

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

Форма №ПР-4.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу
заочна 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 195 місць у місті Луцьк з
упровадженням інноваційних технологій»**

зі спеціальності **241 « Готельно-ресторанна справа »**

освітня програма **« Готельно-ресторанна справа »**

Виконавець **Лукій Оксана Миколаївна**

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

(підпис, дата)

Рецензент **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 №ПР-4.03

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу
заочна 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 Лукій Оксана Миколаївна

Тема: «Проект готелю категорії «*» на 195 місць у місті Луцьк з
упровадженням інноваційних технологій»**

Затверджена наказом ректора № 160-Н від «30» вересня 2020 р.

**Термін подання студентом дипломного магістерського проекту 20 грудня
2019 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 бухгалтера 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	-	16.11	20.11
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	-	21.11	30.11
Технологічне проектування	-	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	-	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 _____ Лукій О.М.
(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 195 місць категорії «***» у м. Луцьк
(засіб розміщення, місце розташування)

I. Будівельно-технічні показники

1. Категорія готелю	***
2. Кількість номерів	112
3. Кількість місць	195
4. Площа земельної ділянки	9750м ²
5. Загальна площа будівлі (в основі)	1324,6м ²

II. Прогноз основних економічних показників на рік

1. Доходи від операційної діяльності	73969,28тис. грн.
2. Поточні витрати	58464,42тис. грн.
3. Фінансовий результат до оподаткування	15504,86тис. грн.
4. Чистий прибуток	12558,94тис. грн.
5. Рентабельність діяльності	16,98 %
6. Середньооблікова чисельність працівників	98 осіб

Студент-дипломник

(підпис)

Керівник проекту

(підпис)

Лукій О.М.

(ПІБ)

к.т.н., доц. Рогова Н.В.

(науковий ступінь, вчене звання, ПІБ)

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.

Для забезпечення конкурентоспроможності готелю «Шервуд» запропоновано впровадження інновації електронні замки для готелів від компанії «ASSA ABLOY Global Solutions» та для ефективної роботи в ресторані впровадити можливість випускати нові товари у структурі ресторанного господарства за рахунок кваліфікаційного рівня спеціалістами лоббі-бару.

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 150 сторінках тексту та містить 43 таблиці, 12 рисунків, 7 додатки. При написанні роботи було використано 58 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.

Для обеспечения конкурентоспособности гостиницы «Шервуд» предложено внедрение инновации электронные замки для гостиниц от компании «ASSA ABLOY Global Solutions» и для эффективной работы в ресторане внедрить возможность выпускать новые товары в структуре ресторанного хозяйства за счет квалификационного уровня специалистами лобби-бара.

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 150 страницах текста и содержит 43 таблиц, 12 рисунков, 7 приложений. При написании работы были использованы 58 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.

To ensure the competitiveness of the Sherwood Hotel, it is proposed to introduce innovations electronic locks for hotels from the company "ASSA ABLOY Global Solutions" and to work effectively in the restaurant to introduce the ability to produce new products in the restaurant industry due to the qualification level of lobby bar specialists.

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 150 pages of text and contains 43 tables, 12 figures, 7 applications. 58 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	7
РЕФЕРАТ	8
ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
1.1 Інноваційний розвиток як основа конкурентоспроможності підприємств готельного господарства	11
1.2 Інноваційні технології в готельному господарстві	20
1.3 Інноваційні технології в ресторанному господарстві.....	27
Висновки до розділу 1	29
РОЗДІЛ 2 ПРОГНОЗУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ДЛЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ	
2.1 Аналіз зовнішнього середовища засобу розміщення	31
2.2 Концептуальні засади засобу розміщення та обґрунтування його внутрішнього середовища.....	38
2.3 Заходи з упровадження інноваційних технологій в засобі розміщення.....	45
2.3.1 Упровадження інновації в готельному господарстві	48
2.3.2 Упровадження інновації в ресторанному господарстві.....	53
Висновки до розділу 2	54
РОЗДІЛ 3 ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ	
3.1 Обґрунтування місця розташування готелю та визначення відповідності ДБН.....	55
3.2 Проектування приміщень засобу розміщення.....	61
3.2.1 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.....	61
3.2.2 Проектування житлової групи приміщень	64
3.2.3 Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі.....	67
3.2.4 Проектування приміщень культурно-дозвілленого призначення.....	69
3.2.5 Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення	71
3.2.6 Проектування групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень.....	72
3.3 Проектування закладів ресторанного господарства при засобі розміщення.....	75

3.3.1. Моделювання виробничо-торгівельного процесу в закладі ресторанного господарства.....	76
3.3.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	79
3.3.3 Проектування приміщень приймання і зберігання продуктів (складських приміщень)	82
3.3.4 Проектування виробничих приміщень.....	83
3.3.4.1 Розрахунок гарячого цеху.....	89
3.3.5 Проектування службово-побутових приміщень.....	89
3.3.6 Проектування приміщень для відвідувачів.....	89
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.....	96
4.3. Функціонування інженерних систем засобу розміщення	97
4.4. Охорона праці та безпека життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях.....	104
Висновки до розділу 4.....	112
РОЗДІЛ 5 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗДІЛ	
5.1 Управління готелем	114
5.1.1 Визначення структури органів управління в засобі розміщення та їх завдань	114
5.1.2 Розробка раціональної організаційної структури управління готелем.....	126
5.1.3 Розрахунок чисельності персоналу і формування штатного розпису підприємства	127
5.2 Організація роботи засобу розміщення.....	129
5.3 Економічна ефективність проекту	131
5.3.1 Обґрунтування операційних доходів	131
5.3.2 Планування поточних витрат	135
5.3.3 Планування операційного прибутку	136
5.4 Оцінка ефективності впровадження інновацій	137
5.5 Дослідження ризиків	140
Висновки до розділу 5.....	142
ВИСНОВКИ	145
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	147
ДОДАТКИ.....	151

ВСТУП

Актуальність теми. Готельно-ресторанне господарство має невичерпний потенціал для прогресу та робить вагомий внесок в економіку країни. Сучасні умови господарювання характеризуються глобалізацією економіки та інформатизацією суспільства, зростанням значення сфери послуг для розвитку економіки країни, пред'явленням нових вимог держави і споживачів до суб'єктів ринкових відносин.

Активні ціннісні перетворення, зміни в споживчих перевагах українського суспільства, становлення нових ринків сфери послуг приводять до активізації розвитку послуг готельно-ресторанного господарства, частиною яких є управлінські процеси. Сьогоднішній етап розвитку управління підприємствами готельно-ресторанного господарства неможливий без обізнаності в питаннях менеджменту, без вміння самостійно й оперативно приймати вірні рішення з урахуванням інноваційних процесів та новітніх тенденцій розвитку бізнесу. Сутність та специфіка готельно-ресторанної діяльності пов'язана з керівництвом та управлінням людьми, регулюванням їх поведінки.

Готельно-ресторанне господарство України має значний інноваційний потенціал, реалізація якого дозволить використовувати передові маркетингові, інформаційні та інші технології. Це сприятиме: підвищенню якості послуг, створенню передумов для формування ефективної цінової політики, підвищенню ефективності функції контролю, прискоренню руху управлінської, фінансової, кадрової інформації, створить передумови для підвищення ефективності управлінських рішень.

Переходу України на ринкову економіку характеризувався глибокими політичними і соціально-економічними змінами у структурі підприємств різного типу та форми власності. Зокрема, збільшилась кількість приватних підприємств, які за рівнем виробництва та якістю надання послуг не

поступаються державним. Для розвитку споживчої кооперації, яка мала потужну матеріально-технічну базу, кваліфікований кадровий потенціал та сформовані цілі, це носило позитивний характер. Однак глобальні кризові явища, які супроводжували ці зміни, негативно позначились на розвитку споживчої кооперації: звузилися масштаби її діяльності, знизилася віддача економічного і соціального потенціалу, погіршився економічний стан, суттєво послабилася її соціальна місія. Галузь ресторанного господарства, яка традиційно займала вагоме місце у розвитку системи, не стала виключенням.

Вивченню проблем розвитку готельно-ресторанного господарства приділена велика увага вітчизняних науковців, фахівців, а саме: О. Борисової, О. Головки, Г. Круль, М. Мальської, І. Мініч, Л. Нечаюк, Н. П'ятницької, О. Шаповалової. У цих роботах розглядаються основи організації та розвитку готельно-ресторанного господарства, аналізуються чинники, що впливають на ринок готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Однак, розвиток інноваційної складової економіки, сучасних інформаційних технологій вимагає додаткових досліджень впливу інновацій на готельно-ресторанне господарство.

Мета дослідження: упровадити інноваційні технології проекту готелю «Шервуд» категорії «***» на 195 місць у місті Луцьк.

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 «Шервуд» категорії «***» у місті Луцьк 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: проект готелю «Шервуд» на 195 місць у місті Луцьк з впровадженням інноваційних технологій.

Практична цінність: проведене дослідження дозволило проаналізувати особливості організації готельного господарства у м. Луцьк. Розроблені матеріали можуть бути впроваджені у практику діяльності готелів Луцька.

Апробація проекту: результати дослідження опубліковано у збірнику Всеукраїнської наукової інтернет-конференції «Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку» (Вип. 65), тема: « Competitiveness of the hotel business and factors affecting it».

ВИСНОВКИ

У результаті виконання дипломного магістерського проекту було запроєктовано готель категорії «***» у місті Луцьк з впровадженням інноваційних технологій для впровадження у готель «Шервуд» на 195 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 Луцьк 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 «Шервуд».

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 – 299,00 м²; фізкультурно - оздоровча група – 512,00 м²; адміністративно-господарсько-виробнича – 284,0 м²; культурно-дозвіллева – 150,00 м² та група побутового обслуговування і торгівлі – 76,00 м². Визначена структура і площа номерного фонду готелю. Загальна площа номерів складає 2345,3 м².

Запропоновано, та розраховано економічну ефективність впровадження інновації у готелі «Шервуд», а саме впровадити інновацію електронні замки для готелів від компанії «ASSA ABLOY Global Solutions», та у ресторані «Шервуд» - випускати нові товари у структурі ресторанного господарства за рахунок кваліфікаційного рівня спеціалістами лоббі-бару. Впровадження інноваційних технологій у готелі «Шервуд» значно розширить рівень сервісу та підвищить якість надання готельних послуг у ньому, що забезпечить високу конкурентоспроможність цього закладу.

У проєкті 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-дозвілльового 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 150 місць, бар на 10 місць, кафе 30 місць, їдальня для персоналу на 50 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, розрахували 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 для персоналу та відпочинку гостей готелю. Запропоновано профілактику нерозповсюдження вірусної інфекції COVID-19, дотримування правил поведінки в готелі «Шервуд» згідно санітарно-гігієнічних рекомендацій. 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 проєкту 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 16,98%.

Економічні розрахунки діяльності готелю на 195 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. Игнатъева ; 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.