

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 при готелі "Моряк" в м. Чорноморськ Одеської обл. шляхом включення до меню продуктів та страв палеодієти**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувач Кирпач В.О.
(прізвище, ініціали)

II курсу групи ГРС 712-62

Керівник проф. Лебеденко Т.Є.
(посада, прізвище та ініціали)
доц. Савченко Т.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**

Кирпача Владислава Олеговича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка нової концепції ресторану при готелі "Моряк" в м. Чорноморськ Одеської обл. шляхом включення до меню продуктів та страв палеодієти

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 при готелі "Моряк" в м. Чорноморськ Одеської обл. шляхом включення до меню продуктів та страв палеодієти

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. Кирпач

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. Кирпач
(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. Кирпач
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка нової концепції ресторану при готелі "Моряк" в м. Чорноморськ Одеської обл. шляхом включення до меню продуктів та страв палеодієти

Метою кваліфікаційної роботи є розробка нової концепції ресторану при готелі "Моряк" в м. Чорноморськ Одеської обл. шляхом включення до меню продуктів та страв палеодієти

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто основні задачі та напрямки підприємств ресторанного господарства Чорноморська, актуальність теми даної кваліфікаційної роботи;

- першого розділу, який присвячено аналізу ринку підприємств ресторанного бізнесу в м. Чорноморськ, дослідженню попиту на їх послуги, а також обґрунтуванню концепції ресторану при готелі "Моряк" в м. Чорноморськ Одеської обл. шляхом включення до меню продуктів та страв палеодієти - дієти наших пращурів;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень по визначенню відношення постенційних відвідувачів щодо популярних трендів ресторанного бізнесу, знання чинників та принципів здорового способу життя та основ палеодієти;

- третього розділу, в якому розроблено меню з включенням страв палеодієти, 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, в якому 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	—	83 стор.;
таблиць	—	30
додатків	—	1
графічних аркушів	—	6

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.

Палеодієта - це дієта наших пращурів, які були мисливцями, збирачами, вона основана на використанні місцевої сировини, що здавна росла в даній місцевості. Вона рекомендує споживання м'яса, риби, овочів, фруктів, горіхів, насіння, зелені, спецій, корисних жирів і олій, якомога менш оброблених і в природному складі. При цьому уникати за палеодієтою слід рафінованих продуктів, цукру, солодких напоїв, солодошів, продуктів з вмістом синтетичних добавок, маргаринів та інших продуктів з транс-жирами. В 2012 році палеодієту було визнано найпопулярнішою системою харчування, оскільки вона відповідає сучасним поглядам на здорове харчування, палеодієта і сьогодні є досить популярною і дозволяє очистити, оздоровити організм людини.

Чорноморськ - це місто розташоване в передмісті Одеси. До пандемії та війни в Україні воно вважалося одним із найкращих місць для проживання та відпочинку за природними ресурсами, екологічними і економічними показниками. Чорне море, чисті піщані пляжі, лагідний клімат півдня України, велика кількість доглянутих насаджень та парків, достатньо розвинута інфраструктура, чистота міста приваблювала на відпочинок гостей з усіх куточків України і не тільки.

Розвиток спорту, популяризація здорового способу життя в місті – один з ключових напрямків програми розвитку Чорноморська. Більшість населення міста піклується про збереження здоров'я, дотримується активного способу життя. Проте закладів, що пропонують здорові дієти в місті не знайдено.

Тому обрана тема кваліфікаційної роботи **"Розробка нової концепції ресторану при готелі "Моряк" в м. Чорноморськ Одеської обл. шляхом включення до меню продуктів та страв палеодієти"**, яка налаштована на популяризацію здорового харчування, відновлення організму людини є актуальною і перспективною.

Об'єкт дослідження – ресторан при готелі "Моряк" в м. Чорноморськ

Предметом дослідження є розробка нової концепції ресторану при готелі "Моряк" в м. Чорноморськ Одеської обл. шляхом включення до меню продуктів та страв палеодієти.

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

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

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

2. Провести аналіз ринку послуг підприємств ресторанного господарства в даному районі, дослідити популярні тренди та послуги, а також обґрунтувати концепцію шляхом впровадження палеодієти;

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

4. Розробити меню з елементами і по принципам палеодієти, 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;

6. Описати територію закладу, пропозиції щодо дизайну ресторану.

7. Проаналізувати прийняті 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 ресторанного господарства); прогностичні та економіко-математичні методи (при аналізі інвестиційної привабливості проекту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці нової концепції ресторану при готелі "Моряк" в м. Чорноморськ Одеської обл. шляхом включення до меню продуктів та страв палеодієти

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять покращити інфраструктуру міста Чорноморськ, запропонувати модифіковану палеодієту, яка на переконання медиків є інструментом покращення загального стану організму людини, його оздоровлення, очищення, профілактики захворювань цивілізації

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 83 друкованих аркушах, робота містить 30 таблиці, 32 рисунків та один додаток. Список використаної літературних джерел налічує 45 найменувань.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

В роботі розроблено нову концепцію ресторану при готелі "Моряк" в м. Чорноморськ Одеської обл. шляхом включення до меню продуктів та страв палеодієти

- розглянуто основні задачі та напрямки підприємств ресторанного господарства Чорноморська, актуальність теми даної кваліфікаційної роботи;

- проведено аналіз ринку підприємств ресторанного бізнесу в м. Чорноморськ, приділена увага дослідженню попиту на їх послуги, а також обґрунтуванню концепції ресторану при готелі "Моряк" в м. Чорноморськ Одеської обл. шляхом включення до меню продуктів та страв палеодієти - дієти наших пращурів;

- наведено результати експериментальних досліджень по визначенню відношення постенційних відвідувачів щодо популярних трендів ресторанно-

го бізнесу, знання чинників та принципів здорового способу життя та основ палеодієти;

- розроблено меню з включенням страв палеодієти, проведено технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описання інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи;

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

- 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;

- 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. СПА і ВЕЛНЕС в Україні. Про розвиток та перспективи. URL : <https://itmed.org/interview/spa-i-velnes-v-ukrayini-pro-rozvytok-ta-perspektyvynapryamku-v-interv-yu-z-prezydentom-natsionalnoyi/>

2. Чеховська Л.Я. Теоретичний аналіз основних дефініцій оздоровчого фітнесу. *Науковий часопис НПУ ім. М.П. Драгоманова*. 2019. Вип. 8 (116). С. 64-71

3. Мордвінова І.В., Ольховик А.В. *Науки про здоров'я : навчальний посібник*. Суми : СДУ, 2019. 97 с.

4. Семидоцька Ж.Д., Чернякова О.І., Борзенко А.Б. *Здоров'я людини і сучасні біомедичні технології : навчальний посібник для студ. вищих медичних навчальних закладів*. Х.: ХНМУ, 2020. 97 с.

5. Залеський І.І., Клименко М.О. *Екологія людини : підручник*. Рівне, 2013. 385 с.

6. Сучасні тенденції, детермінанти та перспективи розвитку медичного та лікувально-оздоровчого SPA- та Wellness-туризму в світі / О.М. Мочульська, А.Г. Шульгай, О.А. Ошлянська [та ін.]. *Вісник соціальної гігієни та організації охорони здоров'я України*. 2019, №3(81). С. 56-60

7. Абрамова А.Г. Сучасні тренди та перспективи розвитку готелів для відпочинку та лікування. *Економіка та суспільство*.2022, вип. 32. URL: file:///C:/Users/User/Downloads/SUCASNI_TRENDI_TA_PERSPEKTIVI_ROZVITKU_GOTELIV_DLA.pdf

8. Наумік-Гладка, К.Г. Маркетингові та психологічні аспекти діяльності SPA-індустрії при готельних комплексах / К.Г. Наумік-Гладка // *Електронне видання з економічних наук "Modern Economics"*. 2017, №4. С. 100-106. URL: <https://modecon.mnau.edu.ua/issue/4-2017/UKR/naumikgladka.pdf>

9. Стрікаленко Т.В., Д'яконова А.К., Коротич О.М. Інноваційна діяльність санаторно-курортних закладів: проблеми, варіанти рішень, освіта. *Social and Economic Aspects of Education in Modern Society*. February 2021. P. 48-55

10. Чорноморськ. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA>

11. Один день у Чорноморську. Місто на березі моря. URL: https://ua.igotoworld.com/ua/article/889_odin-den-v-chernomorske.htm

12. Стратегія розвитку Одеської області на період 2021-2027 роки, затверджена рішенням обласної ради від 03 березня 2020 р. №1229-VII. URL: https://oda.od.gov.ua/wp-content/uploads/2021/04/pro-vnesennya-zmin-dorishennya-oblasnoyi-rady-vid-03.03_compressed-1.pdf

13. Програма розвитку туризму та курортів в Одеській області на 2021-2023 роки. Затверджено Рішенням Одеської обласної ради №69-VIII від 19.02.2021 р. URL: <https://oblrada.od.gov.ua/wp-content/uploads/69-VIII.pdf>

14. Державна служба статистики України : Туристична діяльність в Україні у 2020 р. Статистичний збірник. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>

15. <https://seaport.com.ua/gostinica-moryak.html>

16. <http://snow-queen.net/>

17. <https://www.booking.com/hotel/ua/lastochka-chernomorsk.uk.html>

18. <http://jonikland.com.ua/>

19. <https://rest.guru.ua/ua/ilichovsk/spa/4798/>

20. <https://www.booking.com/hotel/ua/viro.ru.html>

21. <https://www.booking.com/hotel/ua/inn-chernomorskii.uk.html>

22. <http://www.sicilia.od.ua/>

23. <https://wellotel-chornomorsk.hotelmix.com.ua/>

24. <https://hotel-nika-2-chornomorsk.nochi.com.ua/>

25. <https://hotels24.ua/>

26. <https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q>

27. <http://www.doroga.ua/hotel/Odesskaya/Iljichevsk/Fontan/5647>

28. <https://ru.restaurantguru.com/Chornomorsk>
29. <https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g3221200-Chornomorske.html>
30. Назаренко, І.А. Сучасні тенденції розвитку SPA-готелів України та визначення їх ролі у структурі SPA-індустрії / І.А. Назаренко, О.О. Сімакова, О.А. Бондарук // Вісник Хмельницького національного ун-ту. – 2018. – №5, Т. 1. – с. 73-77
31. Дишко О.Л. Перспективи розвитку wellness-готелів в Україні / О.Л. Дишко // Матеріали І Всеукраїнської науково-практичної конференції "Модернізація економіки в умовах зростання суспільної свідомості: людинорозмірність, духовність, партнерство, кооперація". – м. Полтава, 1 листопада 2016 р. - Полтава: ПУЕТ, 2016. - 231 с. - С.53-55.
32. Іщенко, Т.І. Перспективи розвитку Wellness-індустрії в готельному господарстві України / Т.І. Іщенко, О.Б. Шидловська, І.М. Стоян // Географія та туризм. – 2013. – Вип. 26. – С. 87-93
33. ДСТУ 4268:2003. Засоби розміщення. Загальні вимоги. Наказ Держспоживстандарту України від 23 грудня 2003 р. №225. 12 с.
34. ДСТУ ISO 17679:2017 Туризм та пов'язані з ним послуги. Wellness та SPA. Вимоги до послуг (ISO 17679:2016, IDT). Наказ від 31.05.2017 №133 Про прийняття національних нормативних документів, гармонізованих з міжнародними нормативними документами.
35. Мальська, М.П. Готельний бізнес. Теорія та практика: Підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
36. Головка, О.М. Організація готельного господарства: Навчальний посібник / О.М. Головка, Н.С. Кампов, С.С. Махлинець. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 338 с.
37. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор-Видавництво, 2013. – 250 с.
38. ГОСТ 28681. 1-95. Туристично-екскурсійне обслуговування. Проектування туристичних послуг. 180 9001: 2000. Система менеджмента качества. Требования.
39. ГОСТ 28681. 2-95. ТЕО. Туристичні послуги. Загальні вимоги.
40. ГОСТ 28681. 3-95. ТЕО. Вимоги щодо забезпечення безпеки туристів та екскурсантів.
41. ГОСТ 28681. 4-95. ТЕО. Класифікація готелів.
42. ДСТУІ 09004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.
43. Правила санітарного утримання готелів та інших підприємств готельного типу. - К., 1991.

44. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства: Навч. посібник - К.: Інститут туризму, 1997.

45. Методичні вказівки до виконання економічної частини кваліфікаційної роботи для студентів СВО "Бакалавр" зі спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" денної і заочної форм навчання / Укл. Л.В. Іванченкова, В.Ю. Скляр – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 30 с. URL:

https://drive.google.com/file/d/1bYKMLGOVshPrmEN3_IGN34wKEFPyFtiF/view