

**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 агроготелю на 50 місць в Івано-Франківській області»*

*зі спеціальності*

241 Готельно-ресторанна справа

*освітня програма  
ступеня*

Готельно-ресторанна справа  
бакалавр

**Виконавець роботи**

**Гордієнко Лілія Віталіївна**

\_\_\_\_\_ 04.06.2021 р.  
підпис, дата

**Науковий керівник**

**асистент Дудник Світлана Олексіївна**

\_\_\_\_\_ 04.06.2021 р.  
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 агроготелю на 50 місць в Івано-Франківській області»*

*Здобувачем вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа*

*Освітня програма Готельно-ресторанна справа*

*Прізвище, ім'я, по батькові Гордієнко Лілією Віталіївною*

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

**Вихідні дані до кваліфікаційної роботи:** Вихідні дані до кваліфікаційної роботи: Обґрунтувати теоретичні аспекти та провести аналіз ринкових можливостей агроготелю, визначити цільовий ринок та концептуальні засади готелю, передбачити послуги, які відповідають агроготелю. При моделюванні сервісно-виробничого процесу в агроготелі розробити послідовність технологічного процесу, його стадій та операцій. Включити групи приміщень відповідно до ДБН. Розробити оснащення та організацію роботи функціональних підрозділів агроготелю. Змоделювати виробничо-технологічний процес організації харчування у закладі ресторанного господарства при агроготелі.

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

**Календарний графік виконання кваліфікаційної роботи**

<b>Зміст роботи</b>	<b>Термін виконання</b>	<b>Термін фактичного виконання</b>
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	25.02 – 28.02.21	28.02.21
4. Написання вступу та теоретико-аналітичного	01.03 – 14.03.21	14.03.21

розділу		
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 \_\_\_\_\_

Гордієнко Л.В.

Науковий керівник \_\_\_\_\_

асистент Дудник С.О.

***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**  
**здобувача вищої освіти ступеня бакалавра**  
**спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**  
**освітня програма «Готельно-ресторанна справа»**  
**Гордієнко Лілії Віталіївни**  
**на тему «Моделювання сервісно-виробничого, виробничо-торговельного**  
**процесів агроготелю на 50 місць в Івано-Франківській області»**

Екологічний і сільський зелений туризм (агротуризм) продовжує активно розвиватися в багатьох європейських країнах, у т. ч. й в Україні. У розвинених країнах світу такий вид відпочинку користується попитом не лише у людей середнього достатку, а й у заможної частини населення, бо він надає можливість городянам відпочити в сільській місцевості на природі, позбутися стресів, відвідати місцеві пам'ятки, ознайомитися з побутом сучасних сільських мешканців, народними традиціями, а, за бажанням, і взяти участь у сільськогосподарських роботах. З огляду на це, кваліфікаційна робота Л.В. Гордієнко характеризується актуальністю та своєчасністю і спрямована на дослідження можливості створення сучасного агроготелю на 50 місць в Івано-Франківській області.

Зміст роботи відповідає обраній темі. У першому розділі автор розкриває теоретичні засади функціонування агроготелів в Україні та Івано-Франківській області, сучасний стан категоризації даного типу підприємства готельного господарства, проводить аналіз конкурентного середовища агроготелів, визначає цільовий ринок та концептуальні засади підприємства, що моделюється. В другому розділі автор моделює сервісно-виробничий процес агроготелю на 50 місць, організацію роботи структурних підрозділів та виробничо-торгівельний процес агроготелю. Третій розділ присвячено розробці заходів для створення перспективної моделі агроготелю, організації харчування та охороні праці в надзвичайних ситуаціях, а саме під час поєнві біля агроготелю на 50 місць в Івано-Франківській області.

Позитивними рисами кваліфікаційної роботи є системність та послідовність викладення матеріалу, а також застосування прогресивного досвіду в сфері гостинності та його практичне застосування.

Л.В. Гордієнко у ході виконання кваліфікаційної роботи під час її виконання поєднала теоретичні знання та практичні навички під час навчання в ВНЗ, проявила креативність, ініціативність, старанність, наполегливість. Окремо слід відмітити обізнаність у сучасних системних та інформаційних технологіях та їх практичне застосування в кваліфікаційній роботі. При відповідному захисті здобувач Гордієнко Лілії Віталіївни заслуговує присвоєння кваліфікації бакалавра з готельно-ресторанної справи.

Науковий керівник асистент Дудник Світлана Олексіївна

---

*дата, підпис*

## ЗМІСТ

<b>АНОТАЦІЯ</b> .....	6
<b>ВСТУП</b> .....	7
<b>РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИКО-АНАЛІТИЧНИЙ</b> .....	10
1.1 Теоретичні аспекти розвитку агроготелів в Україні.....	10
1.2 Аналіз існуючих на ринку готельних послуг Івано-Франківської області агроготелів .....	16
1.3 Визначення цільового ринку агроготелю на 50 місць у Івано-Франківській області.....	25
Висновки до розділу 1.....	28
<b>РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ</b> .....	30
2.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу агроготелю на 50 місць у Івано-Франківській області .....	30
2.2 Організація роботи підрозділів агроготелю на 50 місць у Івано-Франківській області.....	36
2.3 Моделювання виробничо-торгівельного процесу закладу ресторанного господарства .....	50
Висновки до розділу 2.....	56
<b>РОЗДІЛ 3 УДОСКОНАЛЕННЯ МОДЕЛІ АГРОГОТЕЛЮ НА 50 МІСЦЬ У ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ</b> .....	57
3.1 Розробка заходів для створення перспективної моделі агроготелю на 50 місць у Івано-Франківській області.....	57
3.2 Розробка заходів для створення перспективної моделі закладу харчування при агроготелі на 50 місць у Івано-Франківській області.....	60
3.3 Розробка заходів щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях для агроготелю на 50 місць .....	64
Висновки до розділу 3 .....	68
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	70
<b>СПИСОК ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	71
<b>ДОДАТКИ</b> .....	77

## АНОТАЦІЯ

Досліджено перспективи розвитку агроготелів в Україні. Обґрунтовано доцільність розміщення агроготелю у Івано-Франківській області, визначено потенціальних конкурентів та партнерів підприємства. Визначене місце розташування об'єкту, що моделюється, та необхідні площі для розміщення агроготелю. Обґрунтовано запровадження при готелі, що моделюється, геліосистемну установку, яка дозволяє нагрівати воду для гарячого водопостачання та опалення. Обґрунтовано впровадження у кафе агроготелю гідропоніку - це безпідставний спосіб культивування рослин, що володіє рядом переваг. Замість ґрунту використовується субстрат, що утримує представника флори, а також живильну рідину, в якій постійно або періодично знаходиться його коренева система.

**Ключові слова:** *агроготелю, організація, обслуговування, моделювання, готель, інноваційні технології, конкурентні переваги.*

## SUMMARY

Prospects for the development of agricultural hotels in Ukraine have been studied. The expediency of placing an agrohôtel in Ivano-Frankivsk region is substantiated, potential competitors and partners of the enterprise are identified. The location of the simulated object and the required areas for the agro-hôtel are determined. The introduction of a heliosystem installation at the modeled hotel, which allows to heat water for hot water supply and heating, is substantiated. The introduction of hydroponics in the café of the agrohôtel is substantiated - it is an unjustified method of plant cultivation, which has a number of advantages. Instead of soil, a substrate containing a representative of the flora is used, as well as a nutrient fluid in which its root system is constantly or periodically.

**Key words:** *agrohôtel, organization, service, modeling, hotel, innovative technologies, competitive advantages.*

## ВСТУП

Сучасні тенденції розвитку економічної ситуації в Україні характеризуються високим динамізмом, активізацією структурних зрушень на користь сфери послуг, загостренням конкурентної боротьби на ринку готельних послуг. Основна мета діяльності суб'єктів готельного бізнесу – забезпечення максимального комфорту перебування відвідувачів. Сучасний стан господарювання вітчизняних підприємств готельного господарства характеризується нестійкими тенденціями розвитку, що здебільшого зумовлено сезонними коливаннями попиту, зростанням цін на послуги та недостатнім рівнем якості обслуговування за невисокої еластичності попиту за ціною, організаційним консерватизмом управління. Тому сучасні готелі повинні шукати шляхи вдосконалення не лише основних але і додаткових послуг і в першу чергу.

Екологічний і сільський зелений туризм (агротуризм) продовжує активно розвиватися в багатьох європейських країнах, у т. ч. й в Україні. У розвинених країнах світу такий вид відпочинку користується попитом не лише у людей середнього достатку, а й у заможної частини населення, бо він надає можливість городянам відпочити в сільській місцевості на природі, позбутися стресів, відвідати місцеві пам'ятки, ознайомитися з побутом сучасних сільських мешканців, народними традиціями, а, за бажанням, і взяти участь у сільськогосподарських роботах.

Сільський туризм переконливо довів, що він є важливим фактором рішення соціально-економічних проблем села – це зростання зайнятості на селі, розвиток сільської інфраструктури, отримання стабільний та вагомих прибутків селян, зміцнювання бюджету сільських поселень. Активізація попиту на відпочинок в сільській місцевості провокує збільшення пропозиції в цьому порівняно молодому сегменті туристичного ринку. Наприклад, за даними Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні

(ССЗТУ), регіональні представництва Спілки просувають близько 600 різних садиб загальною місткістю понад 6 тис. місць, які щорічно приймають не менш 800 тис.чол.

Питанням вивчення діяльності засобів розміщення в сільському зеленому туризмі (агротуризмі) займалися Шершун М. Х., Веремеєнко С. І., Микитин Т. М., Берташ Б. М., Щесюк С. В. Рутинський М. Й. та Зінько Ю. В. вважають, що для України можливо перейняти західний досвід, особливо Польщі. Ніколаєнко Т. В., Ніколанеко Д. В. також визнають, що Західна Європа, як найбільш освоєна в рекреаційному відношенні, може бути прикладом для всього світу в сфері агротуризму. Кузик С.П. та Олесневич Д.Л. у своїх публікаціях відмічають важливість вивчення та засвоєння досвіду провідних туристичних країн, таких як Австрія зі схожими умовами, історією, та традиціями, і Великобританія з її багатовіковою історією розвитку туризму.

В даний час в Україні існує ряд чинників, що перешкоджають повноцінному розвитку агротуризму: недосконалість законодавства, незадовільний стан доріг, відсутність механізмів кооперації та управління і ін. Проте вже зараз серед фермерів і жителів невеликих сіл чимало охочих зайнятися організацією даного виду туризму. Що, в свою чергу сприяє розвитку, побудові та експлуатації сільськими підприємцями у курортнорекреаційних районах України агроготелів. Готель даного типу є перспективним та високо конкурентним різновидом сільського зеленого туризму як виду основної діяльності.

**Метою кваліфікаційної роботи є розробка моделей сервісно-виробничого**

**процесу агроготелю на 50 місць в Івано-Франківській області».**

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

- вивчити перспективи розвитку агроготелів в Україні;



- дослідити існуючі на ринку готельних послуг в Івано-Франківській області агроготелі та визначити ринкові можливості агроготелю на 50 місць;
- визначити цільовий ринок, концептуальні засади агроготелю;
- змоделювати сервісно-виробничий процес агроготелю;
- розробити заходи з оптимальної організації підрозділів агроготелю;
- змоделювати виробничо-торговельний процес закладу ресторанного господарства;
- розробити заходи зі створення перспективної моделі агроготелю;
- розробити заходи зі створення перспективної моделі закладу ресторанного господарства в агроготелі;
- розробити заходи щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях в агроготелі.

**Об’єкт дослідження:** моделювання сервісно-виробничого, виробничо-торговельного процесів агроготелю на 50 місць в Івано-Франківській області

**Предмет дослідження:** сервісно-виробничий, виробничо-торговельний процеси агроготелю, технічне і організаційне забезпечення функціонування агроготелю, концептуальні засади готелю.

**Наукова новизна** – обґрунтовано перспективні моделі розвитку агроготелю: запровадження при готелі, що моделюється, геліосистемну установку, яка дозволяє нагрівати воду для гарячого водопостачання та опалення. Обґрунтовано впровадження у кафе агроготелю гідропоніку, як безпідставний спосіб культивуації рослин, що володіє рядом переваг. Замість ґрунту використовується субстрат, що утримує представника флори, а також живильну рідину, в якій постійно або періодично знаходиться його коренева система.

Кваліфікаційна робота пройшла апробацію на LXVII Міжнародній інтернет — конференції «Перспективні напрямки наукових досліджень» 31 травня 2021 р. м. Рівне, в підсумку опубліковано тезу (Додаток А)

Структурно робота складається з вступу, трьох розділів, висновків, переліку інформаційних джерел, додатків. У роботі налічується 8 рисунків та 27 таблиць, 4 додатки (у них 6 таблиць), перелік інформаційних джерел налічує 94 найменування. Робота викладена на 70 сторінках.

## ВИСНОВКИ

Проаналізовано та розкрито зміст і особливості агроготелів в складі агротуризму в Україні, з'ясовано та обґрунтовано, що він охоплює широкий спектр форм відпочинку на селі: від відпочинку у туристичних центрах і курортах, що розташовані у селищах і малих містах, до відпочинку у сільських господарствах (агротуризм). Обґрунтовано, що відпочинок на селі є одним з перспективних напрямів відродження та розвитку українського села, оскільки розвиток готельного бізнесу приносить дохід не лише власникам готелів, а й іншим жителям місцевості: створюються нові робочі місця у сфері обслуговування, зростає попит на продукти харчування, сувенірну продукцію та вироби місцевих майстрів, активізуються будівництво та транспортні послуги. Обґрунтовано місце розміщення агроготелю в с. Підгайчики Коломийського району Івано-Франківської області. Запропонований неймінг агроготелю «Вільна Україна», що базується на назві агропідприємства, яке буде надавати послугу з розміщення споживачів та одвічне прагнення українського народу, бути незалежним.

Змодельовано сервісно-виробничий процес агроготелю. 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 агроготелю.

Змодельовано виробничо-торговельний процес закладу ресторанного господарства. Розроблено заходи з організації банкету на 30 осіб з нагоди святкування Harvest festival (День врожаю).

## СПИСОК ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Despommiers D. Farming up the city: the rise of urban vertical farms. [Електронний ресурс] / Despommiers // Trends Biotechnol. – 2013. – Режим доступу до ресурсу: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23790758/>.
2. Moon C. Eco-Innovation in the Hotel Industry: A Review of Seven Hotels using the UNWTO 2030 Sustainability Guidelines [Електронний ресурс] / C. Moon, J. Batle, M. Morales // University of the Islands of the Balearics. – 2021. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.proquest.com/openview/22922ab20f97b1820bc8c608d8ae338a/1?pq-origsite=gscholar&cbl=4451210>.
3. Savidov N. A. Fish and plant production in a recirculating aquaponic system: a new approach to sustainable agriculture in Canada [Електронний ресурс] / N. A. Savidov, E. Hutchings, J. E. Rakocy // Acta Hortic (ISHS). – 2007. – Режим доступу до ресурсу: <https://link.springer.com/content/pdf/10.1007/s13593-014-0273-y.pdf>.
4. The effect of temperature distribution on the vertical cultivation in plant factories with a WSN-based environmental monitoring system [Електронний ресурс] / [Y. W. Chang, J. S. Wang, J. J. Chou та ін.] // Adv Biomed Eng. – 2011. – Режим доступу до ресурсу: <https://link.springer.com/article/10.1007/s13593-014-0273-y>.
5. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посіб. / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. К.: Знання України, 2002. 358 с.
6. Антоненко Т. В. Агротуризм як напрям розвитку індустрії гостинності в Україні [Електронний ресурс] / Т. В. Антоненко, Т. П. Голікова, В. П. Рак // The practical significance of modern scientific research. – 2017. – Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/27150/1/Agrogotel.pdf>.
7. Архіпов В. В. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация/ В.В. Архіпов – ВИРА-А, «Альтерперс», 2001. – 208 с.

8. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: Учебник /С.И. Байлик. – 2-е изд., перераб. и доп. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.
9. Балашова Е. А. Гостиничный бизнес. Как достичь безупречного сервиса/ Е. А. Балашова – М.: ООО «Вершина», 2005. – 176 с.
10. Биркович В. І. Сільський зелений туризм – пріоритет розвитку туристичної галузі України / В. І. Биркович // Стратегічні пріоритети: наук. збірн. – 2008. – № 1. – С. 138-143
11. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: Підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
12. Будя А. Направления и задачи развития информационных технологий в туризме и гостиничном бизнесе Украины/ А. Будя // Гостиничный бизнес. - 2001. - № 1. - С.46-47.  
В. М. Гужва. — К., 2001. — 400 с.
13. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учебн. пособ. / Ю.Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003.-352 с.
14. [Гальчинський, А.С.](#) Україна: наука та інноваційний розвиток / А.С. Гальчинський, В. Геєць, В. Семиноженко// - К. : Наукова думка, 1997. - 66 с.
15. 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
16. Готелі та інші місця короткотермінового проживання: стат. збірник / За ред. К.Й. Свистун. Івано-Франківськ: Головне управління статистики у Івано-Франківськ області, 2007. 52 с.
17. Готелі. Будинки і споруди:ДБН В.2.2-20-2008.- [Чинний від 2008- 07-23]. - К.: Мінрегіонбуд України,2009 - 42с. - (Державні будівельні норми України).
18. Гужва В. М. Інформаційні системи і технології на підприємствах /
19. 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.

20. Завлин, П.Н. Инновационная деятельность в современных условиях / П.Н. Завлин // Инновации. – 2001. - № 8 - С.45
21. Закон України «Про захист прав споживачів» від 1 грудня 2005 р №3161-IV.
22. Закон України «Про інноваційну діяльність» від 04.07.2002 № 40-IV.
23. Закон України «Про ліцензування певних видів господарської діяльності» від 1 червня 2000 р.
24. Закон України «Про стандартизацію» від 17 травня 2001 р 24 08-III.
25. Закон України «Про туризм» в редакції від 18 листопада 2003 р № 1281 – IV.
26. 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.
27. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472 с.
28. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько. – К.: Знання ,2011. – 366 с.
29. Матохин В.В. Технология коммерциализации результатов интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере / В.В. Матохин // Инновации. –2001. - №8. С.59-62
30. Меняев М.Ф. Информационные технологии управления. Системы управления организацией/ М.Ф. Меняев. - М.: Наука, 2003. - 464 с.
31. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб./Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.
32. Мызрова О.А. Развитие и современное состояние теории инновации. / О.А. Мызрова // – 2006. - №3 (15). - С. 152-162
33. 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.

34. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: навч. посіб. / Л.І. Нечаюк, Н.О. Телеш. К.: Центр навчальної літератури, 2003. 348 с.
35. Олійник М. Хто сприяє і що перешкоджає розвитку в Україні сільського зеленого туризму //Главред, - №7. – 2011. – 57 с
36. Оліфіров О. В. Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі / О. В. Оліфіров, А. П. Лутай. — Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. — 235 с.
37. Орлов П. Інформаційні системи і технології в управлінні, освіті та готельному бізнесі: Науково-практ. посіб. / П. Орлов. - Донецьк: Альфа-Пресс, 2004. - 292 с.
38. 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).
39. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. ДСТУ 4268:2003. - [Чинний від 2004-07-01]. - К.: Держстандпрт України,2010 - 9с. - (Державний стандарт України).
40. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення: ДСТУ 4527:2006 - [Чинний від 2006-10-01]. - К.: Держстандарт України,2010 - 18с. - (Державний стандарт України).
41. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003- [Чинний від 2004-07-01]. - К.: Держстандарт України,2004 - 18с. - (Державний стандарт України).
42. Постанова КМУ від 15 березня 2006 р № 297 «Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)».
43. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг: Наказ Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 року № 19.
44. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг: Наказ Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27 січня 1999 року № 37.

45. Примак Т. О. Маркетинг: навч. посіб./Т. О. Примак – К.: МАУП, 2004. – 228 с.
46. Присакар І. Управління закладами ресторанного господарства : автоматизація бізнес-процесів / І. Присакар // Вісник КНТЕУ. – 2015. – №3.
47. 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
48. 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.
49. Пророчук Ж. А. Роль програмного забезпечення в управлінні підприємством / Ж. Пророчук // Современные информационные технологии. — 2010. — № 1. — С. 18 – 20.
50. Рибачок Н. Зелене світло для «зеленого» туризму. – «Власний бізнес» №8 (44), 2010. – 28 с.
51. Сільський зелений туризм як перспективний напрям розвитку регіону / А. В. Білаш // Молодіжний економічний вісник ХНЕУ ім. С. Кузнеця. – 2018
52. Сімків Л.Є. Перспективи розвитку сільського (зеленого) туризму в Івано-Франківській області / Л.Є. Сімків, 1.1. Проданова // Економіка: проблеми теорії та практики : зб. наук, праць. - В 9 т. - Т. VII. - Дніпропетровськ : Вид-во ДНУ. - 2009. - Вип. 251. - С. 1215-1220.
53. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т. Г. Сокол. – К.: Альтпрес, 2009. – 447 с.
54. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебн. пособие /А.В.Сорокина. – М.: Альфа – М:ИНФРА – М, 2007. – 304с.
55. Степова С. В. Доцільність застосування інформаційних технологій в ресторанному бізнесі / С. В. Степова, А. Л. Когут [Електронний ресурс]. —



Режим доступу : [http://www.rusnauka.com/3\\_ANR\\_2014/Informatica/3\\_153623.doc.htm](http://www.rusnauka.com/3_ANR_2014/Informatica/3_153623.doc.htm).

56. Технологічне проектування підприємств харчування: навч. посібник /Черевко О.І., Крайшок Л.О., Касилова Ж.А. та ін./ Харків, ХДУХТ, 2005- 295 с.
57. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс: учебник для вузов/Р. Джон Уокер; пер. с англ. – М.: Юнити-Дана, 2006. – 880 с.
58. Федосова К. С. Сучасні інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі / К. С. Федосова, Л. М. Тележенко. – Одеса, Видавництво ТЕС, 2010. – 264 с.
59. Черевко О. І. Технологічне проектування підприємств харчування: навч. посіб./О. І. Черевко, Л. О. Крайнюк, Л. О. Касілова. – Харків, ХДУХТ, 2005. – 295с.
60. Черникова В.И. Современный подход к определению «комфорта в гостинице» / В.И. Черникова // Вісник ДІТБ. 2008. № 12. С.232-237.
61. Чорненька Н. В. Організація туристичної індустрії: навч. посіб./Н. В. Чорненька. – К.: Атіка, 2006. – 264 с.
62. Чхало О. Автоматизовані системи управління підприємствами ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / О. Чхало // Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/chkhalo.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/chkhalo.htm). – 20.11.2017. – Назва з екрану
63. Юрченко О. Інновації в готельному бізнесі на сучасному етапі / О. Юрченко // Вісник Львівського університету. Серія : Міжнародні відносини. – 2014. – Вип. 34. – С. 292–300.
64. Юрченко С. А. Современные мировые тенденции развития готельного бизнеса / С. А. Юрченко, Е. Е. Юрченко // Развитие индустрии туризма и гостеприимства в контексте трансграничного сотрудничества : материалы международной научно-практической конференции (г. Белгород, 26–28 марта 2014 г.) / отв. ред. О. К. Слинкова. – Белгород : ЭПИЦЕНТР, 2014. – С. 357–360.