвище, ініціали)

II Курсу групи ГРСм-601

Керівник доц. Федосова К.С.

(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**

Кобелецької Наталії Володимирівни  
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка інноваційної концепції ресторану української кухні в м. Стамбул

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 ресторану української кухні

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>	Федосова К.С., доцент	29.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Федосова К.С., доцент	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Федосова К.С., 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 \_\_\_\_\_ Федосова К.С.  
 Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_ Кобелецька Н.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	<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>	27.12.2023	<i>виконано</i>

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_ Кобелецька Н.В.  
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи \_\_\_\_\_ Федосова К.С.  
 (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 \_\_\_\_\_ Кобелецька Н.В.  
 (підпис) (прізвище та ініціали)

## **АНОТАЦІЯ**

**до кваліфікаційної роботи на тему:**

### **«Розробка інноваційної концепції ресторану української кухні в м. Стамбул»**

Метою кваліфікаційної роботи є розробка інноваційної концепції ресторану української кухні в м. Стамбул.

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 розвитку закладу харчування з етнічним спрямуванням;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на аналіз попиту споживачів ресторанних послуг у районі розташування, доцільність впровадження нової концепції закладу та асортименту страв у меню;

- третього розділу, в якому проведено технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання виробничих цехів, розрахунок чисельності персоналу, а також описання торгівельних приміщень ресторану, 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, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, наведені пропозиції по дизайну будови і приміщень. Представлено описання заходів по екологічній безпечності та оцінці 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	–	107 стор.;
таблиць	–	60
графічних аркушів	–	8

## ЗМІСТ

Вступ.....	9
Розділ 1. Обґрунтування концепції.....	12
1.1. Характеристика та детальний аналіз діючого об'єкту готельно-ресторанного господарства .....	12
1.2. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства обраного сегменту та дослідження конкурентів діючого підприємства .....	13
1.3. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів .....	15
1.4. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції .....	17
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування .....	20
Розділ 2. Науково-дослідна частина .....	23
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження .....	23
2.2. Аналітичний огляд літератури .....	23
2.3. Методи та методологія дослідження .....	26
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування .....	30
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження .....	32
Розділ 3. Технологічний розділ .....	33
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу комплексного підприємства харчування при готелі.....	33
3.2. Розробка виробничої програми підприємства .....	37
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень .....	44
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 .....	56
3.4.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі заготівельних цехів .....	58
3.4.4. Організація виробництва заготівельних цехів .....	63
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів .....	65
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів .....	65
3.5.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів .....	67

3.5.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів .....	69
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів .....	76
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів .....	77
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень .....	78
3.8. Проектування технічних приміщень.....	78
Розділ 4. Організаційний розділ .....	79
4.1. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства .....	79
4.2. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства .....	80
4.3. Розробка штатного розпису робітників підприємства ресторанного господарства .....	83
Розділ 5. Будівельний розділ .....	85
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки (опис генплану) .....	85
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства .....	85
5.3. Пропозиції щодо дизайну закладу .....	86
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм... 87	
5.5. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	90
5.6. Заходи щодо цивільної оборони .....	91
5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища .....	91
Розділ 6. Економічний розділ .....	93
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат .....	93
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства .....	94
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності .....	94
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту .....	96
Висновки і рекомендації .....	101
Список літератури .....	102

## Вступ

Сьогодні, коли світ живе в умовах пандемії, політичної нестабільності і військової агресії, багато організацій намагаються проаналізувати, підводити підсумки та робити прогнози щодо змін, які неминуче чекають на світ туризму. Пандемія та глибока криза серйозно вплинули на діяльність закладів гостинності та самих споживачів, яким довелося адаптуватися до нових реалій. Численні дослідження останніх двох років підтверджують зміни в «менталітеті споживача», його світогляді та психології споживання в цілому.

Всупереч негативним ситуаціям на ринку впроваджуються інновації в готельно-ресторанний бізнес, які є спрямовані не тільки на залучення якомога більшої кількості клієнтів, а й на те, щоб зробити кожного гостя постійним споживачем і забезпечити підприємства постійним потоком прибутків.

Сьогодні головною ознакою успішності стає інноваційність економіки, оскільки інновації є потужним стратегічним та антикризовим інструментом. Актуальність інноваційних технологій зумовлена стрімкою глобалізацією світового ринку і скорочення життєвого циклу продукції, а також необхідністю стратегічного підходу до оновлення якісних характеристик продукції та послуг. В готельно-ресторанному бізнесі інновації охоплюють технологічні аспекти, інструменти виробництва та маркетингу послуг. У сучасних умовах ведення бізнесу, підприємства змушені шукати нові шляхи вдосконалення та залучення споживачів.

Основні цілі впровадження інновацій у діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу в умовах сталої економії полягають у наступному: більш повне задоволення споживчих потреб; збереження або збільшення частки ринку; проникнення в нові ринки збуту з метою збільшення обсягів реалізації; розвиток нових каналів продажу; покращення розпізнавання продуктів або їх експозиції; збільшення здатності реагувати на різноманітні запити клієнтів; розвиток і посилення комунікації зі споживачами.

На ринку виділяється ряд трендів, що дозволяють успішно функціонувати:

- Демократичні заклади, що пропонують недорого смачну їжу із локальних продуктів
- Робота у форматі «take away» (швидко приготована їжа, зручно упакована та якісна)
- Нескладне меню та технологія приготування, кожна страва фокусується на одному продукту
- Повернення до простих натуральних рецептів приготування
- Меню з достатньою кількістю овочів, що підходить для вегетаріанців та веганів
- Заклади, що пропагують місцеву аутентичну кухню
- Екологічноорієнтовані заклади
- Заклади з дієтичним меню з акцентом на авторській подачі та корисних властивостях страв

**Актуальність теми кваліфікаційної роботи** обґрунтована підвищенням зацікавленості українською культурною та кулінарною спадщиною у світі. Локація розташування майбутнього закладу характеризується великим потоком міжнародних туристів, в тому числі переселенців з України.

**Об’єкт дослідження** – ресторан української кухні в місті Стамбул, Туреччина. **Предметом дослідження** є розробка концепції розвитку даного закладу та розробка заходів по впровадженню обраної інновації.

**Мета кваліфікаційної роботи** – на основі аналізу готельно-ресторанного бізнесу та навколишнього конкурентного середовища розробити рекомендації щодо впровадження нової концепції етнічного закладу та розрахувати її застосування на практиці.

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати такі **завдання**:

- надати характеристику закладу, що досліджується;
- провести аналіз конкурентів та обґрунтувати розробку нової концепції;
- розробити виробничу програму закладу;
- провести технологічні розрахунки кількості необхідного персоналу, обладнання та площі приміщень;

- надати характеристику послуг та організаційної структури управління закладу;
- запропонувати заходи з охорони праці, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища;
- оцінити інвестиційну привабливість проекту.

**Методи дослідження.** В кваліфікаційній роботі 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 проекту).

**Наукова новизна** отриманих результатів полягає: у розробці концепції розвитку ресторану української кухні в м. Стамбул, Туреччина, що ґрунтується на оцінці структури і функціонування ресторанних закладів в місті, аналізі проблем ресторанного бізнесу в сучасних реаліях; у підготовці рекомендацій по складанню виробничої програми виробничих цехів з урахуванням концепції; в розробці проекту підприємства ресторанного господарства із врахуванням інноваційних технологій виробництва та сервісу, підборі інноваційного обладнання для випуску визначеного асортименту продукції.

**Практичне значення роботи** – розробка проекту етнічного ресторану із впровадженням української кухні, що стане прибутковим та популярним серед споживачів.

**Структура кваліфікаційної роботи** включає: вступ, шість розділів, висновки і рекомендації, список використаної літератури, додатки. Загальний зміст викладено на 105 друкованих аркушах. Робота містить 60 таблиць, 25 рисунків та 9 графічних аркушів. Список використаних літературних джерел налічує 35 найменувань.

## ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

В кваліфікаційній роботі досліджували можливість створення ресторану в м. Стамбул, Туреччина. Запропоновано обрати розташування в районі Маслак, Сариєр, що дуже насичений за інфраструктурою та розвагами. Місце розташування є досить привабливим за рахунок значного потоку споживачів, тому буде успішним районом розташування вишуканого ресторану. За відгуками споживачів проведено SWOT-аналіз майбутнього закладу та дослідження конкурентного середовища, що стало початковою основою для створення концепції закладу.

Запропоновано створення ресторану української кухні, який поєднає самобутність та гостинність української культури та європейську сучасність. На підставі теоретичних та експериментальних досліджень доведено доцільність обраного формату ресторану та підтверджено впізнаваність української кухні та культури. Детально досліджено поняття етнічного закладу та проблематику ресторанного бізнесу в світі. Отримані результати використані в формуванні рекомендацій меню, формату та структури закладу.

Обґрунтовано вибір технологічного та допоміжного обладнання для впровадження нової концепції, визначено необхідні площі для функціонування ресторану, розраховано необхідну чисельність працівників закладу.

Надано характеристику та асортимент послуг ресторану, а також модель процесу їх надання. Розроблено раціональну організаційну структуру управління рестораном.

Надано рекомендації щодо об'ємно-планувального рішення згідно концепції ресторану та проведених розрахунків. Наведено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки, цивільної оборони, охорони навколишнього середовища на підприємстві.

Проведені розрахунки економічних показників дають позитивну оцінку доцільності створення ресторану «Ukrainian cuisine» в м. Стамбул, Туреччина, що може стати прибутковим проектом.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Buntova N. Tourism and Hotel and Restaurant Business: Problems and Vectors of Development //Publishing House “Baltija Publishing”. – 2023. URL: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-308-8-4>.

2. Вовчанська О. М. Вплив інновацій на здобуття конкурентних переваг закладами ресторанного господарства / Вовчанська О. М., Іванова Л. О. // Сучасні тенденції розвитку світової економіки: нові виклики та проблеми: матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 19 кв 2019 р.). - Одеса, 2019. - С. 226-229.

3. Балацька Н. Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. Інфраструктура ринку. Розділ: Економіка та управління підприємствами. 2020. Вип. 42. С. 117-122. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastruct42-20>.

4. Чириченко Ю.В. Глобальні світові тренди та інвестиційні пріоритети готельно-ресторанного бізнесу //Економічний простір. – 2018. – №. 132. – С. 14-22.

5. Сайт подорожей [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [tripadvisor.com](http://tripadvisor.com)

6. Опанащук Ю. Я., Колісниченко Т. О., Вергун А. М. Світові досягнення та інноваційні технології в сучасному туристичному та готельно-ресторанному бізнесі //Проблеми інноваційно-інвестиційного розвитку. Серія: Економіка та менеджмент. – 2021.

7. Walker J. R. The restaurant: from concept to operation. – John Wiley & Sons, 2021.

8. KARAGÖZ H. A., Demirciftci T., Erkmen E. Local restaurants' effect on tourist experience: a case from Istanbul //Journal of Economy Culture and Society. – 2022. – №. 65. – С. 313-327.

9. Çolak O., Koşan L. Istanbul Business Research. 2021. URL: [https://www.researchgate.net/profile/Okan-Colak/publication/352207210\\_Price\\_Sensitivity\\_Measurement\\_A\\_Yield\\_Manage](https://www.researchgate.net/profile/Okan-Colak/publication/352207210_Price_Sensitivity_Measurement_A_Yield_Manage)

[ment Approach/links/60c4a0434585157774cd8a86/Price-Sensitivity-Measurement-A-Yield-Management-Approach.pdf](#)

10. Aktas-Polat S., Polat S. Discovery of factors affecting tourists' fine dining experiences at five-star hotel restaurants in Istanbul //British Food Journal. – 2022. – Т. 124. – №. 1. – С. 221-238.

11. Mutlu H., Demirçakmak İ. L., Doğan M. Menu engineering in the restaurant business: A study on kitchen chefs //Journal of Tourism and Gastronomy Studies. – 2022.

12. SÜNNETÇİOĞLU S., YILDIRIM H. M., BERTECENE B. Dining Experiences of Consumers in Ethnic Restaurants: Analysis of Tripadvisor Reviews for Japanese Restaurants in Istanbul //Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi. – 2020. – Т. 18. – №. Armağan Sayısı. – С. 71-82.

13. Благополучна, А. (2023). Українська кухня у Європі: проблеми та виклики для ресторанного бізнесу. *Sustainable Socio-Economic Development Journal*, 1(3-4), 98–103.

14. Mykolenko, S., Lebedenko, T., Ziubrovskiy, A. (2023). Traditional Ukrainian Bread Making. In: Garcia-Vaquero, M., Pastor, K., Orhun, G.E., McElhatton, A., Rocha, J.M.F. (eds) *Traditional European Breads*. Springer, Cham. [https://doi.org/10.1007/978-3-031-23352-4\\_18](https://doi.org/10.1007/978-3-031-23352-4_18)

15. Полотай Б. Я. Особливості популяризації української кухні за кордоном. – 2022. – URL: [https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/15718/1/AKTUAL\\_NI\\_%20PROBLEMY\\_HOSTYNNOSTI\\_22-357.pdf](https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/15718/1/AKTUAL_NI_%20PROBLEMY_HOSTYNNOSTI_22-357.pdf)

16. Франчук Т. О. Національно-культурні традиції харчування як особливість сучасних ресторанів української кухні // Зб. Наук. праць всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції; Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології. – Вінниця: Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2020. Ч. 2. 7. – С. 411.

17. Riabenka M., Ivanishcheva O. Концептуальні засади діяльності ресторанів етнічного спрямування //SWorldJournal. – 2023. – №. 19-02. – С. 38-42.

18. П'ятницька Г. Т. Стратегії розвитку ресторанного бізнесу в умовах кризи //Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. – 2021. – №. 2. – С. 40-48.

19. Чаркіна Т. Ю., Марценюк Л. В., Задоя В. О., Пікуліна О. В. Стратегічні напрями управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах кризи //Економіка та держава. – 2021. – №. 2. – С. 19-23.

20. Доценко К. О., Іванець Т. О. Рекламні стратегії ресторанного бізнесу під час пандемії COVID-19: Досвід України і світу //Журналістика та реклама: вектори взаємодії: тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф.(Київ, 24 березня 2021 р.)/відп. ред. АА Мазаракі.–Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021.–290 с.–Укр., англ. та франц. мовами. ISBN 978-966-918-002-5. – С. 127.

21. Підопригора П. В. Українська народна кухня //Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології.–Вінниця: Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2019. Ч. 2. 539 с. – С. 371.

22. 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. Лебеденко, В.К. Новічков, І.В. Солоницька, В.О. Ткач. – Одеса: ОНТУ, 2022. – 64 с

23. 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. Лебеденко. – Одеса: ОНТУ, 2022. – 75 с.

24. Пятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – Київ: ЦНЛ, 2019. – 584 с.

25. Летуновська, Н.Є. Маркетинг у туризмі: підручник / Н.Є. Летуновська, О.В. Люльов. – Суми: Сумський державний університет, 2020. – 270 с.

26. Козицька Г.В. Розвиток маркетингових інтернет-досліджень в умовах глобалізації економічного простору / Г.В. Козицька, І.А.Сергєєв // Ефективна

економіка. – 2017. – № 7. – Теж саме [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=5688>

27. Маркетинг : підручник для студентів економічних спеціальностей закладів вищої освіти / Р. І. Буряк [та ін.]. - 2-ге вид. перероб. та допов. - К. : ЦП "КОМПРИНТ", 2023. - 537 с..

28. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : КНТЕУ. – 2017. – 183 с..

29. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова. – Одеса: Чорномор'я, 2017. – 300 с.

30. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності/О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: АСК, 2007. – 848 с.

31. Пожар С. Кухня Карпат. Від простої їжі до делікатесів. Видавництво Старого Лева. – 2022. – 336 с.

32. Чайка М. Різдвяні страви. Галицька традиція. Свічадо. – 2023. – 112 с.

33. Головка, О.М. Екологічна безпека в закладах ресторанного господарства [Текст] / О.М. Головка, М.В. Чорій // Економіка і суспільство. – 2016. - № 6. –С. 249-255.

34. Полотай Б. Я. Еко-тренди в ресторанному бізнесі //Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. – 2023. – №. 8. – С. 97-101.

35. 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: ОНТУ, 2022. – 33 с.