

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
08 липня 2015 року №152-Н

Форма №П-4.04

**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.В. Капліна
(підпис, ініціали та прізвище)
« _____ » _____ 2020 р.

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО ДИПЛОМНОГО МАГІСТЕРСЬКОГО ПРОЕКТУ
на тему: «Проект готелю категорії «****» на 220 місць у місті Черкаси
з упровадженням інноваційних технологій»**

зі спеціальності **241 « Готельно-ресторанна справа »**
освітня програма **« Готельно-ресторанна справа »**
Виконавець **Малішевський Ростислав Олександрович**

Науковий керівник **к.т.н., доцент Рогова Наталія Володимирівна**
науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

Рецензент _____
(підпис, дата)
д.е.н., доцент Костишина Тетяна Адамівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2020

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
08 липня 2015 року №152-Н

Форма №П-4.03

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу
денна форма навчання
Кафедра готельно-ресторанної і курортної справи**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри _____ Т.В. Капліна
(підпис, ініціали та прізвище)

«30» вересня 2020 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО МАГІСТЕРСЬКОГО ПРОЕКТУ**

**Студентом(кою) спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Прізвище, ім'я, по батькові Малішевський Ростислав Олександрович
Тема: «Проект готелю категорії «****» на 220 місць у місті Черкаси з
упровадженням інноваційних технологій»
Затверджена наказом ректора № 127а-Н від «1» вересня 2020 р.
Термін подання студентом дипломного магістерського проекту 20 грудня
2020 р.**

Вихідні дані до дипломного магістерського проекту: проаналізувати основні теоретичні положення теми, виходячи з рівня розробленості проблеми у сучасній теорії, вирішити дискусійні та невирішені аспекти. Визначити концепцію засобу розміщення та рівень комфорту. Спрогнозувати інноваційну діяльність для засобу розміщення. Запропонувати інноваційні готельні і ресторани технології для впровадження у засобі розміщення. При моделюванні сервісно-виробничого процесу в готелі, включити групи приміщень відповідно до ДБН. Визначити структуру номерного фонду готелю. Розрахувати чисельність обслуговуючого персоналу готелю, зробити висновки. Розробити штатний розклад готелю, скласти посадову інструкцію чергового адміністратора готелю.

Зміст розрахунково-пояснювальної записки. Реферат. Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення. Технологічне проектування. Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях. Організаційно-економічний розділ. Висновки.

Перелік графічного матеріалу. Інноваційні технології – 1 лист А3. План приймально-вестибюльної групи приміщень – 1 лист А3. План ресторану – 1 лист А3. Загальний план благоустрою території готелю – 1 лист А3. План номерів з розташуванням обладнання – 1 лист А3. Економічна ефективність прийнятих рішень – 1 лист А3.

Консультанти розділів дипломного магістерського проекту

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	доцент Рогова Н.В.	16.11	20.11
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	доцент Рогова Н.В.	21.11	30.11
Технологічне проектування	доцент Рогова Н.В.	01.12	12.12
Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення	доцент Володько О.В. доцент Бичков Я.М.	13.12	16.12
Організаційно-економічний розділ	доцент Рогова Н.В.	17.12	20.12

Календарний графік виконання дипломного магістерського проекту

Зміст роботи	Термін виконання	Фактичне виконання
Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	16.11-20.11. 2020	
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	21.11-30.11. 2020	
Технологічне проектування	01.12-12.12. 2020	
Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення	13.12-16.12. 2020	
Організаційно-економічний розділ	17.12-20.12. 2020	

Дата видачі завдання «12» жовтня 2020 р.

Студентка _____ Малішевський Р.О.
(підпис)

Науковий керівник _____ к.т.н., доцент Н.В. Рогова
(підпис) (науковий ступінь, вчене звання, ініціали та прізвище)

Результати захисту дипломного магістерського проекту

Дипломний магістерський проект оцінений на

(балів, оцінка за національною шкалою, оцінка за ECTS)

Протокол засідання ЕК № _____ від « _____ » _____ 2020 р.

Секретар ЕК _____
(підпис) (ініціали та прізвище)

Паспорт підприємства

Готель на 220 місць категорії «****» у м. Черкаси
(засіб розміщення, місце розташування)

I. Будівельно-технічні показники

1.	Категорія готелю	****	
2.	Кількість номерів		190
3.	Кількість місць		220
4.	Площа земельної ділянки		11000 м ²
5.	Загальна площа будівлі (в основі)		6160,68 м ²

II. Прогноз основних економічних показників на рік

1.	Доходи від операційної діяльності		15821,30 тис. грн.
2.	Поточні витрати		7852,00 тис. грн.
3.	Фінансовий результат до оподаткування		7969,30 тис. грн.
4.	Чистий прибуток		6455,13 тис. грн.
5.	Рентабельність діяльності		40,80%
6.	Середньооблікова чисельність працівників		157 осіб

Студент-дипломник

(підпис)

Керівник проекту

(підпис)

Малішевський Р.О.

(ПБ)

— к.т.н., доц. Рогова Н.В.

(науковий ступінь, вчене звання,
ПБ)

РЕФЕРАТ

Дипломний магістерський проект складається з п'яти розділів, списку використаних джерел, додатків.

У роботі обґрунтовано діяльність готелю, контингент споживачів, перелік основних та додаткових послуг, що надаються. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію готелю.

Обґрунтовано впровадження інновацій з метою підвищення ефективності діяльності закладу, що досліджується. Запропоновано впровадження інновації у готелі Fidelio Suite 8, а в ресторан Stravorpys - нове покоління меню.

Обґрунтовано місце розташування готелю, відповідно до нормативів, проаналізовано площа ділянки, майданчика для відвідувачів, стоянки для автотранспорту, площі приміщень готелю: приймально-вестибюльної групи; житлові групи; приміщення побутового обслуговування і торгівлі; приміщення культурно-дозвілєвого призначення; приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення; групи адміністративних господарських та виробничих приміщень. Розроблено пропозиції щодо дизайну готелю.

Дипломний магістерський проект викладено на 149 сторінках тексту та містить 43 таблиці, 13 рисунків, 6 додатків. При написанні роботи було використано 73 літературних джерел. Графічний матеріал – 6 аркушів.

Ключові слова: готельно-ресторанне господарство, інноваційні технології, автоматизовані системи управління, функціональні групи приміщень.

РЕФЕРАТ

Дипломный магистерский проект состоит из пяти разделов, списка литературы, приложений.

В работе обоснованно деятельность гостиницы, контингент потребителей, перечень основных и дополнительных услуг. По результатам исследований внутренней и внешней среды на основе анализа конкурентной среды обоснована концепция гостиницы.

Обоснованно внедрения инноваций с целью повышения эффективности деятельности учреждения, исследуется. Предложено внедрение инновации в гостинице Fidelio Suite 8 и введение Stravorpys - новое поколение меню при отеле.

Обоснованно местоположение гостиницы, в соответствии с нормативами, проанализированы площадь участка, площадки для посетителей, стоянки для автотранспорта, площади помещений гостиницы: приемно-вестибюльной группы; жилые группы; помещения бытового обслуживания и торговли; помещения культурно-досугового назначения; помещений физкультурно-оздоровительного назначения; группы административных хозяйственных и производственных помещений. Разработаны предложения по дизайну гостиницы.

Дипломный магистерский проект изложен на 149 страницах текста и содержит 43 таблицы, 13 рисунков, 6 приложений. При написании работы были использованы 73 литературных источника. Графический материал - 6 листов.

Ключевые слова: гостинично-ресторанное хозяйство, инновационные технологии, автоматизированные системы управления, функциональные группы помещений.

ESSAY

Master's diploma project consists of five sections, bibliography, applications. The paper rightly activities Hotels contingent of consumers, the list of basic and additional services. According to the research of internal and external environment on the basis of an analysis of the competitive environment proved Hotels concept.

The introduction of innovations is grounded in order to increase the efficiency of the investigated institution. The introduction of innovations in the hotels Fidelio Suite 8 and the introduction of Stravopys - a new generation of hotel menus

Reasonably Hotels location, in accordance with the regulations, analyzed land area, playground for visitors and parking for vehicles, premises Square Hotels: receiving-vestibule group; residential group; premises consumer services and trade; premises of cultural and leisure facilities; facilities sports and recreational purposes; Group administrative business and industrial premises. Proposals for the design Hotels.

Diploma Master's project is presented on 149 pages of text and contains 43 tables, 13 figures, 6 applications. 73 literary sources were used in writing the work. Graphic material - 6 sheets.

Keywords: hotel and restaurant management, innovative technology, automated control systems, functional groups of rooms competitiveness.

ЗМІСТ

ПАСПОРТ.....	8
РЕФЕРАТ.....	9
ВСТУП	11
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
1.1 Інноваційний розвиток як основа конкурентоспроможності підприємств готельного господарства	14
1.2 Інноваційні технології в готельному господарстві	16
1.3 Інноваційні технології в ресторанному господарстві.....	20
Висновки до розділу 1.....	23
РОЗДІЛ 2 ПРОГНОЗУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ДЛЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ	
2.1 Аналіз зовнішнього середовища засобу розміщення	24
2.2 Концептуальні засади засобу розміщення та обґрунтування його внутрішнього середовища.....	34
2.3 Заходи з упровадження інноваційних технологій в засобі розміщення.....	53
2.3.1 Упровадження інновації в готельному господарстві	40
2.3.2 Упровадження інновації в ресторанному господарстві.....	44
Висновки до розділу 2.....	48
РОЗДІЛ 3 ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ	
3.1 Аналіз місця розташування готелю та визначення відповідності ДБН.....	49
3.2 Проектування приміщень засобу розміщення.....	57
3.2.1 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.....	57
3.2.2 Проектування житлової групи приміщень	61
3.2.3 Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі.....	65

3.2.4	Проектування приміщень культурно-дозвіллієвого призначення.....	64
3.2.5	Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення	65
3.2.6	Проектування групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень.....	66
3.3	Проектування закладів ресторанного господарства при засобі розміщення.....	68
3.3.1.	Моделювання виробничо-торгівельного процесу в закладі ресторанного господарства.....	69
3.3.2	Виробнича програма підприємства харчування.....	72
3.3.3	Проектування приміщень приймання і зберігання продуктів (складських приміщень).....	77
3.3.4	Проектування виробничих приміщень.....	78
3.3.4.1	Розрахунок гарячого цеху.....	83
3.3.5	Проектування службово-побутових приміщень.....	88
3.3.6	Проектування приміщень для відвідувачів.....	88
3.3.7	Визначення площі приміщень закладу ресторанного господарства.....	89
3.4	Визначення загальної площі засобу розміщення та розробка об'ємно-планувальних рішень.....	90
	Висновки до розділу 3.....	92
РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ		
4.1.	Розробка завдання на проектування засобу розміщення із зазначеними факторами майбутнього розвитку.....	93
4.2.	Дизайнерські рішення та елементи реклами засобу розміщення.....	95
4.3.	Функціонування інженерних систем засобу розміщення	98
4.4.	Охорона праці та безпека життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях	104
	Висновки до розділу 4.....	121

РОЗДІЛ 5 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗДІЛ

5.1	Управління готелем	123
5.1.1	Визначення структури органів управління в засобі розміщення та їх завдань	123
5.1.2	Розробка раціональної організаційної структури управління готелем.....	125
5.1.3	Розрахунок чисельності персоналу і формування штатного розпису підприємства	126
5.2	Організація роботи засобу розміщення.....	128
5.3	Економічна ефективність проекту	130
5.3.1	Обґрунтування операційних доходів	130
5.3.2	Планування поточних витрат	134
5.3.3	Планування операційного прибутку	134
5.4	Оцінка ефективності впровадження інновацій	136
5.5	Дослідження ризиків	138
	Висновки до розділу 5.....	142
	ВИСНОВКИ	143
	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	145
	ДОДАТКИ.....	149

ВСТУП

Актуальність теми. Значну роль відіграє готельне господарство у розвитку туризму як фактору підвищення престижу України в міжнародному співробітництві і є постійним джерелом поповнення валютних надходжень в країну. Як свідчить європейський досвід, готельне господарство є одним з дієвих засобів формування ринкового механізму, надходження значних прибутків до держави, створення нових робочих місць, підтримки регіонів.

Завдяки інноваціям передбачається прибуткове використання нововведень у вигляді нових технологій, видів продукції й послуг, вирішення організаційно-технічних і соціально-економічних питань виробничого, фінансового, комерційного, адміністративного або іншого характеру. З урахуванням послідовності проведення робіт життєвий цикл інновації розглядається як інноваційний процес. За ознакою змісту або внутрішньої структури виділяють інновації технічні, економічні, організаційні, управлінські й ін. Виділяються такі ознаки, як масштаб інновацій (глобальні й локальні); параметри життєвого циклу, закономірності процесу впровадження й т.п.

З початком економічних реформ з'явилася гостра потреба в системному вивченні загальних і специфічних властивостей готельного бізнесу, його організації, закономірностей розвитку й керування, його міжгалузевих і інфраструктурних взаємозв'язків. На перший план висунулися проблеми пошуку інвестицій, на базі яких могло б здійснюватися розвиток готельних підприємств відповідно до міжнародних стандартів комерційної гостинності. Однак сучасна економічна теорія дотепер пропонувала рішення цих проблем переважно для галузей матеріального виробництва. Специфіка готелів у цьому плані поки адекватно не відбита. Готельні інновації продовжують аналізуватися лише у вузькому спектрі додаткових послуг, які може зробити готель своїм клієнтам, а її інвестиційний розвиток продовжує залишатися за межами комплексного економічного аналізу. В умовах підвищеного попиту на послуги розміщення для різних категорій туристів незмірно зростає потреба в дослідженні інноваційного розвитку з погляду організації інноваційних процесів усередині підприємства і їхньої федеральної підтримки, обґрунтування критеріїв новизни при впровадженні інвестиційних проектів у готелях різної категорії, формування й використання інвестиційних ресурсів.

Теоретичні засади дослідження інноваційної сфери, зокрема інноваційної діяльності, впливу інноваційних процесів на економічне зростання та основи фінансового забезпечення інноваційної діяльності розроблялися у наукових працях відомих вчених: М.Додгсона, В. Зомбарта, П. Квінтаса, М. Кондратьєва, Д.

Мессі., Р.Мюллера, Б.Санто, Б. Твісса, Д. Уїлда, І.Фішера, Й. Шумпетера. Провідними вітчизняними дослідниками у вирішенні згаданої проблеми є: В. Александрова, Ю. Бажал, Є. Бойко, А. Даниленко, О. Жилінська, М. Крупка, А. Кузнєцова, С. Онишко, В. Осецький, М. Туган-Барановський, Л. Федулова.

Значний внесок у розробку питань побудови ефективної системи управління готельними підприємствами сприяли дослідження українських і зарубіжних вчених: Н. Кабушкіна, Ю. Корягіна, І. Ляпіної, Л. Лук'янова, І. Мініча, Г. Муніна, М. Якименка, Ю. Волкова, Л. Єрохіна, та інших. Віддаючи належне напрацюванням економістів та спеціалістів з питань функціонування і розвитку готельних підприємств, слід зауважити, що для вітчизняного менеджменту готельне господарство залишається малодослідженим об'єктом.

Мета дослідження: проект готелю «Арабелла» категорії «****» на 220 місць у місті Черкаси з упровадженням інноваційних технологій.

Реалізація мети обумовила завдання дослідження:

- теоретично обґрунтувати інноваційний розвиток, як основи конкурентоспроможності підприємства готельного господарства;
- проаналізувати сучасні інноваційні технології в готельному і ресторанному господарстві;
- запропонувати інновації для впровадження в готельному і ресторанному господарстві;
- розробити організаційні заходи із забезпечення функціонування готельного і ресторанного господарства;
- виконати організаційно-економічні розрахунки від впровадження інновацій.

Об'єкт дослідження: готель «Арабелла» категорії «****» у місті Черкаси з впровадженням інноваційних технологій.

Предмет дослідження: прогнозування інноваційної діяльності готелю категорії «****», технологічне проектування, організація і забезпечення функціонування готельно-ресторанного комплексу, організаційно-економічні розрахунки.

Наукова новизна: полягає в удосконаленні науково-практичних засадах управління підприємством готельного господарства за рахунок впровадження інноваційних технологій.

Практична цінність: полягає в удосконаленні науково-практичних засадах управління підприємством готельного господарства за рахунок впровадження інноваційних технологій.

Апробація проекту: результати дослідження опубліковано у збірнику наукових праць магістрів ПУЕТ, тема статті «проблеми розвитку готельного господарства у місті Черкаси».

ВИСНОВКИ

У результаті виконання дипломного магістерського проекту було запроєктовано готель категорії «****» у місті Черкаси з впровадженням інноваційних технологій для впровадження у готель на 220 місць.

Для доведення актуальності обраної теми були розглянуті теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі, та доведено, що інноваційний розвиток є основою конкурентоспроможності закладу, що досліджується.

Визначені конкуренти, які оточують готель у місті Черкаси що проектується, сегмент ринку послуг, тобто виявлена група споживачів, що мають загальні ознаки і зорієнтовані на певні послуги туристи пішохідного маршруту.

Обґрунтоване місце розташування готелю «Арабелла».

Розрахована площа земельної ділянки для будівництва готелю. У складі земельної ділянки передбачаються упоряджені майданчики перед входами в приміщення громадського та житлового призначення. Площа майданчиків перед входами в готель. Визначений склад і площа кожної групи приміщень, які входять в готель: приймально-вестибюльна група – 304,00 м²; фізкультурно - оздоровча група – 120,00 м²; адміністративно–господарсько-виробнича – 577,00 м²; культурно-дозвіллева – 270 м² та група побутового обслуговування і торгівлі – 63,00 м². Визначена структура і площа номерного фонду готелю. Загальна площа номерів складає 2378,3м². Площа кожного поверху 1617,17м².

Запропоновано, та розраховано економічну ефективність впровадження інновації у готелі «Арабелла», а саме для удосконалення функціонування готелю «Арабелла» запропоновано впровадити дві інновації: в готелі Fidelio Suite 8, а в ресторан Stravopys - нове покоління меню. Впровадження інноваційних технологій у готелі «Арабелла» значно розширить рівень сервісу та підвищить якість надання готельних послуг у ньому, що забезпечить високу конкурентоспроможність цього закладу.

У проекті розглянуто місце розташування готелю, відповідно до нормативів, проаналізовано площа ділянки, майданчика для відвідувачів, стоянки для автотранспорту тощо.

Розрахунок приміщень підприємства здійснювалось відповідно до будівельних вимог, що пред'являються до закладів готельного господарства та проаналізований їх склад. Розраховані площі приміщень готелю: приймально-вестибюльні групи; житлові групи; приміщення побутового обслуговування і торгівлі; приміщення культурно-дозвілльєвого призначення; приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення; групи адміністративних господарських та виробничих приміщень, що дало змогу визначити загальну площу будівлю і визначити площу поверху.

При проектуванні підприємств харчування при готелі визначені склад та площа приміщень ресторану на 190місць, бар на 21 місць, їдальня для персоналу на 40 місць.

У четвертому розділі розглянуто організаційне забезпечення функціонування готелю, оформлено технічне завдання на проектування, прийнято дизайнерські рішення та елементи реклами, розроблено організацію функціонування інженерних служб готелю, визначили річне тепло споживання системи опалення, розраховали річне споживання холодної і гарячої води, витрати стічних вод та загальні витрати електроенергії готелем.

Підрозділ «Охорона праці» виконувався з метою удосконалення максимально комфортних та безпечних умов праці в період пандемії для персоналу та відпочинку гостей готелю. У роботі визначені можливі шкідливі фактори та передбачені заходи для їх усунення або мінімізації.

У готелі застосовується лінійно-функціональна структура управління. Оперативне управління готелем здійснюється генеральним директором.

Заключним етапом дипломного магістерського проекту є виконання економічної частини, в якій визначені основні економічні показники діяльності

готелю, що досліджується. Визначені суми доходів від продажу номерів, від торгівельно-виробничої діяльності закладів ресторанного господарства. Розраховані витрати готелю, визначена сума чистого прибутку та рентабельність підприємства, що становить 40,80 %.

Економічні розрахунки діяльності готелю на 220 місць підтверджують необхідність будівництва готелю. Розрахунки проводились відповідно до існуючих законодавчих документів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник / С.И. Байлик. - 2-е изд., перераб. и доп. - К. : Дакор , 2009. - 368 с.
2. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство ОБР : организация, управление, обслуживание : учеб. пособие / С.И. Байлик , 2008 – с.352
3. Балашова Е.А. Гостиничный бизнес : Как достичь безупречного сервиса / Е.А. Балашова . - М. : Вершина , 2005. - 176 с.
4. Бойко М.Г. Кон'юнктура міжнародного ринку готельних і туристичних послуг: Опорний конспект лекцій / уклад. М.Г. Бойко. - М. : ЦПНМВ КНТЕУ , 2004. - 110 с.
5. Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / Г.А. Бондаренко . - М. : Новое знание , 2006. - 365 с.
6. Внутренний водопровод и канализация зданий:СНиП 2.04.01-85 - [Чинний від 1986-07-01]. - М.: Госстрой СССР,1986 - 18с. - (Государственные стандарты).
7. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов : Учеб. пособие / Ю.Ф. Волков . - Ростов-на-Дону : Феникс , 2003. - 352 с.
8. Володько О. В., Страшко Л. М. Організація забезпечення функціонування засобу розміщення. – 2016.
9. Гарбера О. Є. Сучасні тенденції розвитку світової готельної індустрії //Економічний часопис-XXI. – 2010. – №. 11-12. – С. 37-41.

10. Готелі. Будинки і споруди:ДБН В.2.2-20-2008.- [Чинний від 2008- 07-23]. - К.: Мінрегіонбуд України,2009 - 42с. - (Державні будівельні норми України).
11. Гранатуров В. М., Осипов В. М. Удосконалення системи визначень у сфері конкурентоспроможності. – 2005.
12. Давидова О. Ю., Ліннік В. Ю. Концептуальні фактори розвитку готельно-ресторанної галузі України //Вісник Одеського національного університету. Серія: Економіка. – 2015. – №. 20, Вип. 6. – С. 36-40.
13. ДБН 360-92 «Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень»
14. ДБН В.2.2-3-97. Будинки та споруди навчальних закладів.
15. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
16. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
17. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
18. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
19. ДБН В.2.2-11:2002 «Підприємства побутового обслуговування. Основні положення»
20. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
21. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
22. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
23. ДБН В.2.3-5
24. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення»;
25. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» (розроблено Держтурадміністрацією спільно із ДП НДІ “Система”, м. Львів. Введено в дію у липні 2004 року);

26. ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні Класифікація готелів" (розроблено Держтурадміністрацією спільно із ДП НДІ "Система", м. Львів. Введено в дію у липні 2004 року) ;
27. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»
28. ДСТУ 4527:2006 "Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення".
29. Дурович А.П. Маркетинг готиниц и ресторанов : учеб. пособие / А.П. Дурович . - 2-е изд., стер . - М. : Новое знание , 2006. - 632 с.
30. Закон України "Про підтвердження відповідності" від 17 травня 2001р. 2406-III
31. Закон України "Про стандартизацію" від 17 травня 2001р. 2408-III
32. Закон України "Про захист прав споживачів" від 1 грудня 2005 року №3161-IV
33. Закон України "Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності" від 1 грудня 2005 року №3164-IV
34. Закон України "Про туризм" в редакції від 18 листопада 2003 р. №1281-IV
35. Засимович О.С., Мартинюк С.О. Особливості впровадження інноваційних підходів до організації ресторанного сервісу / [Електронний ресурс]: Режим доступу до ресурсу <http://infotour.in.ua/zasimovich.htm>
36. Затуливетров А. Ресторан. З чого почати, як досягти успіху. Поради власникам і керуючим. - СПб.: Пітер, 2008. - 213 с.
37. Кабушкин Н.И. Менеджмент готиниц и ресторанов : Учеб. пособие / Н.И. Кабушкин ; Г.А. Бондаренко . - 2-е изд. . - М. : Новое знание , 2001. - 216 с.
38. Кабушкин Н.И. Менеджмент готиниц и ресторанов : Учебник / Н.И. Кабушкин ; Г.А. Бондаренко . - 4-е изд., стер . - М. : Новое знание , 2003. - 368 с. - (Экономическое образование)
39. Карсекін В.А. Проблеми розвитку готельного господарства в Україні//Економіка України. - 1997. - № 9. - С. 41-47

40. Кузьмин М. А., Федоров Н. А. Электронное меню для ресторанов // Молодежь XXI века: потенциал, тенденции и перспективы. Т. 2.—Екатеринбург, 2014. – 2014.
41. Кулиняк Ю. І. Проблеми визначення сутності конкурентної стратегії організації. – 2011.
42. Кухар Р. Б., Єлейко О. І., Захарко Ю. Б. Вдосконалення управління маркетингом підприємств засобами інформаційних технологій // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені СЗ Гжицького. – 2014. – Т. 16. – №. 1-1.
43. Левковська Л. Стан і перспективи розвитку туризму та готельного бізнесу України / В.А.Карсекін// Економіка України. - 2003. - № 6. - С.31-36
44. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов : Учебник / И.Ю. Ляпина ; Т.Л. Игнатьева ; С.В. Безрукова . - М. : Изд. центр "Академия" , 2004. - 256 с.
45. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания : Учебник / И.Ю. Ляпина . - 2-е изд., стереотип . - М. : Изд. центр "Академия" , 2002. - 208 с.
46. Мальська М.П. Готельна індустрія / Основи туристичного бізнесу: навч. посібник / Мальська М.П., Худо В.В., Цибух В.І. - К., 2004. - С.54-66.
47. Михайлова Л. І. и др. Інноваційний менеджмент. – 2015.
48. Найт Ф. и др. Економічна сутність прибутку та концепції його формування. – 2010.
49. Новіков В.С. Інновації в туризмі. - М.: ВЦ «Академія», 2007. - 208 с.
50. Осовська Г. В. и др. Менеджмент організацій. – 2014.
51. 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).
52. Перфілова О. Є. Проблеми та особливості впровадження SWOT-аналізу в практику стратегічного управління вітчизняних підприємств. – 2008.

53. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003- [Чинний від 2004-07-01]. - К.: Держстандарт України, 2004 - 18с. - (Державний стандарт України).
54. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посібник / П.Р. Пуцентейло . - К. : ЦУЛ , 2007. - 344 с.
55. Реалії розвитку готельного господарства в Україні. [Електронний ресурс]: Дипломна 5. Режим доступу до ресурсу – <http://diplomna5.com/item-22062>
56. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посібник / Роглев Х.Й. - К. : Кондор , 2005. - 408 с.
57. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво. СанПіН 42-123-577-91. від 19.03.912006 - [Чинний від 1991-03-19]. - К.: Держстандарт України, 2006 - 18с. - (Державний стандарт України).
58. С. І. Чеботар, Я. С. Ларіна, О. П. Луцій, М. Г. Шевчик, Р. І. Буряк, С. М. Боняр, А. В. Рябчик, О. М. Прус, В. А. Рафальська/ Маркетинг / Навчальний посібник / Київ «Наш час» , 2007.- 504 с.
59. Сенин В.С. Гостиничный бизнес : классификация гостиниц и других средств размещения : учеб. пособие / В.С. Сенин ; А.В. Денисенко , 2007. - 144 с.
60. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : Учеб. пособие / Сорокина А.В.. - М. : ИНФРА-М , 2007. - 304 с.
61. Статистичний щорічник України за 2010 рік / гол.ред. О.Г. Осауленко. – К.: Державна служба статистики України: Держаналітінформ, 2011, – 559с.
62. Тарасенко І.І. Устаткування у готельному та ресторанному господарстві: Опорний конспект лекцій / уклад. І.І. Тарасенко. - М. : ЦПНМВ КНТЕУ , 2005. - 77с.
63. Уренев В.П. Архитектура предприятий общественного питания: Навч. посіб. / В.П. Уренев – К.: Будивельник, 1981. – 128 с.
64. Уренев В.П. Интерьер и оборудование предприятий общественного питания: Навч. посіб. / В.П. Уренев – К.: Будивельник, 1978. – 112 с.

65. Учитель Ю.Г. SWOT-анализ и синтез - основа формирования стратегии организации/Ю.Г. Учитель, М.Ю. Учитель. – М. : Либроком, 2010. – 328.
66. Федорченко В.К., Мініч І.М. Готельне господарство: основні показники, оцінка якості послуг/В.К. Федорченко – К., 2000 – 158с.
67. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервісу: учеб. посібник. 2-е вид. - М: Дашков і К, 2010. - 248 с.
68. Фурс И. Н. Технология производства продукции общественного питания: Учебн.пос. / Фурс И. Н. – М.: Новое знание, 2002. – 799с.
69. Харів П. С. Інноваційна діяльність підприємства та економічна оцінка інноваційних процесів. – 2003.
70. Хвостенко О. А. Концептуальні засади класифікації середовища підприємства //Актуальні проблеми економіки. – 2009. – №. 5. – С. 166-174.
71. Черевко О.І. Технологічне проектування підприємств харчування. Навч. посіб. [Черевко О.І., Крайшок Л.О., Касылова Ж.А. та ін.] Харків, ХДУХТ, 2005-295 с.
72. Чудновский А.Д. и др. Гостинничный и туристский бизнес: Учебн.пос./А.Д. Чудновский – М.: Экмос, 2000.
73. Шимановська-Діанич Л. М. Організаційно-економічний механізм управління розвитком підприємств готельного господарства : дис. – ПУЕТ, 2016.