

**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-виробничого, виробничо-
торговельного процесів туристичного готелю категорії «***» на 80 місць у
місті Кам'янське Дніпропетровської області»

зі спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа »
освітня програма Готельно-ресторанна справа_
ступеня бакалавр

Виконавець роботи **Парфьонова Олена Миколаївна**
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Науковий керівник **к. е. н., асистент Кирніс Наталія Іванівна**
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(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-виробничого, виробничо-торговельного процесів туристичного готелю категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське Дніпропетровської області»*

Здобувачем вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма Готельно-ресторанна справа

Прізвище, ім'я, по батькові Парфьонова Олена Миколаївна

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

Вихідні дані до кваліфікаційної роботи: надати 3D-візуалізацію дизайну елементів інтер'єру номеру люкс; скласти меню на банкет-фуршет з нагоди відкриття художньої виставки на 50 осіб.

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	
2. Складання і затвердження розгорнутого плану роботи	24.02 – 23.02.21	
3. Збір, вивчення та обробка інформації, необхідної для виконання роботи	23.02 – 28.02.21	
4. Написання вступу та теоретико-аналітичного розділу	01.03 – 14.03.21	
5. Написання організаційно-дослідницького розділу	15.03– 16.05.21	

Зміст роботи	Термін виконання	Термін фактичного виконання
6. Написання розділу перспективні моделі розвитку засобу розміщення. Висновки	17.05 – 30.05.21	
7. Оформлення роботи	30.05– 31.05.21	
8. Подання роботи науковому керівнику	31.05.2021	
9. Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень і пропозицій	31.05-03.06	
10. Подання роботи на кафедру для отримання допуску до захисту	04.06.2021	

Дата видачі завдання 22 лютого 2021 р.

Здобувач вищої освіти _____ Парфьонова О. М.

Науковий керівник _____ к.е.н., асистент Кирніс Н. І.

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 4 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Парфьонові Олени Миколаївни

Тема роботи «Моделювання сервісно-виробничого, виробничо-торгівельного процесів туристичного готелю категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське Дніпропетровської області»

В умовах сьогодення індустрія гостинності потребує значного оновлення як матеріально-технічної бази, так і переліку основних та додаткових послуг. У зв'язку з цим моделювання сервісно-виробничого та виробничо-торгівельного процесів туристичного готелю є актуальним.

Тому тема моделювання сервісно-виробничого та виробничо-торгівельного процесів туристичного готелю категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське Дніпропетровської області не викладає сумніву.

Кваліфікаційна робота здобувачки вищої освіти Парфьонові О.М. складається з трьох розділів та додатків. Зміст кваліфікаційної роботи відповідає вимогам ПУЕТ до кваліфікаційних робіт.

Наукова і практична значимість роботи полягає в обґрунтуванні теоретичних засад і методичних підходів до моделювання сервісно-виробничих та виробничо-торгівельних процесів готелю категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське та заходів створення перспективної моделі шляхом впровадження крос-менеджменту в структуру управління готелю та застосування «хмарних» технологій для вдосконалення автоматизації обліку у ресторані.

Виконуючи кваліфікаційну роботу, Парфьонова О.М. проявила належний рівень теоретичних знань та навичок. Під час роботи над випусковою роботою здобувачка показала вміння обґрунтовувати рішення з розробки заходів для створення перспективної моделі готелю.

Кваліфікаційна робота виконана самостійно, усі її розділи відповідають вимогам методичних рекомендацій у повному обсязі. Структурно-логічні розділи кваліфікаційної роботи виконувалися у встановлені терміни.

При відповідному захисті здобувачка вищої освіти Парфьонова Олена Миколаївна заслуговує присвоєння кваліфікації бакалавра «Готельно-ресторанної справи».

Науковий керівник Кирніс Н. І., к. е. н., асистент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
ВНЗ «Полтавський університет економіки і торгівлі»

31.05.2021 р. _____

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота виконана по темі : «Моделювання сервісно-виробничого, виробничо-торговельного процесів туристичного готелю категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське Дніпропетровської області». Кваліфікаційна робота складається з трьох розділів: теоретико-аналітичного, організаційно-дослідницького та перспективних моделей розвитку засобу розміщення. Повний обсяг кваліфікаційної роботи становить 69 сторінок. У кваліфікаційній роботі міститься 23 таблиць, 4 рисунки, 5 додатків. Список використаних джерел нараховує 58 найменувань.

Обґрунтовано необхідність розробки моделі туристичного готелю категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське Дніпропетровської області». Запропоновано заходи для удосконалення моделі засобу розміщення, які дозволяють набути готелю конкурентних переваг.

Проведено аналіз внутрішнього та зовнішнього середовища готелю, визначено потенційних конкурентів. Визначено послуги, які надає готель, сегмент споживачів, на який спрямована діяльність засобу розміщення.

Розроблено логотип для готелю категорії «***» на 80 місць, запропоновано 3D-візуалізацію дизайну номеру люкс. Розрахована земельна ділянка готелю – 2400 м² ; розрахований номерний фонд – 50 номерів.

Ключові слова: модель туристичного готелю, перспективна модель туристичного готелю, цільовий ринок, сервісно-виробничий процес, виробничо-торгівельний процес.

ANNOTATION

Qualification work was performed on the topic: "Modeling of service-production, production-trade processes of the tourist hotel of category" *** "for 80 seats in the city of Kamyanske, Dnipropetrovsk region." Qualification work consists of three sections: theoretical and analytical, organizational and research and promising models of development of accommodation. The full volume of qualification work is 69 pages. The qualification work contains 23 tables, 4 figures, 5 appendices. The list of used sources includes 58 items.

The necessity to develop a model of a tourist hotel of category "****" for 80 places in the city of Kamyanske, Dnipropetrovsk region is substantiated." Measures are proposed to improve the model of accommodation, which allow the hotel to gain a competitive advantage.

The analysis of internal and external environment of hotel is carried out, potential competitors are defined. The services provided by the hotel, the segment of consumers to which the activity of the accommodation is directed are defined.

Developed a logo for a hotel category "****" for 80 seats, offered a 3D visualization of the design of a deluxe room. The calculated land plot of the hotel is 2400 m²; calculated number fund - 50 numbers.

Keywords: tourist hotel model, perspective model of tourist hotel, target market, service-production process, production-trade process.

ЗМІСТ

АНАТОЦІЯ	6
ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИКО-АНАЛІТИЧНИЙ	10
1.1 Теоретичні аспекти розвитку готельного господарства в м. Кам'янське.....	10
1.2 Аналіз існуючих на ринку готельних послуг міста Кам'янське готелів категорії «***».....	14
1.3 Визначення цільового ринку готелю категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське.....	19
Висновки до розділу 1.....	22
РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ	24
2.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готелю категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське	24
2.2 Організація роботи підрозділів готелю категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське	29
2.3 Моделювання виробничо-торгівельного процесу закладу ресторанного господарства.....	44
Висновки до розділу 2.....	48
РОЗДІЛ 3 УДОСКОНАЛЕННЯ МОДЕЛІ ТУРИСТИЧНОГО ГОТЕЛЮ КАТЕГОРІЇ «***» НА 80 МІСЦЬ У МІСТІ КАМ'ЯНСЬКЕ	49
3.1 Розробка заходів для створення перспективної моделі готелю категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське	49
3.2 Розробка заходів для створення перспективної моделі закладу харчування при готелі категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське.....	54
3.3 Розробка заходів щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності в готелі.....	57
Висновки до розділу 3.....	61
ВИСНОВКИ	62
СПИСОК ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	64
ДОДАТКИ	70

ВСТУП

Актуальність теми. До пандемії коронавірусу світове готельне господарство нараховувало близько 350 тис. комфортабельних готелів, які мали більш ніж 14 млн номерів (26 млн місць). При цьому кількість номерів за останні 20 років щорічно зростала в середньому на 3-4%, що свідчить про значну динаміку росту засобів розміщення туристів. Більш того, структура світового готельного господарства адекватно відображала туристські потоки і за географічним принципом: чим більше внутрішніх туристів і іноземних відвідувачів в тому чи іншому регіоні світу, тим більше засобів розміщення має цей регіон. Приведені дані, твердять про масштабність готельного бізнесу [1].

Хоча пандемія коронавірусу завдала серйозної шкоди готельного бізнесу в Україні, він є основним чинником і важливою складовою туристичної інфраструктури України, що відіграє провідну роль у презентації вітчизняного туристичного продукту на світовому ринку туристичних послуг. З розвитком ринку туристичних послуг у останні роки активно розвивається і туристична діяльність. Загалом ринок готельних послуг має важливий вплив на розвиток не тільки туристичної індустрії як її складової, а й інші сегменти економічної системи, такі як будівництво, транспорт, зв'язок, торгівля та ін. В сучасних умовах готельний бізнес, що забезпечує послугами з тимчасового розміщення зовнішніх і внутрішніх туристів, має проблеми динамічного розвитку, що пов'язані з економічним станом країн всього світу, впливом пандемії на стан та функціонування секторів економіки. Карантинні заходи, що пов'язані з пандемією COVID-19, призвели до фактичної зупинки діяльності готельної галузі, у зв'язку з обмеженням пересування населення країни та загалом всього світу. В цих умовах особливої уваги набуває дослідження проблем і перспектив розвитку готельного бізнесу в Україні [2].

В інфраструктурі туризму одне із центральних місць займають готелі, мотелі та інші місця для короткотривалого проживання. Для задоволення споживачів готельних послуг, необхідно надавати послуги з розміщення, які б були якісними та доступними. Саме такі послуги можуть надаватися готелями, які мають категорію «***».

Зважаючи на зазначене вище **актуальною є тема** кваліфікаційної роботи «Моделювання сервісно-виробничого, виробничо-торгівельного процесів туристичного готелю категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське Дніпропетровської області.

Метою кваліфікаційної роботи є моделювання сервісно-виробничого, виробничо-торгівельного процесів готелю категорії «***» на 80 місць у м. Кам'янське.

Реалізація мети відбулася шляхом вирішення наступних **завдань**:

- обґрунтувати теоретичні питання діяльності туристичних готелів в Дніпропетровському регіоні;
- проаналізувати внутрішнє та зовнішнє середовище готелю категорії «***» на 80 місць у м. Кам'янське;
- визначити цільовий ринок туристичного готелю;
- змоделювати сервісний-виробничий процес у туристичному готелі;
- змоделювати виробничо-торгівельний процес у туристичному готелі;
- розробити заходи для створення перспективної моделі туристичного готелю;
- розробити заходи для створення перспективної моделі підприємства харчування при туристичному готелі;
- розробити заходи щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях при готелі категорії «***» на 80 місць у м. Кам'янське.

Об'єктом дослідження є модель готелю категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське.

Предметом дослідження є сервісно-виробничі, виробничо-торгівельні процеси готелю категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське.

Методологічні основи дослідження: у процесі виконання кваліфікаційної роботи були використані загально-наукові методи: абстракції, аналізу та синтезу, моделювання, які дозволили в кінцевому підсумку забезпечити достовірність результатів та обґрунтованість висновків.

Наукова новизна роботи полягає в розробці та обґрунтуванні теоретичних засад і методичних підходів до моделювання сервісно-виробничих та виробничо-торгівельних процесів готелю категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське з перспективними моделями готелю.

Практична цінність роботи полягає в можливості запропонованих рекомендацій щодо моделювання сервісно-виробничих, виробничо-торгівельних процесів діяльності готелю категорії «***» бути впровадженими в практичну діяльність готелів міста Кам'янське.

Апробація випускової роботи: за матеріалами випускової роботи надруковані тези у збірнику тез XLIV Міжнародної наукової студентської конференції «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» (за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік) на тему: «Аналіз готельних послуг на ринку м. Кам'янське» (Додаток А).

ВИСНОВКИ

Готель «Оберіг» категорії «***» на 80 місць буде розташований за адресою м. Кам'янське, проспект Аношкіна, 106-а на земельній ділянці, яка відповідає будівельно-санітарним нормам. Цільовим ринком для готелю будуть туристи, які приїздитимуть на відпочинок та з метою ділової поїздки до м. Кам'янське. Здійснено аналіз основних конкурентів, які функціонують на ринку готельних послуг. Встановлено, що на ринку готельних послуг готель «Оберіг» має два прямих конкуренти, які розраховані на невелику кількість приїжджих. Підібрані основні постачальники для майбутнього готелю. Моделюєми готель забезпечить всі необхідні послуги для комфортного відпочинку даного контингенту споживачів.

Проведено моделювання сервісно-виробничого та виробничо-торгівельного процесів для готелю «Оберіг» категорії «***» на 80 місць у місті Кам'янське Дніпропетровської області. Зокрема, здійснено розрахунок номерів та розподіл їх по категоріях. Загальна кількість номерів складає 50. Підбрано оснащення для номера категорії люкс та розраховано корисну площу, яка становить 37,13 м², що відповідає нормативній площі за державними будівельними нормами.

Здійснено підбір меблів, устаткування та обладнання для всіх категорій груп приміщень при готелі. Запропоновано графіки персоналу по кожному приміщенню.

При моделюванні сервісно-виробничого та виробничо-торгівельного процесів у закладі ресторанного господарства при готелі, розроблено меню банкету-фуршету з нагоди відкриття художньої виставки на 50 осіб, здійснено підбір посуду, розрахунок офіціантів, кількості столів та кількості буфетної продукції.

Запропоновано заходи для перспективної готелю «Оберіг» категорії «***» на 80 місць, які базуються на впровадженні в управління готелю крос-культури менеджменту. Це система управління людськими ресурсами та господарськими зв'язками в умовах інтеграційних процесів, розмаїтті культурних цінностей, різниці мов, відмінностях традицій, соціальних ролей та статусів, маючи на меті запобігання міжкультурних конфліктів. Завдяки крос-культурі менеджменту готель «Оберіг» зможе успішно функціонувати на конкурентному ринку міста Кам'янське.

Для перспективної моделі підприємства харчування при готелі пропонуємо впроваджувати для ведення документообігу на підприємстві застосовувати технологію «хмари». Ця технологія забезпечить ефективне управління в умовах майже щоденних змін у внутрішньому та навколишньому середовищах діяльності підприємств ресторанного господарства. Ефективне управління можливе в умовах своєчасно отриманої та точної інформації, що формується завдяки використанню сучасних інформаційних технологій.

Розроблені заходи з охорони праці для готелю «Оберіг» сприятимуть безпечній праці працівників готелю та комфортному проживанню його гостей.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Державна служба статистики України: регіональна статистика. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 11.04.2021).
2. Загальна характеристика Дніпропетровської області. URL: <http://zolota-pidkova.org.ua/zagaljna-harakterystyka-zakarpatsjkoj-oblasti.html> (дата звернення: 12.04.2021).
3. Колективні засоби розміщування в Україні у 2018 році : статистичний бюлетень / Державна служба статистики України. Київ, 2019. 142 с.
4. Офіційний сайт Головного управління статистики у Дніпропетровській області. URL: <http://www.uz.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 11.03.2021).
5. Регіональна стратегія розвитку Дніпропетровської області на період 2021–2027 років. URL: http://dfrr.minregion.gov.ua/foto/projt_reg_info_norm-2020/01/rsr_2027.pdf (дата звернення: 10.04.2021).
6. Мацеха Д.С., Бурий С.А. Маркетинг у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму / Д.С. Махеца, С.А. Бурий // Вісник Хмельницького національного університету. - 2014. - №5. - Т.2. - С.43-47. 2. Михайліченко Г.І. Інноваційний розвиток туристичних підприємств: напрями змін та фактори впливу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://tourlib.net/statti_ukr/myhajlichenko3.htm
7. Організаційна поведінка в міжнародному бізнесі [Електронний ресурс]. -Режим доступу:<https://stud.com.ua/22150/menedzhment/organizatsiyna>
8. Портал готельного и ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://prohotelia.com/>.
9. Приятельчук, О.А. Еволюція та теоретико-методологічне становлення кроскультурного менеджменту / О.А. Приятельчук // Зовнішня торгівля: право та економіка. - 2006. - № 4. - С. 131-134.
10. Романуха О.М. Роль крос-культурних комунікацій у менеджменті організацій / О.М. Романуха // Вісник Мукачевого національного університету. – 2017. - №9 - С.608-613

11. Згорик-Чубатюк М. О. Вплив крос-культурного менеджменту на ефективність ведення ресторанно-готельної справи. С.28-31. Збірник тез доповідей І Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції «Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації» (14-15 лютого 2019 року) / Міністерство освіти і науки України; Житомирський державний університет імені Івана Франка. – Житомир, 2018. – 40 с.

12. Гриньох Н.В., Дмитрук В.І., Дяченко Л.А. Крос - культурний менеджмент у формуванні туристичного іміджу України// Збірник наукових праць Дніпропетровського національного університету залізничного транспорту імені академіка В. Лазаряна «Проблеми економіки транспорту», 2018, вип. 16.. С.42-48.

13. Мачуга Р.І. Віртуалізація і хмарні технології в обліку: далеке майбутнє чи реальне сьогодні? [Електронний ресурс] / Р.І. Мачуга // Ефективна економіка. – 2013. - № 5. – Режим доступу: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=8&w=%D0%A0.+%D0%86.+%D0%9C%D0%B0%D1%87%D1%83%D0%B3%D0%B0>.

14. Iforma – електронна звітність онлайн [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.iforma.com.ua/ua/>. – Заголовок з екрану.

15. Електронний кабінет платника податків[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cabinet.sfs.gov.ua/login>. – Заголовок з екрану.

16. iFin – Облік без знань бухгалтерії, автоматичне створення звітів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ifin.ua/>. – Заголовок з екрану.

17. Taxer [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://taxer.ua/uk/>. – Заголовок з екрану.

18. Приват24 для бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://privatbank.ua/business/internet-bank-privat24-dlya-juridicheskikh-lic> – Заголовок з екрану.

19. Бердій Я. І. Охорона праці [Текст] : Навч. посіб.– К.: ЦУЛ, 2002. – 322 с.

20. Мунін Г.Б., Змішов А.О., Зінов'єв Г.О. та ін. Управління сучасним готельним комплексом [Текст] : Навч. посіб. / За редакцією члена.кор. НАН України, д.е.н., професора Дорогунцова С.І.– К.: Ліра.К, 2005. – 520с.

21. Охорона праці і техніка безпеки в готелях [Електронний ресурс] : – Режим доступу:<http://ua.textreferat.com/referat-494-8.html>

22. Готелі. Будинки і споруди : ДБН В.2.2-20-2008. – [Чинний від 2008-07-23]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. – 42 с. – (Національний стандарт України).

23. Готелі. Будинки і споруди : ДБН В.2.2-20-2008. Зміна №1. – [Чинний від 2019-10-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – 18 с. – (Національний стандарт України).

24. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004. 26 с. (Інформація та документація).

25. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2009-12-30]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Національний стандарт України).

26. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – Київ : Держстандарт України, 2010. – 9 с. – (Національний стандарт України).

27. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – Київ : Держстандарт України, 2010. – 18 с. – (Національний стандарт України).

28. Грабченко А.І. Методи наукових досліджень : навч. посібник / А.І. Грабченко, В.О. Федорович, Я.М. Гаращенко. – Харків : НТУ "ХПІ", 2009. – 142 с.

29. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство ОБР: организация, управление, обслуживание : учеб. пособие / С. И. Байлик, 2008. – С. 352.

30. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебник / С. И. Бай-лик. – 2-е изд., перераб. и доп. – Киев : Дакор , 2009. – 368 с.
31. Балашова Е. А. Гостиничный бизнес: Как достичь безупречного сервиса / Е. А. Балашова. – Москва : Вершина, 2005. – 176 с.
32. Дурович А. П. Маркетинг гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / А. П. Дурович. – 2-е изд., стер. – Москва : Новое знание, 2006. – 632 с.
33. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу / Л. П. Дядечко. – Київ : Центр учб. л-ри, 2007. – 224 с
34. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебник / Н. И. Кабушкин, Г. А. Бондаренко. – 4-е изд., стер. – Москва : Новое знание, 2003. – 368 с. – (Экономическое образование).
35. Мазаракі А. А. Проектування готелів : навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
36. Мазаракі А. А. Проектування курортів: навч. Посіб. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2014. – 304 с.
37. Методика та організація наукових досліджень : навч. посіб. / С.Е. Важинський, ПІ. Щербак. – Суми : СумДПУ ім.. А.С. Макаренка, 2016. – 260 с.
38. Ляпина И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов : учебник / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. – Москва : Изд. центр «Академия», 2004. – 256 с.
39. Капліна Т.В. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Капліна. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с
40. Капліна Т.В., Столярчук В.М. Основи наукових досліджень і технічної творчості : навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук.. – Полтава, 2018. -240 с. (розділ 4)

41. Капліна Т.В. Служба матеріально-технічного забезпечення готелю: навчальні завдання до практичних занять та методичні рекомендації до їх виконання студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступеня бакалавра / Т. В. Капліна, О. В. Володько. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 38 с.

42. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019 – 224 с.

43. Организация гостиничного дела : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.И. Черниковой. — М. : КНОРУС, 2016. — 192 с.

44. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Л.Э. Глаголева, Е.А. Высотина. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. – 350 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446818> (дата обращения: 17.01.2021).

45. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] : підручник / за ред. Н. О. П'ятницька. – Київ : Кондор, 2012. – 557 с.

46. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства [Текст]: навч. посібник / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко, [та ін.]. – Х.: Світ книг, 2016. – 411 с.

47. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. – Харків: Світ книг, 2016. – 411 с.

48. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / А. Ю. Парфіненко, Н. І. Данько, П. О. Подлепіна, О. О. Вишнеvsька [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.

49. Папирян Г. А. Менеджмент в индустрии гостеприимства: отели и рестораны / Г. А. Папирян. – Москва : Экономика, 2000. – 207 с.

50. Поняття інновацій в ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]. – URL: <http://ekon.in.ua/innovaciyi-v-restorannomu-biznesi.html> (дата звернення: 29.09.2019).

51. Портал готиничного и ресторанного бизнеса [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua>

52. Портер М. Э. Конкуренция: Уч. пособие / Пер. с англ. – М.: Издательский дом —Вильямс|| , 2001. – 495 с.

53. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : учеб. пособие / Сорокина А. В. – Москва : ИНФРА-М, 2007. – 304 с.

54. Тарелкін Ю.П. Методологія наукових досліджень / Ю.П. Тарелкін, В.О. Цикін. – Суми : СумДПУ ім. А.С. Макаренка, 2010. – 194 с.

55. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/432904> (дата обращения: 17.01.2021).

56. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07572-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433891> (дата обращения: 17.01.2021).

57. Управління стратегіями випереджаючого інноваційного розвитку : монографія / за ред. к.е.н., доцента Ілляшенко Н.С. — Суми : Триторія, 2020. — 440 с.<http://www.buhoblic.puet.edu.ua/files/mono-svir2020.pdf>

58. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / пер. с англ. – 2-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002. – 607 с.