

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему Розробка концепції ресторану у форматі "Local Food"
в м. Б.-Дністровській Одеської області
з виробництвом автентичних борошняних виробів
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувачки Жданової В.С.

(прізвище, ініціали)

II курсу групи ГРС 601

Керівник проф. Лебеденко Т.Є.

(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 РОБОТУЗДОБУВАЧА

Жданової Вікторії Сергіївни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка концепції ресторану у форматі "Local Food" в м. Б.-Дністровський Одеської області з виробництвом автентичних борошняних виробів

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

2. Термін задачі здобувачем закінченої роботи 08 грудня 2023 року

3. Вихідні дані до роботи Розробка концепції ресторану у форматі "Local Food" в м. Б.-Дністровський Одеської області з виробництвом автентичних борошняних виробів

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 торговельної 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.С. Жданова

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 _____ В.С. Жданова
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Т.Є. Лебеденко
(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 _____ В.С. Жданова
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка концепції ресторану у форматі "Local Food"

в м. Б.-Дністровський Одеської області з виробництвом автентичних борошняних виробів

Метою кваліфікаційної роботи є розробка проекту ресторану у форматі "Local Food" в м. Б.-Дністровський Одеської області з виробництвом автентичних борошняних виробів

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 ресторану у форматі "Local Food" в м. Б.-Дністровський Одеської області з виробництвом автентичних борошняних виробів;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на дослідження попиту на послуги ресторанного господарства та борошняну продукцію, особливості її приготування в ресторані;

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

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

- п'ятого розділу, де описана земельна ділянка, де розташоване підприємство, 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 проєктованого підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проєкту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	–	112 стор.;
таблиць	–	37
додатків	–	3
графічних аркушів	–	6

ЗМІСТ

Вступ.....	9
1. Обґрунтування концепції.....	12
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону.....	12
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів.....	19
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	21
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства.....	26
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування.....	28
2. Науково-дослідна частина.....	33
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження.....	33
2.2. Аналітичний огляд літератури.....	33
2.3. Методи та методологія досліджень.....	42
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування.....	43
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження.....	49
3. Технологічний розділ.....	52
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємства.....	52
3.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	55
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень.....	65
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів.....	67
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів.....	70
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів.....	70
3.5.2. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів.....	72
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів.....	82
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів.....	86
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів.....	88
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень.....	88
4. Організаційний розділ.....	90
4.1. Характеристика основних і додаткових послуг підприємства.....	90
4.2. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління підприємства.....	90
4.3. Розробка штатного розкладу робітників підприємства.....	91
5. Будівельний розділ.....	93
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки.....	93
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу.....	94
5.3. Пропозиції щодо дизайну.....	94
5.4. Етапи будівництва приміщень підприємства.....	96
5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.....	96
5.6. Протипожежні заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	98

5.7. Заходи щодо цивільної оборони.....	100
5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	100
6. Економічний розділ.....	102
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат.....	102
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства.....	102
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності.....	103
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.....	105
Висновки і рекомендації.....	107
Список літератури.....	109
Додатки.....	3

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.

За даними офіційного сайту Білгород-Дністровської міської ради [1] місто Білгород-Дністровський – це адміністративний центр обласного підпорядкування, районний центр Білгород-Дністровського району, який розташований в південно-західній частині Одеської області на правому березі Дністровського лиману, в 20 км від Чорного моря та в близькості до курортно-рекреаційної зони півдня України (селищ Затока, Сергіївка, Курортне). Площа міста - 31 км². Чисельність населення, що проживає в місті станом на 01.01.2022 року становить – 47727 особи.

Пріоритетним напрямком економічного зростання міста є розвиток туризму. Вигідне географічне положення, сприятливі природно-кліматичні умови, багате історичне минуле, наявність пам'яток архітектури та культурно-оздоровчих установ створюють можливість для розвитку в місті та курортній зоні високорентабельної туристично-рекреаційної галузі.

При значному туристично-інвестиційному потенціалі міста головною проблемою, яка значно гальмує соціально-економічний та туристичний розвиток міста, негативно впливає на його імідж – незадовільний стан міської інфраструктури та зокрема відсутність набережної, місць для водної рекреації, культурного відпочинку та проведення фестивальних культурних заходів.

В Стратегії розвитку міста Білгорода-Дністровського до 2028 року [2] для покращення ситуації передбачено п'ять пріоритетів розвитку міста: 1. Соціально-культурна ревіталізація; 2. Підтримка підприємництва та залучення інвестицій; 3. Туристично-рекреаційна діяльність, як запорука добробуту міста; 4. Розвиток інфраструктури та благоустрій; 5. Екологізація та відповідальне поводження з ресурсами.

Тому обрана тема кваліфікаційної роботи, а саме "Розробка концепції ресторану у форматі "Local Food" в м. Б.-Дністровський Одеської обл. з виробництвом автентичних виробів" є актуальною і цікавою, стане підтримкою для місцевих виробників сировини та харчових продуктів, покращить інфраструктуру міста.

Об'єкт дослідження – ресторан у форматі "Local Food" в м. Б.-Дністровський Одеської обл.

Предметом дослідження є розробка концепції ресторану у форматі "Local Food" в м. Б.-Дністровський Одеської обл. з виробництвом автентичних виробів

Мета дослідження – на основі аналізу структури і роботи закладів ресторанного господарства, розташованих в м. Б.-Дністровський розробити концепцію ресторану у форматі "Local Food" в м. Б.-Дністровський Одеської обл. з виробництвом автентичних виробів та рекомендації до її реалізації.

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

1) провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств ресторанного господарства, дослідити попит, обґрунтувати концепцію ресторану у форматі "Local Food" в м. Б.-Дністровський;

2) провести аналітичні та експериментальні дослідження, спрямовані на оцінку досвіду виробництва автентичних борошняних виробів та визначення їх якості;

3) провести технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описати інженерно-експлуатаційні та інші служби, основні положення по організації роботи;

4) провести аналіз основних та додаткових послуг підприємства, його відповідність сучасним стандартам, розробити організаційну структуру управління;

5) описати земельну ділянку, де розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, навести пропозиції по дизайну будови і приміщень. Описати заходи по екологічній, провести аналіз потенційно небезпечних і шкідливих виробничих факторів, розробити заходи по забезпеченню безпечних умов праці, захисту працюючих від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи;

б) розрахувати показники фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності ресторану, 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 проєкту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці нової концепції ресторану у форматі "Local Food" в м. Б.-Дністровський Одеської обл. з виробництвом автентичних виробів та рекомендації до її реалізації, що базується на аналізі структури і функціонування ресторанних закладів навколо, та надає рекомендації для розширення ринку ресторанного господарства в місті Б.-Дністровський.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять продуктивно використовувати потенціал підприємства ресторанного господарства, підвищити доходи міста, підтримати місцевих виробників сировини та харчових продуктів, покращить інфраструктуру та туристичний потенціал міста.

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 124 друкованих аркушах, основний – на 112 сторінках. Робота містить 37 таблиць, 24 рисунків та 3 додатки. Список використаної літературних джерел налічує 45 найменувань.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

В кваліфікаційній роботі розроблено проект у форматі "Local Food" в м. Б.-Дністровський Одеської області з виробництвом автентичних борошняних виробів

У вступі розглянуто основні задачі та напрямки підприємств готельно-ресторанного господарства регіону, актуальність мети даної кваліфікаційної роботи.

У першому розділі проведено аналіз регіонального ринку послуг підприємств готельно-ресторанного господарства, досліджено попит, а також обґрунтовано концепції ресторану у форматі "Local Food" в м. Б.-Дністровський Одеської області з виробництвом автентичних борошняних виробів.

У другому розділі наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на дослідження попиту на послуги ресторанного господарства та борошняну продукцію, особливості її приготування в ресторані.

У третьому розділі проведено технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описано роботу інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи;

У четвертому розділі проведено аналіз основних та додаткових послуг підприємства, його відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління.

У п'ятому розділі описана земельна ділянка, де розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, наведені пропозиції по дизайну будови і приміщень. Представлено описання заходів по екологічній безпеці 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.

У шостому розділі здійснено розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності проектного підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проекту та проектованих показників їх окупності та прибутків.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Офіційний сайт м. Б.-Дністровський. - URL: <https://bilgorod-d.gov.ua/>
2. Береговий Д.В., Добровольська В.А. Туристичний потенціал Білгород-Дністровського. Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції "Географія та туризм" (м. Харків, 28 лютого 2022 р.). Харків: ХНПУ ім. Г.С. Сковороди, 2022. 256 с. С.172-179. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/beregovyj.htm
3. Білгород-Дністровський: історія та цікаві місця. - URL: <https://www.amazingukraine.pro/travel/bilgorod-dnistrovskiyj-istoriya-ta-czikavi-misczya/>
4. Проект актуалізації Стратегії розвитку міста Білгород-Дністровського до 2028 року. URL: <https://consult.e-dem.ua/consultations/355>
5. Білгород-Дністровський: історична довідка. - URL: https://bilgorod-d.gov.ua/page/storina_dovdka
6. Програма розвитку туризму в місті Білгороді-Дністровському на 2021-2023 роки, затверджена Рішенням міської ради № 84-VIII від 05.03.2021 р.
7. Шквиря Н. Маркетингові дослідження поведінки споживачів ресторанних послуг. *Галицький економічний вісник*. 2022, №1 (74). URL: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/38700/2/GEB_2022v74n1_Shkvyria_N-Marketing_research_of_171-176.pdf
8. Understanding Customer Needs: The 'Jobs-to-be-Done' (JTBD) Framework - URL: <https://productcoalition.com/the-ultimate-guide-to-jtbd-framework-and-how-to-apply-it-f6b54e6e7293>
9. Тренди ресторанного бізнесу: ТОП трендів 2022 року. - URL: <https://newfood.media/2022/01/27/trendy-restorannoho-biznesu-top-trendiv-2022-roku/>
10. ТОП-13 трендів у ресторанному бізнесі у 2024 році. - URL: <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy>
11. Стратегія розвитку міста Білгород-Дністровський до 2028 року, погоджена рішенням виконавчого комітету № 149 від 29.05.2020 р.
12. Пашкевич Г.О., Відейко М.Ю. Рільництво племен трипільської культури. К., 2006. - URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/62373398.pdf>
13. Пашкевич Г.О., Горбаненко С.А. Палеоетноботанічні дослідження. *Селища скіфського часу в системі Великого укріплення Більського городища*. 2019. - URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/2019.pdf>

14. Пашкевич Г.О., Богуславський Р.Л. Витоки рослинництва України (за матеріалами історико-археологічних досліджень). *Генетичні ресурси рослин*, 2019. №24. - с. 129-141
15. Excavated megasites in Moldova, Romania and Ukraine reveal ancient cities shaped by advanced construction techniques and large populations. / Valeria Kovtun 6th August 2021. URL: <https://www.bbc.com/travel/article/20210805-cucuteni-trypillia-eastern-europes-lost-civilisation>
16. Videiko M. Trypillia Civilization in Prehistory of Europe. Kyiv, 2005. 32 p.
URL:
[//C:/Users/User/Downloads/M_Videiko_Trypillia_Civilization_in_Preh.pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/M_Videiko_Trypillia_Civilization_in_Preh.pdf)
17. Відейко, М.Ю. Подорож до прадавньої країни. К.: Вища школа, 2011. 167 с.
18. Глушко, М. Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект) / М. Глушко // *Народознавчі зошити*. 2012, №1 (103). с. 3-18. – URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/NaZo_2012_1_3
19. Зюбровський, А.В. До питання встановлення моменту появи вчиненого (заквашеного) хліба у слов'ян на території України / А.В. Зюбровський // *Вісник Інституту археології*. 2012. Вип. 7. С. 59–61. - URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Via_2012_7_6
20. Determining the efficiency of spontaneous sourdough for stabilizing the quality of bread products in bakeries and catering enterprises / T. Lebedenko, V. Kozhevnikova, O. Kotuzaki [it. al.] // *Восточно-Европейский журнал передовых технологий*. 2019. №4(100). pp. 22-35
21. Зюбровський, А. Народні традиції вчинення та замішування тіста для повсякденного хлібопечення українців Південно-Західного історико-географічного регіону: Особливості технології та обрядово-звичаєвого супроводу / А. Зюбровський // *MODERN PROBLEMS AND WAYS OF THEIR SOLUTION IN SCIENCE, TRANSPORT, PRODUCTION AND EDUCATION 2013*. – URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/65740756.pdf>
22. Артюх, Л.Ф. Українська народна кулінарія (Історико-етнографічне дослідження): монографія / Л.Ф. Артюх. – К.: Наукова думка, 1977. – 156 с
23. Артюх Л. Звичаєві заборони, пов'язані з хлібом: традиції і сучасне побутування. *Народна творчість та етнологія*. 2012, №6. - с. 7-14
24. Хрипко С.А., Яценко Г.Ю. Семантика хлібної культури в сакральній традиції українського народу. *Релігієзнавство*. 2019, вип. 40 (53). с. 34-44
25. Творун С.О., Цвігун Т.О. Хліби до свят і на пошану. Вінниця: ТОВ "Твори", 2019. 300 с.

26. Демидюк В. Хліборобство, як окремий світогляд. Українські традиції, пов'язані з хлібом. 03.11.2022. URL: <https://vsviti.com.ua/ukraine/77611>
27. Віват, Г. І. Традиції українського харчування. Одеса: ВМВ, 2016. 288 с.
28. Іоргачова, К. Г. Хлібобулочні вироби оздоровчого призначення з використанням фітодобавок : монографія / Іоргачова Катерина Георгіївна, Лебеденко Тетяна Євгенівна. Київ: К-Прес, 2015. - 464 с.
29. Рибалка О.І. Чи справді пшениця є деструктивним харчовим продуктом? Фізіологія рослин і генетика. 2017. Т.49, №3. с. 187-210
30. Ziubrovskiy A. Rational and irrational folk conceptions about the bread baking flour in daily nutrition culture of Ukrainians of South-Western Historic-Ethnographic macro-region of Ukraine. Res Humanitarie. Klaipeda, 2018. Vol. 23. S. 57-72
31. Прищепя Б.А., Горбаненко С.А. Будівлі з нішоподібними печами у господарстві давніх слов'ян (за матеріалами Пересопниці, уроч. Пастівник). *Археологія*, 2016, №3. с. 112-121
32. 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: ОНАХТ, 2021. 75 с.
33. Ряшко Г.М., Новічкова Т.П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посібник. Одеса: вид-во "Чорномор'я", 2017. 300 с.
34. Проектування закладів ресторанного господарства / І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, О.О. Фесенко [та ін.]. Одеса "Освіта України", 2019. 308 с.
35. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93р. № 3682-ХІІ.
36. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення. Закон України від 24.02.94 р. № 4004-ХІІ.
37. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України "Про захист прав споживачів": Закон України від 20.06.95 р.
38. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР.
39. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278-95.
40. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національний стандарт України).

41. Чому варто купувати їжу від місцевих виробників? Як це впливає на до-
вкілля і здоров'я? 7 травня 2019 р. URL:
<https://www.village.com.ua/village/food/food-promo/284683-true-and-local>
42. Маховка В.М., Шаренко Ю.О., Тузніченко О.Ю. Особливості управління
підприємствами ресторанного господарства. *Науковий вісник Міжнародно-
го гуманітарного університету*. 2018, №34. URL: [http://www.vestnik-
econom.mgu.od.ua/journal/2018/34-2018/6.pdf](http://www.vestnik-econom.mgu.od.ua/journal/2018/34-2018/6.pdf)
43. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного госпо-
дарства)
44. ДБН Б.2.2-12:2019. Планування та забудова територій. К.: Мін-во регіон.
розвитку, будівництва та житлово-комунального госп-ва України. 2019, 183
с. URL: [file:///C:/Users/User/Downloads/dbn-b-2-2-12-2019-planuvannya-ta-
zabudova-teritoriy.pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/dbn-b-2-2-12-2019-planuvannya-ta-zabudova-teritoriy.pdf)
45. Методичні вказівки до виконання економічної частини кваліфікаційної ро-
боти для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-
ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл. Л.В. Іванченко-
ва, В.Ю. Скляр, – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 30 с.