

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу**

Денна форма навчання

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

Допускається до захисту

Завідувач кафедри

_____ Т.Капліна

(підпис, ім'я та прізвище)

«4» червня 2021 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

***на тему «Моделювання сервісно-виробничих процесів туристичного готелю
категорії «***» на 70 номерів у Кременчуцькому районі Полтавської області»***

зі спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

освітня програма

Готельно-ресторанна справа

ступеня

бакалавр

Виконавець роботи

Буга Марина Валеріївна

підпис, дата

Науковий керівник

д.т.н., професор Капліна Тетяна Вікторівна

підпис, дата

Полтава 2021

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Затверджую

Завідувач кафедри _____

Т.Капліна

(підпис, ім'я та прізвище)

22 лютого 2021 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК ВИКОНАННЯ
КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

*На тему: « Моделювання сервісно-виробничих процесів туристичного готелю категорії «***» на 70 номерів у Кременчуцькому районі Полтавської області»*

Здобувачем вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма Готельно-ресторанна справа

Прізвище, ім'я, по батькові Буга Марина Валеріївна

Затверджена наказом ректора №20-Н від 22 січня 2021 року

Вихідні дані до кваліфікаційної роботи: Проаналізувати основні теоретичні аспекти дослідження туристичних готелів та їх значення на національному готельному ринку. Проаналізувати готельний регіон області, обраної для моделювання майбутнього засобу розміщення, ринкові можливості закладу, розкрити його сильні сторони та конкурентні переваги. Визначити потенційних постачальників, контактні аудиторії, контингент споживачів, рівень комфорту та ціновий діапазон готелю. Обрати земельну ділянку під проектування відповідно до основних містобудівних вимог та розрахувати її розміри. Розробити індивідуальну концепцію, інтер'єр, неймінг та логотип туристичного готелю. При моделюванні сервісно-виробничого процесу закладу розміщення, навести перелік основних та додаткових послуг на всіх етапах обслуговування, включити групи приміщень відповідно ДБН, підібрати відповідне оснащення та організувати роботу персоналу. Окреслити структуру номерного фонду, розробити схематичні плани номерів з розташуванням технічного обладнання та меблів. Подати план-схему номеру готелю з розташуванням меблів. Розробити план проведення весільного банкету.

Зміст роботи. Анотація. Вступ. Теоретико-аналітичний розділ. Організаційно-дослідницький розділ. Перспективні моделі розвитку засобу розміщення. Висновки.

Календарний графік виконання кваліфікаційної роботи

Зміст роботи	Термін виконання	Термін фактичного виконання
1. Підбір і вивчення інформаційних джерел	22.02 – 24.02.21	24.02.21
2. Складання і затвердження розгорнутого плану роботи	24.02 – 25.02.21	25.02.21
3. Збір, вивчення та обробка інформації, необхідної для виконання роботи	23.02 – 28.02.21	28.02.21
4. Написання вступу та теоретико-аналітичного розділу	01.03 – 14.03.21	14.03.21
5. Написання організаційно-дослідницького розділу	15.03– 16.05.21	16.05.21
6. Написання розділу перспективні моделі розвитку засобу розміщення. Висновки	17.06 – 30.05.21	30.05.21
7. Оформлення роботи	30.05– 31.05.21	31.05.21
8. Подання роботи науковому керівнику	31.05.2021	31.05.21
9. Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень і пропозицій	31.05-03.06	03.06.21
10. Подання роботи на кафедру для отримання допуску до захисту	04.06.2021	04.06.21

Дата видачі завдання 22 лютого 2021 р.

Здобувач вищої освіти _____ Буга М. В.

Науковий керівник _____ д.т.н., професор Капліна Т. В.

Результати захисту кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота оцінена на _____

Протокол засідання ЕК № _____ від « ____ » _____ 2021 р.

Секретар ЕК _____

підпис

ім'я та прізвище

ВІДГУК

наукового керівника

на кваліфікаційну роботу студентки зі

спеціальності 241 «Готельна і ресторанна справа» освітньої програми
«Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Буги Марини Валеріївни

на тему « *Моделювання сервісно-виробничих процесів туристичного готелю категорії «***» на 70 номерів у Кременчуцькому районі Полтавської області*»

Актуальність теми: у зв'язку з епідеміологічною ситуацією у світі, виник значний попит на внутрішній туризм, що обумовило актуальність моделювання туристичного готелю у Кременчуцькому районі Полтавської області.

Загальна характеристика роботи: кваліфікаційна робота здобувача Буги М.В. складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку інформаційних джерел.

Наукова і практична значимість роботи: Наукова новизна і практична значимість роботи полягає в обґрунтуванні теоретичних аспектів та методичних підходів до розробки моделей туристичного готелю у Кременчуцькому районі.

Рівень підготовки бакалавра: під час виконання кваліфікаційної роботи, Буга М.В. виявила належний рівень теоретичних знань, умінь та навичок. Під час роботи над моделюванням туристичного готелю здобувач показала вміння обґрунтовувати рішення, моделювати сервісно-виробничий процес.

Відношення бакалавра до виконання та загальна оцінка роботи: кваліфікаційна робота виконана у відповідності до вимог методичних рекомендацій. До виконання роботи приступила вчасно.

При відповідному захисті здобувач Буга М.В. заслуговує присвоєння кваліфікації бакалавра з «Готельно-ресторанної справи».

Науковий керівник д.т.н., професор Т.В. Капліна _____

04.06.2021

Затверджую

Зав. кафедрою _____
(підпис)

д.т.н., професор, Т.Капліна
(науковий ступінь, вчене звання, ім'я та прізвище)
«22» лютого 2021р.

Погоджено

Науковий керівник _____
(підпис)

д.т.н., професор, Т.Капліна
(науковий ступінь, вчене звання, ім'я та прізвище)
«22» лютого 2021р.

План

кваліфікаційної роботи здобувача вищої освіти ступеня бакалавр
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр, назва)

освітня програма Готельно-ресторанна справа

Буга Марина Валеріївна

(прізвище, ім'я, по батькові здобувача вищої освіти)

на тему *Моделювання сервісно-виробничих процесів туристичного готелю категорії «***» на 70 номерів у Кременчуцькому районі Полтавської області»*

ВСТУП

РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИКО-АНАЛІТИЧНИЙ

- 1.1 Перспективи підприємств готельного господарства в Україні
 - 1.2 Аналіз існуючих на ринку готельних послуг регіону засобів розміщення зазначеної категорії та ринкових можливостей туристичного готелю категорії «***» на 70 номерів
 - 1.3 Визначення цільового ринку, концептуальних засад засобу розміщення
- Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ

- 2.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу туристичного готелю
 - 2.2 Організація роботи підрозділів засобу розміщення
 - 2.3 Моделювання виробничо-торговельного процесу закладу ресторанного господарства
- Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3 ПЕРСПЕКТИВНІ МОДЕЛІ РОЗВИТКУ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ

- 3.1 Розробка заходів для створення перспективної моделі засобу розміщення
- 3.2 Розробка заходів для створення перспективної моделі закладу харчування

3.3 Розробка заходів щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях

Висновки до розділу 3

ВИСНОВКИ

СПИСОК ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

Здобувач вищої освіти

(підпис)

Марина Буга
(ім'я, прізвище)

АНОТАЦІЯ

Досліджено перспективи розвитку готелів в Україні. Обґрунтовано доцільність розміщення туристичного готелю поблизу гори Пивиха у Кременчуцькому районі Полтавської області, визначено потенціальних конкурентів та партнерів підприємства. Визначене місце розташування об'єкту, що моделюється, та необхідні площі для розміщення готелю. Розроблено заходи з організації весільного банкету на 78 осіб у ресторані туристичного готелю, що моделюється. Обґрунтовано запровадження при туристичному готелі, що моделюється, весільного комплексу, функціонування якого дозволить забезпечити достатній рівень завантаження готелю, особливо у «низький сезон», підвищити рівень його конкурентоспроможності та ефективність функціонування.

Обґрунтовано доцільність впровадження тепан-шоу у ресторані готелю, яке є новою послугою для закладів ресторанного господарства регіону, що забезпечить підприємству конкурентних переваг на ринку послуг.

Ключові слова: *організація, обслуговування, моделювання, туристичний готель, інноваційні технології, весільний комплекс, весільний банкет, конкурентні переваги.*

SUMMARY

Prospects for the development of hotels in Ukraine have been studied. The expediency of placing a tourist hotel near Pyvykha mountain in Kremenchug district of Poltava region is substantiated, potential competitors and partners of the enterprise are identified. The location of the object being modeled and the required areas for the hotel have been determined. Measures have been developed to organize a wedding banquet for 78 people in the restaurant of the simulated tourist hotel.

The introduction of a wedding complex at the simulated tourist hotel is justified, the operation of which will ensure a sufficient level of hotel occupancy, especially in the "low season", increase its competitiveness and efficiency.

The expediency of introducing a tepan show in the hotel restaurant, which is a new service for restaurants in the region, which will provide the company with competitive advantages in the services market, is substantiated.

Keywords: organization, service, modeling, tourist hotel, innovative technologies, wedding complex, wedding banquet, competitive advantages.

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИКО-АНАЛІТИЧНИЙ	9
1.1 Перспективи розвитку готельного господарства в Україні	9
1.2 Аналіз існуючих на ринку готельних послуг регіону засобів розміщення зазначеної категорії та ринкових можливостей туристичного готелю категорії «***» на 70 номерів	14
1.3 Визначення цільового ринку, концептуальних засад засобу розміщення	20
Висновки до розділу 1	30
РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ	31
2.2 Моделювання сервісно-виробничого процесу туристичного готелю.....	31
2.2 Організація роботи підрозділів засобу розміщення	40
2.3 Моделювання виробничо-торговельного процесу закладу ресторанного господарства	60
Висновки до розділу 2	67
РОЗДІЛ 3 ПЕРСПЕКТИВНІ МОДЕЛІ РОЗВИТКУ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ	68
3.1 Розробка заходів для створення перспективної моделі засобу розміщення.....	68
3.2 Розробка заходів для створення перспективної моделі закладу харчування	71
3.3 Розробка заходів щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях	74
Висновки до розділу 3	80
ВИСНОВКИ	81
СПИСОК ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	82
ДОДАТКИ	86

ВСТУП

Готельне господарство належить до основних складових туристичної індустрії України. Однак сьогодні можна констатувати відсутність висококонкурентних позицій у цьому секторі національної економіки. Інфраструктура закладів розміщення не відповідає міжнародним нормам проживання та відпочинку: недостатня кількість готельних підприємств, у структурі готельних підприємств – низька частка закладів високої категорії, матеріально-технічна база застаріла та потребує модернізації, відсутні сучасні засоби зв'язку й інформаційних комунікацій, ефективні та надійні системи захисту, які становлять передумову високого рівня якості послуг.

Як засвідчує міжнародний досвід, на сучасному етапі саме невеликі готельні підприємства формують основу розвитку сфери гостинності – структурують ринок готельних послуг відповідно до попиту споживачів, формують конкурентне середовище та створюють додаткові робочі місця. Готельне господарство у перспективі має стати провідним чинником активізації туризму, інтеграції держави у світові структури міжнародного співробітництва, зростання значення національної культури.

Серед головних тенденцій сучасного розвитку індустрії гостинності можна виділити:

- поглиблення спеціалізації і диверсифікації готельних послуг;
- створення значних за розмірами корпоративних форм – готельних мереж, які стають транснаціональними компаніями;
- широке використання в індустрії гостинності інформаційних систем управління, технологічного забезпечення, маркетингу;
- інтеграція капіталу готельних підприємств з капіталом фінансових, страхових, будівельних, транспортних та інших сфер економіки;
- використання наукового менеджменту в організації та управлінні готельним бізнесом;

- розвиток мережі невеликих готельних підприємств, орієнтованих на конкретний сегмент ринку.

Активна популяризація історичних та культурних пам'яток та рекреаційних зон України призвела до зростання внутрішнього туризму в країні, що викликало необхідність розвитку мережі туристичних готелів, які орієнтовані на туристів, які надають перевагу активному відпочинку, приймають участь в екскурсійному, спортивно-оздоровчому туризмі.

Це підтверджує актуальність **теми** кваліфікаційної бакалаврської роботи.

Мета роботи – розробка моделей сервісно-виробничих процесів туристичного готелю категорії «***» на 70 номерів у Кременчуцькому районі Полтавської області».

У процесі виконання роботи передбачається виконати наступні **завдання**:

- вивчити перспективи розвитку туристичних готелів в Україні;
- дослідити існуючі на ринку готельних послуг Кременчуцького району туристичні готелі та визначити його ринкові можливості;
- визначити цільовий ринок, концептуальні засади готелю;
- змодельовати сервісно-виробничий процес засобу розміщення;
- розробити заходи з оптимальної організації підрозділів готелю;
- змодельовати виробничо-торговельний процес закладу ресторанного господарства;
- розробити заходи зі створення перспективної моделі туристичного готелю;
- розробити заходи зі створення перспективної моделі закладу ресторанного господарства;
- розробити заходи щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях.

Об'єкт дослідження: моделі сервісно-виробничих процесів туристичного готелю категорії «***» на 70 номерів у Кременчуцькому районі Полтавської області.

Наукова новизна – обґрунтовано перспективні моделі розвитку туристичного готелю: запровадження при туристичному готелі весільного комплексу як новітньої структури у складі засобу розміщення, що створить

конкурентні переваги засобу розміщення та забезпечить ефективне його функціонування у «низький сезон»; впровадження тепан-шоу у ресторані при готелі як новітньої послуги, яка залучить до закладу ресторанного господарства додаткову кількість гостей, у тому числі тих, що не проживають у готелі.

Предмет дослідження – сервісно-виробничий, виробничо-торговельний процеси туристичного готелю, технічне і організаційне забезпечення функціонування готелю, організаційна структура готелю, концептуальні засади туристичного готелю.

Апробація – тези на тему «Роль додаткових послуг у підвищенні ефективності готельних підприємств» опубліковані на науковій інтернет-конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» «Проблеми і перспективи розвитку індустрії гостинності» від 9 червня 2021 р. (дод. А).

ВИСНОВКИ

Досліджено перспективи розвитку готелів в Україні. Обґрунтовано доцільність розміщення туристичного готелю поблизу гори Пивиха у Кременчуцькому районі Полтавської області, визначено потенціальних конкурентів та партнерів підприємства. Визначено місце розташування об'єкту, що моделюється, та необхідні площі для розміщення готелю.

Змодельовано сервісно-виробничий процес туристичного готелю. Визначені основні функціональні зони підприємства, розглянуто їх функції та склад. Відповідно із вимогами галузевих стандартів визначено структуру та площі окремих функціональних груп приміщень, підібране устаткування та обґрунтовано організацію їх роботи. Визначено чисельність та графіки роботи персоналу готелю.

Розроблено заходи з організації весільного банкету на 78 осіб у ресторані туристичного готелю, що моделюється.

Обґрунтовано запровадження при туристичному готелі, що моделюється, весільного комплексу, функціонування якого дозволить забезпечити достатній рівень завантаження готелю, особливо у «низький сезон», підвищити рівень його конкурентоспроможності та ефективність функціонування.

Обґрунтовано доцільність запровадження тепан-шоу у ресторані готелю, яке є новою послугою для закладів ресторанного господарства регіону, що забезпечить підприємству конкурентних переваг на ринку послуг.

Розроблені заходи щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності. Визначено основні вимоги до санітарно-гігієнічного стану виробничого середовища, протипожежні заходи та заходи з електробезпеки.

СПИСОК ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Готелі. Будинки і споруди: ДБН В.2.2-20-2008.- [Чинний від 2008- 07-23]. - К.: Мінрегіонбуд України, 2009 - 42с. - (Державні будівельні норми України).
2. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства): ДБН В.2.2-25:2009.- [Чинний від 2009-12-30]. - К.: Мінрегіонбуд України, 2010 - 83с. - (Державні будівельні норми України).
3. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. ДСТУ 4268:2003. - [Чинний від 2004-07-01]. - К.: Держстандпарт України, 2010 - 9с. - (Державний стандарт України).
4. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення: ДСТУ 4527:2006 - [Чинний від 2006-10-01]. - К.: Держстандарт України, 2010 - 18с. - (Державний стандарт України).
5. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003- [Чинний від 2004-07-01]. - К.: Держстандарт України, 2004 - 18с. - (Державний стандарт України).
6. Закон України «Про інноваційну діяльність» від 04.07.2002 № 40-IV.
7. Закон України «Про ліцензування певних видів господарської діяльності» від 1 червня 2000 р.
8. Закон України «Про стандартизацію» від 17 травня 2001 р 24 08-III.
9. Закон України «Про туризм» в редакції від 18 листопада 2003 р № 1281 – IV.
10. Закон України «Про захист прав споживачів» від 1 грудня 2005 р №3161-IV.
11. Постанова КМУ від 15 березня 2006 р № 297 «Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)».
12. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг: Наказ Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27 січня 1999 року № 37.

13. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг: Наказ Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 року № 19.
14. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року № ДБН 360-92 (зі змінами № 1-10). Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень
15. Архіпов В. В. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация/ В.В. Архіпов – ВИРА-А, «Альтерперс», 2001. – 208 с.
16. Балашова Е. А. Гостиничный бизнес. Как достичь безупречного сервиса/ Е. А. Балашова – М.: ООО «Вершина», 2005. – 176 с.
17. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: Учебник /С.И. Байлик. – 2-е изд., перераб. и доп. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.
18. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: Підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
19. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учебн. пособ. / Ю.Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003.-352 с.
20. [Гальчинський, А.С.](#) Україна: наука та інноваційний розвиток / А.С. Гальчинський, В. Геєць, В. Семиноженко// - К. : Наукова думка, 1997. - 66 с.
21. Ганич Н. Д. Готельне господарство Бориспільської області: сучасний стан та шляхи оптимізації розвитку /Н. Д. Ганич// Вісник Бориспільського університету. – 2012. – Вип. 29(1). – С. 24-30
22. Драчёва Е. Л. Экономика и организация туризма. Международный туризм /под ред. И. А. Рябовой, Ю. В. Забаева, Е. Л. Драчёвой. – 2-изд. – М.: КНОРУС, 2005. – 576 с.
23. Завлин, П.Н. Инновационная деятельность в современных условиях / П.Н. Завлин // Инновации. – 2001. - № 8 - С.45
24. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч.закл. /А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін./ за ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 307 с.

25. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472 с.
26. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько. – К.: Знання, 2011. – 366 с.
27. Матохин В.В. Технология коммерциализации результатов интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере / В.В. Матохин // Инновации. –2001. - №8. С.59-62
28. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб./Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.
29. Мызрова О.А. Развитие и современное состояние теории инновации. / О.А. Мызрова // – 2006. - №3 (15). - С. 152-162
30. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб./Л. І. Нечаюк, Н. О. Телеш. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.
31. Примак Т. О. Маркетинг: навч. посіб./Т. О. Примак – К.: МАУП, 2004. – 228 с.
32. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л.Шаповал та ін.]: /за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 307 с.
33. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т. Г. Сокол. – К.: Альтпрес, 2009. – 447 с.
34. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебн. пособие /А.В.Сорокина. – М.: Альфа – М:ИНФРА – М, 2007. – 304с.
35. Технологічне проектування підприємств харчування: навч. посібник /Черевко О.І., Крайшок Л.О., Касилова Ж.А. та ін./ Харків, ХДУХТ, 2005- 295 с.
36. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс: учебник для вузов/Р. Джон Уокер; пер. с англ. – М.: Юнити-Дана, 2006. – 880 с.

37. Черевко О. І. Технологічне проектування підприємств харчування: навч. посіб./О. І. Черевко, Л. О. Крайнюк, Л. О. Касілова. – Харків, ХДУХТ, 2005. – 295 с.
38. Чорненька Н. В. Організація туристичної індустрії: навч. посіб./Н. В. Чорненька. – К.: Атіка, 2006. – 264 с.
39. Шишкіна К. М. Розробка електронного меню для ресторанів / К. М. Шишкіна// Молодий вчений. – 2014. - №4. – С.24-29
40. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії: навч. посіб./І. М. Школа, М. М. Ореховська, І. Д. Козлянко та ін.; за ред.. І. М. Школи. – Чернівці: Зелена Буковина, 2003. – 661 с.
41. Державна служба статистики [Електронний ресурс]: Електронні дані. – Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua
42. Гостиничний бізнес он-лайн [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/2013/01/12-events-and-trends-of-2012>
43. УАкурс фінансовий. Український фінансовий вісник [Електронний ресурс]: Електронні дані. – Режим доступу: <http://www.uakurs.net/zarob%D1%96tok/vend%D1%96ngovij-b%D1%96znes-vendingov%D1%96-avtomati/>
44. «Схема перспективного розвитку туризму у Полтавській області [Електронний ресурс]: Режим доступу: https://cg.gov.ua/web_docs/1/2019/03/docs/Perspektyvnyi_plan_rozvytku_Chernihivshchny_2019-2021.pdf - назва з екрану
45. Ресторатор [Електронний ресурс]: Режим доступу: <https://www.restorator.ua/post/qr-code-for-restaurants> - назва з екрану