

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 при крафтовій
сироварні "Коза за" в с. Холодна Балка Одеської області**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача Олійник О.О.

(прізвище, ініціали)

II Курсу групи 712-72

Керівник доц. Ряшко Г.М.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 08.12.2023 р., протокол № 5

Завідувач(ка) кафедри

ГРБ

(назва кафедри)

(підпис)

Т.Є.Лебеденко

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2023 рік

Одеський національний технологічний університет

Факультет Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Магістр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., доц. Лебеденко Т. Є.

«14» серпня 2023 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Олійника Олександра Олександровича
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка інноваційної концепції ресторану при крафтовій сироварні "Коза за" в с. Холодна Балка Одеської області

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 08 грудня 2023 року

3. Вихідні дані до роботи Розробка концепції розвитку концепції ресторану при крафтовій сироварні "Коза за"

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтування концепції; Науково-дослідна частина; Технологічний розділ; Організаційний розділ; Будівельний розділ; Економічний розділ; Висновки та рекомендації

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) SWOT-аналіз підприємства (1 лист), концепція закладу (1 лист), результати наукових досліджень (1 лист), план закладу (1 лист), план виробничих цехів (1 лист), план торгівельної зали (1 лист), послуги (1 лист), структура управління закладу (1 лист)

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції</i>	Ряшко Г.М., доцент	19.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Ряшко Г.М., доцент	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Ряшко Г.М., доцент	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Ряшко Г.М., доцент	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Ряшко Г.М., доцент	09.11.2023	21.11.2023
<i>Економічний розділ</i>	Зеленяк В.В., доцент	23.11.2023	07.12.2023

7. Дата видачі завдання *«14» серпня 2023 року*

Керівник _____ Ряшко Г.М.
 Завдання прийняв до виконання _____ Олійник О.О.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	29.09.2023-13.10.2023	
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	14.10.2023-20.10.2023	
3.	<i>Технологічний розділ</i>	21.10.2023-28.10.2023	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	29.10.2023-08.11.2023	
5.	<i>Будівельний розділ</i>	09.11.2023-21.11.2023	
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.11.2023-03.12.2023	
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	
9.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-07.12.2023	
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	14.12.2023	

Здобувач-дипломник _____ Олійник О.О.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

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

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Олійник О.О.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему: «Розробка інноваційної концепції ресторану при крафтовій сироварні "Коза за" в с. Холодна Балка Одеської області»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка концепції ресторану при крафтовій сироварні "Коза за".

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 при сироварні;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на визначення додаткових послуг в ресторані при сироварні;

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

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

- п'ятого розділу, де описана земельна ділянка, на якій розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, наведені пропозиції по дизайну 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	–	117 стор.;
таблиць	–	66
додатків	–	4
графічних аркушів	–	8

ЗМІСТ

Вступ	7
Розділ 1. Обґрунтування концепції	10
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону	10
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів	12
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	13
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства	18
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	38
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	39
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	43
Розділ 3. Технологічний розділ	44
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу комплексного підприємства харчування при готелі	44
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	45
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень	51
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів	57
3.4.1. Розрахунок виробничої програми заготівельних цехів	57
3.4.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу заготівельних цехів	58
3.4.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі заготівельних цехів	60
3.4.4. Організація виробництва заготівельних цехів	64
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів	66
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів	66
3.5.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів	68
3.5.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів	70
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів	76
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів	78
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень	82
Розділ 4. Організаційний розділ	83

4.1. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства	83
4.2. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства	84
4.3. Розробка штатного розпису робітників підприємства ресторанного господарства	86
Розділ 5. Будівельний розділ	89
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки	89
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства	90
5.3. Пропозиції щодо дизайну закладу	91
5.4. Етапи будівництва приміщень підприємства	92
5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм	93
5.6. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель	98
5.7. Заходи щодо цивільної оборони	98
5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	99
Розділ 6. Економічний розділ	101
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат	101
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства	103
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності	106
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту	107
Висновки і рекомендації	111
Список літератури	112
Додатки	118

ВСТУП

Оскільки крафтові виробництва пропонують унікальні продукти, виготовлені з високоякісних інгредієнтів та з мінімальним використанням штучних домішок, вони стають все більш популярним серед споживачів. Така популярність створює підґрунтя для розкриття нових можливостей в галузі ресторанного господарства, де можна поєднати смачну кухню зі свіжими та автентичними крафтовими продуктами.

Сучасні споживачі все більше цінують новаторство, унікальність та автентичність у гастрономічному досвіді. Ресторани, які пропонують смачну кухню, на основі крафтових продуктів, можуть відповісти на цей попит, надаючи споживачам незабутні враження та унікальний досвід харчування.

Ринок ресторанного господарства стає дедалі більш конкурентним, і рестораторам потрібно постійно шукати нові способи відрізнитися від конкурентів. Введення крафтових напоїв до ресторанного меню може бути одним з ефективних способів залучення нових клієнтів, збереження постійних клієнтів та створення конкурентної переваги на ринку.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи полягає у розробці концепції ресторану при крафтовій сироварні, що буде сприяти популяризації локальних, екологічно чистих продуктів харчування та розвитку сільського туризму в регіоні.

Об'єкт дослідження – ресторан при крафтовій сироварні "Коза за" в с. Холодна Балка Одеської області.

Предмет дослідження – концепція створення ресторану при крафтовій сироварні "Коза за" зі спеціалізованим меню, базованим на крафтовому сири, з метою сприяння популяризації локальних, екологічно чистих продуктів харчування, розвитку сільського туризму та підтримки місцевої спільноти.

Мета кваліфікаційної роботи – на основі аналізу структури і роботи закладів ресторанного господарства при крафтових виробництвах, розробити рекомендації щодо створення нової концепції ресторану при крафтовій

сироварні "Коза за" та оцінити ефективність впровадження цієї концепції.

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

- провести аналіз ринку послуг ресторанного господарства при крафтових виробництвах;
- дослідити попит на можливість створення ресторану при крафтовій сироварні та проаналізувати уподобання його потенційних споживачів;
- науково обґрунтувати інноваційну концепцію ресторану при крафтовій сироварні з новим сирним меню та шляхи її впровадження;
- дослідити конкурентів майбутнього підприємства ресторанного господарства при крафтовій сироварні;
- провести теоретичний огляд літератури з проблеми функціонування ресторанів при крафтових виробництвах та асортименту додаткових послуг;
- провести технологічні розрахунки щодо кількості робітників, необхідного обладнання та площі приміщень для ресторану;
- надати характеристику структури управління ресторанного підприємства при крафтовій сироварні.
- охарактеризувати особливості надання комплексу послуг в ресторані при крафтовій сироварні.
- дати рекомендації щодо об'ємно-планувального рішення ресторану та дизайну інтер'єру;
- запропонувати заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища;
- провести розрахунки витрат операційної діяльності та оцінити інвестиційну привабливість проекту.

Методи дослідження. В кваліфікаційній роботі магістра використовувалась система методів і методик, спрямованих на розв'язання поставленого наукового завдання, що включала: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення, систематизація існуючих відомостей з проблематики ефективності функціонування закладів ресторанного господарства); емпіричні

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

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці нової концепції створення ресторану при сироварні «Коза-за», що базується на аналізі структури і функціонування ресторанних закладів, та надає рекомендації для розширення ринку ресторанного господарства в Одеській області.

Практична значимість кваліфікаційної роботи магістра полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять створити підприємство ресторанного господарства при крафтовій сироварні, підвищити доходи закладу, зміцнити конкурентоспроможність нового ресторану. Успішна реалізація цього проекту може послужити прикладом для інших сироварень та ресторанів, що сприятиме розвитку місцевої економіки, зміцненню співпраці між галузями та позитивно вплине на статус села Холодна Балка як туристичного призначення. В процесі роботи над тематикою кваліфікаційної роботи було видано тези «Перспективи створення закладів ресторанного господарства при крафтових підприємствах» в рамках участі в XII Всеукраїнській конференції студентів, аспірантів і молодих учених [1].

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 125 друкованих аркушах, основний – на 117 сторінках. Робота містить 66 таблиць, 7 рисунків та 4 додатки. Список використаної літературних джерел налічує 58 найменувань.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практичне значення кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розробка нової концепції ресторану при сироварні «Коза-за», дозволить зайняти місце на ринку ресторанного господарства Одеської області та спонукати розвиток гастрономічного туризму. В результаті роботи отримано наступні результати:

1. В роботі наведено характеристику ринку ресторанного господарства та перспективи його розвитку та ринку закладів ресторанного господарства при крафтових сироварнях України.

2. Проведено наукові дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів, на основі яких розроблено нову концепцію ресторану при сироварні «Коза-за», особливістю якої є сирне меню та широкий асортимент додаткових послуг, обраний в результаті досліджень.

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

4. Розроблена раціональна організаційна структура управління ресторану при сироварні «Коза-за» та подано характеристику і асортимент додаткових послуг, а також модель процесу їх надання.

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

6. Проаналізовано інвестиційну привабливість проекту. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства дозволив визначити економічну ефективність створення ресторану при сироварні. Чистий приведений дохід має позитивне значення і дорівнює 1053,514 тис. грн. Індекс доходності впровадження проекту складає 1,46, а строк окупності інвестицій 2 роки і 3 місяці.

Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників дають позитивну оцінку доцільності створення ресторану при сироварні «Коза-за».

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Олійник О.О. Перспективи створення закладів ресторанного господарства при крафтових підприємствах / О.О. Олійник, Г.М. Ряшко / Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XII Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 17-18 травня 2023р. – О.: ОНТУ, 2023. – с.128-131.
2. Сайт сироварні Коза-за [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://kozaza.ub.ua/>
3. Сторінка у соціальній мережі Фейсбук сироварні Коза-за [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://www.facebook.com/kozazacheese/>
4. Сторінка у соціальній мережі Інстаграм сироварні Коза-за [Електронний ресурс] / Режим доступу: https://www.instagram.com/kozaza_cheese/,
5. Телеграм канал сироварні Коза-за за [Електронний ресурс] / Режим доступу: t.me/Koza_Za
6. Інформація про населений пункт Холодна Балка [Електронний ресурс]/ Режим доступу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Холодна_Балка_\(Одеський_район\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Холодна_Балка_(Одеський_район))
7. Офіційний сайт Виноробня Дона Алехандро [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://donalejandro.com.ua/about/>
8. Офіційний сайт кафе «Cheeserія» [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://eurosir.com.ua/restaurant/>
9. Сайт ресторану Гелета [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://seliskasirovarnia.com.ua/geleta/>
10. Сайт ресторану Сироварня [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://syrovarnia.lviv.ua/>
11. Сайт для мандрівників [Електронний ресурс] / Режим доступу: www.tripadvisor.com

12. Сервіс Google відгуки [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://www.google.com/maps/contrib/>

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

14. Lubis, Tya, Yeni Absah, and Arlina Lubis. "Analysis of Restaurant Business Strategy in Developing Business using SWOT Analysis." Proceedings of the 1st International Conference on Economics, Management, Accounting and Business, ICEMAB 2018, 8-9 October 2018, Medan, North Sumatra, Indonesia. 2019. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://eudl.eu/pdf/10.4108/eai.8-10-2018.2289288>

15. Семко Т., Іваніщева О. Аналіз сучасного стану крафтового виробництва сирів в Україні з елементами НАССР. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky, Vol. 7, No. 3/2019. Pp. 92–94. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://ir.vtei.edu.ua/card.php?id=26205>

16. Фермери виготовляють унікальні сири з лавандою, м'ятою, з кавовою скоринкою, липою та вином. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://greenpost.ua/news/fermery-vygotovlyayut-unikalni-syry-z-lavandoyu-m-yatoyu-z-kavovoyu-skorynkoyu-lypoyu-ta-vynom-foto-i29049>

17. Сайт ресторану Мацоні [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://cafematsoni.choiceqr.com/menu>

18. Сайт ресторану Fabius [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://fabius.com.ua/>

19. Сайт ресторану Olympic Village [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://www.olympic-village.com.ua/restaurant/>

20. Barrows, Clayton W., Edward T. Vieira Jr, and Robin B. DiPietro. Increasing the effectiveness of benchmarking in the restaurant industry / International Journal of Process Management and Benchmarking. – 6.1. – 2016. P.

79-111. [Електронний ресурс] / Режим доступу:
<https://www.inderscienceonline.com/doi/abs/10.1504/IJPMB.2016.073327>

21. Lepkowska-White, E. Exploring the challenges of incorporating social media marketing strategies in the restaurant business / Journal of Internet Commerce. – 2017 – №16(3). – P. 323-342. . [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15332861.2017.1317148>

22. Казіонна А.К. Структура і організація гастрономічного туризму в Одеській області . - Національний авіаційний університет. - Київ, 2020. - 89 с.

23. Новічков, В. К. Розвиток екологічного (сільського, зеленого) туризму в Одеській області / В. К. Новічков, К. Р. Наджафова // Винний та гастрономічний туризм: поєднання освіти, технологій та бізнесу : зб. тез доп. круглого столу Міжнар. наук.-практ. конф. «Технології харчових продуктів і комбікормів», Одеса, 27 верес. 2018 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; голова орг. ком. Б. В. Єгоров. – Одеса, 2018. – С. 44–46.

24. Rivaroli, S., Baldi, B. and Spadoni, R. Consumers' perception of food product craftsmanship: A review of evidence / Food Quality and Preference, 2020. – 79 – p.103796. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0950329319304288>

25. Самілик, М.М. Місце гастрономічного туризму у стратегії розвитку крафтового виробництва / М.М. Самілик // Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: – К.:НУХТ,2022р. – с. 159. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/38988/1/Інноваційні%20технології%20та%20перспективи%20розвитку%20м%27ясопереробної%20галузі-2022.pdf#page=159>

26. Самілик М., Особливості розвитку гастрономічного туризму України в умовах пандемії COVID-19. / М. Самілик, О.Кубрак // Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 2021. 4(1). 99–107. – Режим доступу: <https://doi.org/10.31866/2616-7603.4.1.2021.235157>

27. Енциклопедія сучасної України. Молочна промисловість.

[Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://esu.com.ua/article-69334>

28. Стратегічне бачення нормативного визначення «крафтового виробника» у сфері виробництва та введення в обіг харчових продуктів.

[Електронний ресурс] / Режим доступу: https://qftp.org/wp-content/uploads/2020/10/6__1.pdf

29. Пробуємо країну на смак: що таке крафтовий сир? [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://procheese.ua/scho-take-kraftovii-sir/>

30. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Аналіз сучасного стану крафтового виробництва сирів в Україні з елементами НАССР. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2019. № 7. Т. 4. С. 92–95. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://ir.vtei.edu.ua/card.php?id=26205>

31. Перша українська ремісничка сироварня. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://seliskasirovarnia.com.ua/>

32. Івашина Л. Л., Бишовець Л. Г., Оліферчук О. Г. Крафтові сири як перспективний екопродукт для закладів ресторанного господарства / Інновації та технології в сфері послуг і харчування. – 2023. – № 2 (8) – С. 32-39.

33. Крафтова їжа. [Електронний ресурс] / Режим доступу <https://nashevse.com/ua/kraftova-zha/>

34. Колодяжна В.О. Маркетинговий аналіз вітчизняного ринку крафтової аграрної продукції / Bulletin of Sumy National Agrarian University. – Вип. 1 (93), 2023. – с. 22-27. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://snaujournal.com.ua/index.php/journal/article/view/277/182>

35. Паска М.З., Графська О.І., Кулик О.М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. International scientific and practical conference. Prague, 2020. С. 76–80. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/64/1248/2849-1?inline=1>

36. Yurovchyk V., Marusei T., Kotsiuk V. The contemporary role of "craft" production in the development of tourism and restaurant industry / Investytsiyyi: praktyka ta dosvid. – № 16. – 2023. – р. 90-97

37. Туліна, О. Є., Шаран, Л. О., Губеня, В. О., Бондар, Н. П., & Шаран, А. В. Доцільність впровадження крафтової броварні в умовах засобу розміщення / The International Scientific Periodical Journal "SWorldJournal"– 2022. Issue 11 / Part 4. – p. 127 – 132.

38. Церклевич В. С., Діль А. В., Блаута А. В., Діль М. В.. Інноваційні компоненти стратегії просування ресторану регіональної кухні поділля: кейс «Ресторації Шпігеля» / Трансформаційна економіка – № 3 (03). – 2023. – p. 61-69.

39. Прокопенко Т. О. Теорія систем і системний аналіз: навч. посіб. [Електронний ресурс] / Т. О. Прокопенко; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси: ЧДТУ, 2019. – 139 с.

40. Костенко Н., Іванов В. Досвід контент-аналізу. Моделі та практики. / Н. Костенко, В. Іванов. — К.: Центр вільної преси, 2003. — § 4, 5. — С.67.

41. Жегус О. В. Маркетингові дослідження : навч. посібник : [Електронний ресурс] / О.В. Жегус, Т.М. Парцирна. – Харків: ФОП Іванченко І.С., 2016. – 237 с.

42. Козинець І. І. Мозковий штурм як одна з форм колективного обговорення проблем / І. І. Козинець // Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. – 2015. – №1. – С. 99-103..

43. 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.

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

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

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

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

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

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

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

51. НПАОП 55.01-1.02-96.[Електронний ресурс] – Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=21951

52. НПАОП 52.0-7.02-80.[Електронний ресурс] – Режим доступу: https://pdf.sop.zp.ua/npaop_52_0-7_02-80.pdf

53. ДСН 3.3.6.037-99 «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку»

54. ДСН 3.3.6.039-99 «Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації»

55. НПАБ Б.03.002-2007.[Електронний ресурс] – Режим доступу: https://dnaop.com/html/32980/doc-%D0%9D%D0%90%D0%9F%D0%91_%D0%91.03.002-2007

56. Закон України "Про правові засади цивільного захисту в Україні"

57. Про затвердження Інструкції щодо утримання захисних споруд цивільної оборони у мирний час. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1180-06#Text>

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