

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему Розробка нової інноваційної концепції розвитку ресторану
"Три барашка" в м. Одеса шляхом впровадження продуктів
функціонального призначення в меню

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Нікіфорової А.В.

(прізвище, ініціали)

II Курсу групи 712-72

Керівник доц. Попова С.Ю.

(посада, прізвище та ініціали)

Консультант викл. Закіряєва Л.Е.

(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.С.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

Нікіфорової Альони Вікторівни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка нової інноваційної концепції розвитку ресторану "Три барашка" в м. Одеса шляхом впровадження продуктів функціонального призначення в меню

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 «Три барашка»

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 по-сада консультанта	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції</i>	Закіряєва Л.Е., викладач	29.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Попова С.Ю., доцент	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Попова С.Ю., доцент	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Закіряєва Л.Е., викладач	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Попова С.Ю., 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 _____ Попова С.Ю.
 Завдання прийняв до виконання _____ Нікіфорова А.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	виконано
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	14.10.2023-20.10.2023	виконано
3.	<i>Технологічний розділ</i>	21.10.2023-28.10.2023	виконано
4.	<i>Організаційний розділ</i>	29.10.2023-08.11.2023	виконано
5.	<i>Будівельний розділ</i>	09.11.2023-21.11.2023	виконано
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	виконано
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.11.2023-03.12.2023	виконано
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	виконано
9.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-07.12.2023	виконано
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	виконано
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	22.12.2023	виконано

Здобувач-дипломник _____ Нікіфорова А.В.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Попова С.Ю.
 (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 _____ Нікіфорова А.В.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка нової інноваційної концепції розвитку ресторану "Три барашка" в м. Одеса шляхом впровадження продуктів функціонального призначення в меню»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка нової концепції розвитку ресторану "Три барашка" в м. Одеса.

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 ресторану із впровадженням нового меню здорового харчування із включенням продуктів функціонального призначення та додаткових послуг закладу;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на розкриття понять продуктів функціонального призначення та меню здорового харчування; на вивчення попиту споживачів та доцільності впровадження послуг доставки в ресторані;

- третього розділу, в якому проведено технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описано основні положення по організації роботи виробничих цехів ресторану;

- 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.

тва, інвестиційних витрат на реалізацію проекту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	–	120 стор.;
таблиць	–	59
додатків	–	24
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	17
1.3. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів	21
1.4. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	23
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	25
Розділ 2. Науково-дослідна частина	28
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження	28
2.2. Аналітичний огляд літератури	29
2.3. Методи та методологія дослідження	45
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	49
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	58
Розділ 3. Технологічний розділ	60
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу комплексного підприємства харчування при готелі.....	60
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	63
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень	65
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів	68
3.4.1. Розрахунок виробничої програми заготівельних цехів	68
3.4.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу заготівельних цехів	69
3.4.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі заготівельних цехів	70
3.4.4. Організація виробництва заготівельних цехів	71
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів	73
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів	73
3.5.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів	75

3.5.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів	75
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів	81
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів	85
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень	90
3.8. Проектування технічних приміщень.....	90
Розділ 4. Організаційний розділ	91
4.1. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства	91
4.2. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства	91
4.3. Розробка штатного розпису робітників підприємства ресторанного господарства	92
Розділ 5. Будівельний розділ	95
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки (опис генплану)	95
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства	95
5.3. Пропозиції щодо дизайну закладу	97
5.4. Етапи перепланування приміщень підприємства.....	98
5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм	99
5.6. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	101
5.7. Заходи щодо цивільної оборони	102
5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	106
Розділ 6. Економічний розділ	109
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат	109
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства	110
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності	110
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту	113
Висновки і рекомендації	116
Список літератури	117
Додатки	121

ВСТУП

Ресторанний бізнес в останні роки стрімко розвивається. У сучасному світі він є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, через це між закладами та підприємствами постійно відбувається боротьба за оптимальні позиції на ринку та за пошук нових й утримання постійних клієнтів.

Для підтримання конкуренції за споживачів ресторатори застосовують різні інструменти :

- авторську, креативну, молекулярну та кухню ф'южн спрямування;
- високоякісне спеціалізоване устаткування;
- висококласний посуд та аксесуари сервірування;
- сучасний дизайн приміщень;
- музичне обслуговування, пропонують послуги сомельє, фумельє, бариста, впроваджують різні дисконтні програми тощо.

На сьогоднішній день ресторанне господарство залишається найприбутковішим вектором економіки країни. Але стан економіки, політична та соціальна ситуація під час військових дій на території країни внесли свої зміни у становище ресторанного бізнесу. Сильні гравці мають нагоду вижити, укріпитись і заробити гарну ділову репутацію, яка буде підтверджувати позитивну ринкову вартість закладу. Для маленьких підприємств це представляється в змінах певних технологій виробництва, іншій продукції, при цьому не зменшувати якість надаваних послуг. Головне для кожного з гравців ринку зберегти людських ресурс [1]

Перспективні тенденції розвитку сфери ресторанного господарства України в подальшому :

- розвиток національних кухонь (українська, грузинська, східна);
- поширення підприємств з крафтовими стравами;
- заклади здорового харчування;
- приготування страв на відкритих кухнях перед замовниками;
- приготування низькокалорійних страв;
- використання низькотемпературних режимів у приготуванні страв;

- відкриття закладів харчування у форматі casual.

В Україні з кожним роком з'являються все нові види закладів харчування, починаючи від фаст-фудів та кав'ярень і закінчуючи ресторанами найвищого класу, тому значну увагу треба приділяти особливостям розвитку даної сфери. Безумовно, ринок ресторанних послуг України має величезний потенціал і перспективи розвитку, а перейняття зарубіжного досвіду, в свою чергу, сприятиме становленню високорозвиненого ресторанного господарства в нашій країні, що буде об'єднувати у собі як міжнародні, так і національні риси. В пошуку конкурентоспроможних пропозицій заклади зупиняються на створенні нових напрямків меню, розробці продукції певного спрямування та впливу на організм споживачів [2].

Актуальність теми кваліфікаційної роботи пояснюється необхідністю ребрендингу закладу та пошуку нових напрямків роботи, що дозволять використовувати раціонально виробничий потенціал та підвищать прибутковість у кризові часи.

Об'єкт дослідження – ресторан «Три барашка» в місті Одеса. **Предметом дослідження** є розробка нової концепції розвитку даного закладу та розробка заходів по впровадженню обраної інновації.

Мета кваліфікаційної роботи – на основі аналізу діяльності закладу та навколишнього конкурентного середовища розробити рекомендації щодо впровадження нової концепції 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 нову виробничу програму закладу із врахуванням збільшення обсягів виробництва;
- провести технологічні розрахунки кількості необхідного персоналу, обладнання та площі приміщень в процесі реконструкції;
- 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 нової концепції розвитку ресторану «Три барашка» в м. Одеса, 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 нової 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 меню із впровадження продуктів функціонального призначення в ресторані «Три барашка». Результатом інновації стане збільшення контингенту закладу та підвищення прибутку.

Структура кваліфікаційної роботи включає: вступ, шість розділів, висновки і рекомендації, список використаної літератури, додатки. Загальний зміст викладено на 120 друкованих аркушах. Робота містить 59 таблиць, 19 рисунків та 9 графічних аркушів. Список використаних літературних джерел налічує 41 найменування.

Отже, дана кваліфікаційна робота присвячена аналізу ресторанного господарства м. Одеси та розробці концепції розвитку ресторану «Три барашка» із впровадженням сучасних технологій, а також заходів по її реалізації.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Під час виконання роботи проаналізовано ринок ресторанного господарства в м. Одесі, визначено попит на послуги, проведено аналіз цільової аудиторії в ареалі діяльності закладу, а також аналіз конкурентного середовища. Надано пропозиції щодо стратегії розвитку підприємства.

На підставі теоретичних та експериментальних досліджень доведено зацікавленість аудиторії у здоровому харчуванні та запропоновано додаткові послуги, пов'язані з ним. Аналіз літературних джерел та попиту споживачів показав, що для створення нового меню із впровадженням продуктів функціонального призначення необхідно замінити компоненти страв на більш корисні, використовувати інноваційні технології у приготуванні для зменшення втрат корисних речовин, приділити увагу корисним замінникам цукру та безглютеновим і безлактозним стравам.

Обґрунтовано вибір технологічного та допоміжного обладнання для впровадження нової концепції, визначено необхідні площі для функціонування нової послуги «доставка їжі», розраховано необхідну чисельність працівників для новоствореного підрозділу підприємства.

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

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

Розраховано інвестиційні витрати, пов'язані із впровадженням нової концепції. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства дозволив визначити економічну ефективність впровадження нової концепції.

Проведені розрахунки економічних показників дають позитивну оцінку доцільності реконструкції ресторану «Три барашка» та впровадження нової концепції, що полягає у створенні нового меню із впровадженням продуктів функціонального призначення та служби доставки.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Кукліна Т. С., Цвілій С. М., Корнієнко О. М. Стан ресторанного господарства України під час війни // Вісник Херсонського національного технічного університету. – 2022. – №. 2 (81). – С. 197-201.
2. Шестель О.Г., Литвин Т.П. Тенденції розвитку ресторанів здорового харчування в Україні та світі // Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії: Матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції (5 листопада 2020 року, м. Черкаси). Том I. – вид. ФОП Гордієнко Є.І., Черкаси, 2020 – С. 89-91.
3. Сторінка в соціальній мережі [Електронний ресурс] // Instagram, Inc.: [сайт]– Режим доступу: <https://www.instagram.com/3barashka/>
4. Інформаційний сайт Tomato.ua [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://tomato.ua>
5. Foursquare City Guide [Електронний ресурс] // Foursquare, Inc.: [сайт] – Режим доступу: <https://foursquare.com/>
6. Сайт подорожей [Електронний ресурс]. – Режим доступу: tripadvisor.com
7. Сервіс відгуків «Отзовік» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://otzovik.com/>
8. Офіційний сайт ресторану «Соло» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.instagram.com/solo.rest.od/>
9. Офіційний сайт ресторану «Треф» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.facebook.com/TREFcafe/>
10. 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
11. 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.

12. Арпуль, О. В. Технологія ресторанної продукції оздоровчого призначення [Електронний ресурс]: курс лекцій для студ. спец. 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / О. В. Арпуль, О. М. Усатюк. – К.: НУХТ, 2014. – 254 с.

13. Дудаш Г. В., Брич В. В. Фактори, що впливають на формування культури здоров'я підлітків // Україна. Здоров'я нації. – 2023. – №. 3. – С. 47-52.

14. Haines, Jess, et al. "Nurturing children's healthy eating: position statement." *Appetite* 137 (2019): 124-133.

15. Schultchen, Dana, et al. "Bidirectional relationship of stress and affect with physical activity and healthy eating." *British journal of health psychology* 24.2 (2019): 315-333.

16. Correction to: Impact of Healthy Lifestyle Factors on Life Expectancies in the US Population // *Circulation*. — 2018-07-24. — Т. 138, вып. 4. — Р. 1524-4539.

17. Scott, Charlotte L., Emma Haycraft, and Carolyn R. Plateau. "Teammate influences on the eating attitudes and behaviours of athletes: A systematic review." *Psychology of Sport and Exercise* 43 (2019): 183-194.

18. Зацерковна, Ю. С. "Раціональне харчування студентів як складова здорового способу життя." *Особистісні та ситуативні детермінанти здоров'я* (2019): 99-103.

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

20. Офіційна сторінка мережі спотивних клубів «5 елемент» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://5element.ua/service/restoran/menyu-restorana/>

21. Офіційна сторінка спотивного клубу «Формула» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://formula.od.ua/fitness-cafe/>

22. Фитнес-кафе в СК «Спартак» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://spartak-vrn.com/fitness-cafe/>
23. Getting the best out of your food. Буклет олімпійського тренувального центру «Papendal» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://papendal.com/elite-sports/elite-sports-restaurant/>
24. Офіційний сайт олімпійського тренувального центру «Papendal» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://papendal.com/>
25. Радкевич В. О. Інститут професійної освіти НАПН України: від наукових досліджень—до кращих освітніх практик //Вісник Національної академії педагогічних наук України. – 2022. – Т. 4. – №. 1.
26. Летуновська, Н.Є. Маркетинг у туризмі: підручник / Н.Є. Летуновська, О.В. Люльов. – Суми: Сумський державний університет, 2020. – 270 с..
27. 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>
28. 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..
29. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : КНТЕУ. – 2017. – 183 с..
30. 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.
31. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.
32. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 р. № 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування»

33. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників («Торгівля та громадське харчування», вип. 65) від 01.01.1998 р.
34. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
35. Публічна Кадастрова карта України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://newmap.land.gov.ua>
36. НПАОП 55.01-1.02-96 «Правила охорони праці для підприємств громадського харчування»
37. НПАОП 52.0-7.02-80 «Типові галузеві норми безплатної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам державної торгівлі»
38. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва
39. Наказ МВС України від 30.07.2018 № 879/32331 «Про затвердження вимог з питань використання та обліку фонду захисних споруд цивільного захисту»
40. Головка, О.М. Екологічна безпека в закладах ресторанного господарства [Текст] / О.М. Головка, М.В. Чорій // Економіка і суспільство. – 2016. - № 6. –С. 249-255.
41. 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. Скляр – Одеса: ОНТУ, 2022. – 33 с.