

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 "Slow Food" при курортному готелі в смт. Сергіївка Б.-Дністровського р-ну Одеської області

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

Здобувач Журавльов Андрій Андрійович

(прізвище, ініціали)

II курсу групи ГРС 712-62

Керівник

доц. Нікітчина Т.І.

(посада, прізвище та ініціали)

ст. викладач Шунько Г.С.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 08.12.2023 р., протокол № ____

Завідувач(ка) кафедри

ГРБ

(назва кафедри)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

(підпис)

(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

Журавльову Андрію Андрійовичу
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка концепції ресторану у форматі "Slow Food" при курортному готелі в смт. Сергіївка Б.-Дністровського р-ну 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 данні до роботи Розробка концепції ресторану у форматі "Slow Food" при курортному готелі в смт. Сергіївка Б.-Дністровського р-ну Одеської області

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтувати концепцію на основі наукових досліджень; провести технологічні розрахунки; розробити організаційну структуру; провести аналіз інвестиційної привабливості проекту; надати висновки та рекомендації; навести список літератури;

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>	Нікітчина Т.І., доцент	19.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Нікітчина Т.І., доцент	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Нікітчина Т.І., доцент	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Нікітчина Т.І., доцент	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Нікітчина Т.І., 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 _____ Т.І. Нікітчина

Завдання прийняв до виконання _____ А.А. Журавльов

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>	20.12.2023	

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

Керівник роботи _____ Т.І. Нікітчина
(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 _____ А.А. Журавльов
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка концепції ресторану у форматі "Slow Food" при курортному готелі в смт. Сергіївка Б.-Дністровського р-ну Одеської області

Робота складається з текстової і графічної частини.

Текстова частина складається з вступу, шести розділів та висновків:

1. Обґрунтування концепції; 2. Науково-дослідна частина; 3. Технологічний розділ; 4. Організаційний розділ; 5. Будівельний розділ; 6. Економічний розділ.

Графічна частина складається з 6 листів, на яких показано: 1) концепцію закладу ресторанного господарства; 2) SWOT-аналіз підприємства 3), результати наукових досліджень 4) план закладу ресторанного господарства; 5) план групи приміщень для відвідувачів закладу; 6) послуги та структура управління закладу ресторанного господарства.

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку готельно-ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію ресторану у форматі "Slow Food" при курортному готелі в смт. Сергіївка Б.-Дністровського району Одеської області шляхом впровадження меню з місцевої сировини, передбачення в залі окремих зон для відпочинку.

Для підтвердження правильності вибору формату Slow Food, тобто здорового харчування, яке спрямовано на збереження традицій національної і регіональної кухні було проведено дослідження шляхом анкетування, в якому прийняли участь 162 респондента. Анкетування показало, що понад половини опитуваних цікавляться здоровим способом життя і здоровою кухнею.

В технологічному розділі проведено моделювання інфраструктури та проектування ресторану, розроблено меню та проведено необхідні розрахунки для підбору обладнання, персоналу. Описано обраний дизайн ресторану та об'ємно-планувальні рішення.

В роботі представлено організаційну структуру управління в закладі, розраховано чисельність необхідного персоналу та графік їх роботи. Описані принципи охорони праці, цивільного захисту та охорони навколишнього середовища на підприємстві.

Розраховано економічні показники та проведено аналіз інвестиційної привабливості проекту.

Кваліфікаційна робота містить:			
текстової частини	—	97	стор.;
таблиць	—	32	
графічних аркушів	—	4	

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 даної кваліфікаційної роботи, а саме актуальність розробки концепції ресторану у форматі "Slow Food" при курортному готелі в смт. Сергіївка Б.-Дністровського р-ну Одеської області не викликає сумнівів.

Сергіївка - це курорт з потужними природно-рекреаційними, санаторно-курортними ресурсами, затишною атмосферою. Сергіївку відвідують переважно особи віком 25-35 років - 30,2 % та 35-45 % – 22,5 %. Це здебільшого (78 %) сімейні пари з дітьми до 6 (55,8 %) і від 6 до 16 років - 33,6 %. Тому актуально впровадження роботи ресторану з умовами для відпочинку, оздоровлення, релаксації.

Об'єктом досліджень став ресторанний бізнес курорту Сергіївка.

Предметом досліджень було розробка концепції ресторану у форматі "Slow Food" при курортному готелі в смт. Сергіївка Б.-Дністровського р-ну Одеської області

Мета досліджень – на основі проведення наукових досліджень проблем та потенціалу Сергіївки, стану та особливостей ресторанного бізнесу розробити концепцію ресторану у форматі "Slow Food" при курортному готелі в смт. Сергіївка Б.-Дністровського р-ну Одеської області, що зробить його більш кризостійким на ринку послуг харчування.

Для реалізації поставленої мети необхідно вирішити такі **задачі**:

- провести аналіз роботи закладів ресторанного господарства в Сергіївці, виявити їх сильні та слабкі сторони;
- розробити концепцію ресторану у форматі "Slow Food" при курортному готелі в смт. Сергіївка Б.-Дністровського р-ну Одеської області, обґрунтувати актуальність впровадження додаткових послуг;
- скласти меню та провести необхідні технологічні розрахунки гарячого цеху, підібрати обладнання та розрахувати склад персоналу;
- описати структуру управління в закладі, підібрати штат, розробити графік роботи, надати перелік основних та додаткових послуг в ресторані;
- навести нормативні документи та заходи, прийняті в проєкті, що забезпечують охорону праці, протипожежну безпеку, цивільний захист та зменшують негативний вплив на навколишнє середовище;
- розрахувати інвестиційні витрати на реалізацію проєкту, операційні витрати та дохід закладу, а також показники інвестиційної привабливості проєкту.

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); прогностичні та економіко-математичні методи (при аналізі інвестиційної привабливості проєкту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає: у розробці нової концепції ресторану у форматі "Slow Food" при курортному готелі в смт. Сергіївка Б.-Дністровського р-ну Одеської області, що ґрунтується на оцінці структури і функціонування ресторанних закладів в цьому міста, аналізі уподобань потенційних клієнтів в сучасних реаліях; у підготовці рекомендацій по складанню меню, виробничої програми цеху з урахуванням потреб в різних ситуаціях - в мирний час і при проблемах доставки сировини і продукції; в розробці проєкту гарячого цеху, підборі більш універсального обладнання, що має великий

інтервал потужності, можливості швидкого запуску і зупинки, випуску широкого асортименту продукції і швидкої зміни виробничих програм, працювати на електроенергії або на газу за потреби тощо.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять продуктивно використовувати ресурси і потенціал Сергіївки, забезпечити конкурентоспроможність і кризостійкість проектного закладу, а також підвищити якість послуг, зумовить кращі умови для відпочинку.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, чотирьох розділів, висновків та списку використаної літератури. Загальний зміст викладено на 97 друкованих аркушах. Робота містить 32 таблиці, 25 рисунків та 1 додатку. Список використаної літературних джерел налічує 78 найменувань.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Таким чином, на основі проведення наукових досліджень проблем та потенціалу Сергіївки, стану та особливостей ресторанного бізнесу в кваліфікаційній роботі розроблено концепцію ресторану у форматі "Slow Food" при курортному готелі в смт. Сергіївка Б.-Дністровського р-ну Одеської області, що зробить його більш кризостійким на ринку послуг харчування.

Наведено характеристику та аналіз ринку готельно-ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію ресторану у форматі "Slow Food" при курортному готелі в смт. Сергіївка Б.-Дністровського району Одеської області шляхом впровадження меню з місцевої сировини, передбачення в залі окремих зон для відпочинку.

Проведено наукові дослідження шляхом анкетування для підтвердження правильності вибору формату Slow Food, тобто здорового харчування, яке спрямовано на збереження традицій національної і регіональної кухні.

Проведено моделювання інфраструктури та проектування ресторану, розроблено меню та проведено необхідні розрахунки для підбору обладнання, персоналу. Описано обраний дизайн ресторану та об'ємно-планувальні рішення.

Розроблено організаційну структуру управління в закладі, розраховано чисельність необхідного персоналу та графік їх роботи. Описані принципи охорони праці, цивільного захисту та охорони навколишнього середовища на підприємстві.

Розраховано економічні показники та проведено аналіз інвестиційної привабливості проекту.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Збірки "Стародавнє Причорномор'я" / За ред. І.В. Немченко. – Одеса: Одеський національний ун-т ім. І.І. Мечнікова. – 2001-2017 рр.
2. Шубарт П. Білгородська фортеця на сторінках історії та в легендах / П. Шубарт // Чорноморські новини. – 2012. – №103-104
3. Древнее Причерноморье: Краткие сообщения Одесского Археологического Общества. – Одесса, 1993. – 108 с.
4. Попов П.С. Природные факторы курорта Сергеевка (справочное пособие). – Б.-Днестровский: ЧП Фирма "Владимир", 2007. – 52 с.
5. Новосельська Л.І. Проблеми та перспективи еколого-економічного розвитку курортно-рекреаційних територій Причорномор'я / Л.І. Новосельська // Науковий вісник. – 2003, вип. 13.2. – с. 209-213
6. Чисельність наявного населення України на 1 січня 2018 року. – Державна служба статистики України. – К., 2018. – 83 с.
7. <http://odesskiy.com/otdih-v-odesse/klimato-balneogrjazevoj-kurort-sergeevka.html>
8. <http://litomore.com.ua/resorts/sergeevka>
9. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія [Текст] / Під заг. редакцією В.Г. Герасименка. – Одеса: ОНЕУ, 2016. – 262 с.
10. Нефедова Н.Є. Чинники розвитку і ресурси сучасного туризму Одеського регіону [Текст] / Н.Є. Нефедова, Н.Є. Нефедова, В.В. Яворська // Культура народів Причорномор'я. – 2009. – № 176. – С. 103-107
11. Олійник Я. Б. Природні та етнокультурні феномени України : монографія. – 2-ге вид., переробл. та доп. / Я. Б. Олійник, В. В. Стецюк. – К.: Київський університет, 2008. – 215 с.
12. Верховцева І. Українське Придунав'я: Етносоціокультурний ландшафт / І. Верховцева, О. Луньова // Регіональна історія України: Збірник наукових статей. – 2016. – Вип. 10. – с. 251-278
13. Косманев, А.Л. Туристическая инфраструктура в региональных исследованиях / А.Л. Косманев // Вестник ВГУ, Серия: География. Геоэкология. – 2012. – №12. – с. 5
14. Курорт Сергіївка. Офіційний сайт. – <http://sergeevka.info/>
15. Методологія планування регіонального розвитку в Україні: Інструмент для розробки стратегій регіонального розвитку і планів їх реалізації. Проект Європейського Союзу. – https://regionet.org.ua/files/04.RD_Strategies_Methodology_Kashevskyi_UA.pdf
16. Стратегія розвитку міста Білгород-Дністровський до 2028 року. – Рішення Білгород-Дністровської міської ради №261 від 8 листопада 2017 р. – 84 с.
17. Стратегічний план економічного та соціального розвитку міста Білгород-Дністровського Одеської області на період до 2017 року. – Рішення міської ради №533-V від 18 липня 2008 р. – 64 с.
18. Комплексна програма розвитку туризму у м. Б.-Дністровському та Білгород-Дністровському районі на 2016-2020 рр. – Рішення Білгород-Дністровської районної ради №36-VII від 25.12.2015 року. – 7 с.
19. Програма розвитку туризму та курортів в Одеській області на 2017 - 2020 рр. – Рішення обласної ради №285-VII від 23 грудня 2016 року. – 12 с. – <https://oda.odessa.gov.ua/statics/pages/files/5a58d0f18f339.pdf>

20. План заходів із реалізації у 2018-2020 роках Стратегії економічного та соціального розвитку Одеської області до 2020 року. – Рішення обласної ради №576-VII від 21 грудня 2016 року. – 13 с.
21. OECD Tourism Trends and Policies. – Paris: OECD Publishing. – 2014. – 418 p. – <https://doi.org/10.1787/tour-2014-5-en>
22. Cohen, S. A. Consumer behaviour in tourism: Concepts, influences and opportunities / Scott A. Cohen, Girish Prayag, Miguel Moital // *Current Issues in Tourism*. – 2014. – Vol. 17, №10. – pp. 872-909. – <https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/13683500.2013.850064>
23. Мацеха, Д.С. Маркетинг у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму / Д.С. Мацеха, С.А. Бурій // *Вісник Хмельницького національного університету*. – 2014. – №5, Т.2. – с. 43-47
24. Goryushkina, N.Ye. Marketing Management in the Sphere of Hotel and Tourist Services / N.Ye. Goryushkina, D.V. Shkurkin, A.S. Petrenko // *International Review of Management and Marketing*. – 2016. – Vol. 6, Is. 6. – p. 207-213. – <https://dergipark.org.tr/download/article-file/367303>
25. Kozhukhivska, R.B. The methods of developing the marketing strategy of tourism enterprises / R.B.Kozhukhivska // *Економіка і суспільство*. – 2018. – Вип. 16. – с. 361-364
26. Кальченко, О.М. Територіальний маркетинг як чинник розвитку туризму / О.М. Кальченко // *Вісник Чернігівського державного технологічного ун-ту*. Серія: Економічні науки. – 2011. – №1(48). – с. 177-182
27. Данько, Н.І. Сучасні тенденції маркетингу на туристичних підприємствах / Н.І. Данько, С.С. Курінна // *Вісник Харківського національного ун-ту ім. В.Н. Каразіна*. Серія "Міжнародні відносини. Економіка. Краєзнавство. Туризм" – 2018. – Вип. 7. – с. 102-108
28. Годованюк, А.В. Специфіка маркетингових досліджень на ринку туристичних послуг / А.В. Годованюк // *Вісник Хмельницького національного університету*. – 2010. – №2, Т.1. – с. 172-175
29. Криховецький, І.З. Методичні аспекти маркетингових досліджень у туризмі / І.З. Криховецький // *Економіка АПК*. – 2011. – №4. – с. 54-60
30. Baggio, R. Measuring Tourism: Methods, Indicators, and Needs: Innovation and Sustainability / In book: *The Future of Tourism*. – 2019. – pp. 255-269 – https://www.iby.it/turismo/papers/baggio_MeasTourism.pdf
31. Choi, H.C. Sustainability indicators for managing community tourism / H.C. Choi, E. Sirakaya // *Tourism Management*. – 2006. – Vol. 27 – pp. 1274–1289. – doi:10.1016/j.tourman.2005.05.018
32. Tourism strategy 2020: Growing the visitor economy 2014-2020. – ACT Government: Chief Minister, Treasury and Economic Development – https://tourism.act.gov.au/wp-content/uploads/2017/05/2020_strategy_disscussion_paper_march_2015.pdf
33. Турпланы Одесской области на 2019 год: расширить географию туризма и увеличит поток путешественников. – <https://bessarabiainform.com /2019/02/turplany-odesskoj-oblasti-na-2019-god-rasshirit-geografiyu-turizma-i-uvelichit-potok-puteshestvennikov/>
34. Програма соціально-економічного та культурного розвитку Одеської області на 2019 рік. – Рішення обласної ради №834-VII від 21 грудня 2018 року. – 79 с.
35. World Tourism Organization (2018), UNWTO Tourism Highlights Edition, 2018. – Edition, UNWTO, Madrid. – 20 p. – <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419876>
36. World Tourism Organization (2019), UNWTO World Tourism Barometer, 2019. – Vol. 17, Is. 1. – 14 p. – <https://www.ttr.tirol /sites/default/files/2019-02/UNWTO%20Barometer%20Vol.%2017%20%28J%C3%A4hner%202019%29.pdf>
37. Проскура, В.Ф. Маркетингово-логістичні аспекти активізації діяльності туристичних підприємств регіону / В.Ф. Проскура, С.І. Микуланець // *Економіка та управління підприємствами*. – 2017. – Вип.21. – с. 120-125

38. Офіційний сайт державної служби статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
39. Гутовська, Н.Г. Аналіз стану та перспектив розвитку Одеського туристичного регіону / Н.Г. Гутовська, Т.Ю. Примах // Економіка та управління національним господарством. – 2018, Вип. 18. – с. 81-87
40. Мобільний оператор «Київстар». Туристичні підсумки 2016 року в Одеській області. URL: <https://kyivstar.ua/ru/mm/news-and-promotions/turisticheskie-itogi-2016-goda-v-odesskoy-oblasti>.
41. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
42. Нездоймінов, С.Г. Науково-теоретичні аспекти маркетингового аналізу у сфері готельного господарства / С.Г. Нездоймінов, Г.К. Бедрадіна, Д.М. Самойленко // Східна Європа: Економіка, бізнес та управління. – 2018. – Вип. 6 (17). – с. 284-288
43. <http://countries.turistua.com/ru/ukraine/odessa-opinions.htm>
44. <http://forumodessa.com/showthread.php?t=5053>
45. http://www.tripadvisor.ru/Attractions-g295368-Activities-Odessa_Odessa_Oblast.html
46. <http://forum.awd.ru/viewtopic.php?f=995&t=102329>
47. <http://tonkosti.ru>
48. <http://www.doroga.ua/poi/Odesskaya>
49. <http://odessa.nezabarom.ua/ua/hotelsOpinions/>
50. <http://www.booking.com/hotel/ua>
51. Гірняк, Л.І. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні / Л.І. Гірняк, В.А. Глагола // Економіка та управління національним господарством. – 2018, Вип. 16. – с. 71-76
52. Ромат, Є.В. Бренд-маркетингові комунікації підприємств ресторанного господарства // Є.В. Ромат, Е.В. Юрчак // Інвестиції: практика та досвід. – 2017. – №17. – с. 55-64
53. https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g295368-Odessa_Odessa_Oblast.html
54. https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g1816346-Zatoka_Odessa_Oblast.html
55. <https://blacksea.nezabarom.ua/ua/sergeevka/Kafe-Bar-Restoran>
56. Закон України "Про землеустрій". – Відомості Верховної Ради України. – 2003, №36. – ст. 282 – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/858-15> (з доповненнями, змінами і правками)
57. Конституція України. – Відомості Верховної Ради України. – 1996, №30. – ст. 141 – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80/page>
58. Земельний кодекс України. – Відомості Верховної Ради України. – 2002, №3-4. – ст. 27 – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2768-14>
59. Закон України "Про топографо-геодезичну і картографічну діяльність". – Відомості Верховної Ради України. – 1999, №5-6. – ст. 46 – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/353-14>
60. Закон України "Про планування і забудову територій". – Відомості Верховної Ради України. – 2000, №531. – ст. 250. – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1699-14/ed20080101>
61. Державні будівельні норми України. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди: Готелі. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 39 с.
62. <http://sergeevka.info/index.php/homepage/ekonomika-selishcha/programi/181-zatverdzhennya-programi-zabezpechennya-rozrobki-mistobudivnoji-dokumentatsiji>
63. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. Васюковой А.Т. – М.: Издательский дом "Дашков и Ко", 2008. – 816 с.
64. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 2-ге вид., випр. та доповн. / Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.: Арії, 2013. – 1008 с.
65. <https://littlebg.com/25-tradicionni-bg-qstia/>

66. Герасимова, Л. Кухня на времето. Традиционната българска кухня през XX век / Л. Герасимова. – Сиела, 2016. – 168 с.
67. <http://shabo.ua/>
68. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). – К.: Мінрегіонбуд України, 2010. – 85 с. – <http://profidom.com.ua/v-2/v-2-2/1526-dbn-v-2-2-252009-budinki-i-sporudi-pidprijemstva-kharchuvanna-zakladi-restorannogo-gospodarstva>
69. Ряшко, Г.М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.] / Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова. – Одеса : Чорномор'я, 2017. – 300 с.
70. <https://maresto.ua/>
71. <https://www.profkuh.com.ua/>
72. <https://пестопah.ru/>
73. <http://весхол.пф/products/category/142473>
74. <https://np.com.ua/teplovoe-oborudovanie/parokonvektomaty/parokonvektomat-rational-combi-master-sm-61.html>
75. Глобальний аналіз базових макроекономічних показників України за 2013-2018 р. – <http://publicaudit.com.ua/reports-on-audit/globalnyj-analiz-bazovyh-makroekonomichnyh-pokaznykiv-ukrayiny-2013-2018-rr/>
76. Що сталося з гривнею за 20 років. – https://www.bbc.com/ukrainian/business/2016/09/160822_hryvnia_20_az
77. Міграція з України зростає і наближається до критичної. – <https://nv.ua/ukr/ukraine/events/mihratsija-z-ukrajini-zrostaie-i-nablizhajetsja-do-kritichnoji-2462687.html>
78. Регіональна доповідь про стан навколишнього природного середовища в Одеській області у 2017 р. – Одеса: Одеська обласна державна адміністрація: Департамент екології та природних ресурсів. – 2018 р. – 216 с.