

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року №88-Н

Форма №П-4.04

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

Інститут Навчально-науковий інститут харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Форма навчання заочна
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

Допускається до захисту
Завідувач кафедри Т.В. Капліна
(підпис, ініціали та прізвище)
«16» лютого 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ
на тему: «Проект готелю категорії «****» на 280 місць у місті Херсон з
упровадженням інноваційних технологій»

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

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

ступеня **магістр**

Виконавець проекту **Рогова Наталія Володимирівна**
прізвище, ім'я та по батькові

(підпис, дата)

Науковий керівник **д.т.н., професор Капліна Тетяна Вікторівна**
науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по батькові

(підпис, дата)

Рецензент **д.е.н., професор Костишина Тетяна Адамівна**
(прізвище, ім'я та по батькові)

Полтава 2021

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року №88-Н

Форма №П-4.05

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

Затверджую

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

«30» вересня 2020 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ**

*на тему «Проект готелю категорії «****» на 280 місць у місті Херсон з
упровадженням інноваційних технологій»*

Здобувачем вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Прізвище, ім'я, по батькові Рогова Наталія Володимирівна

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

Термін подання студентом дипломного проекту 16 лютого 2021 р.

Зміст проекту	Термін виконання	Термін фактичного виконання
Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	16.11–30.11. 2020	30.11.2020
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	01.12–27.12. 2020	27.12.2020
Технологічне проектування	28.12.2020–28.01. 2021	28.01.2021
Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення	29.01–06.02.2021	06.02.2021
Організаційно-економічний розділ	07.02–16.02. 2021	16.02.2021

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 готелю. Запропонувати інноваційні готельні і ресторанный 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 розпис готелю, скласти посадову інструкцію адміністратора готелю.

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
Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення	професор Капліна Т.В. доцент Бичков Я.М.	29.01	15.02

Дата видачі завдання «12» жовтня 2020 р.

Здобувач вищої освіти _____

(підпис)

Рогова Н.В.

Науковий керівник _____

(підпис)

д.т.н., професор Капліна Т.В.

(науковий ступінь, вчене звання, ініціали та прізвище)

Результати захисту дипломного проекту

Дипломний проект оцінений на _____

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

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

Секретар ЕК _____

(підпис)

(ім'я та прізвище)

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-дозвілєвого 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

Паспорт підприємства

Готель на 280 місць категорії «****» у м. Херсон
(засіб розміщення, місце розташування)

I. Будівельно-технічні показники

1.	Категорія готелю	****
2.	Кількість номерів	190
3.	Кількість місць	280
4.	Площа земельної ділянки	15400 м ²
5.	Загальна площа будівлі (в основі)	985,7 м ²

II. Прогноз основних економічних показників на рік

1.	Доходи від операційної діяльності	51955,72тис. грн.
2.	Поточні витрати	27122,88тис. грн.
3.	Фінансовий результат до оподаткування	27012,28тис. грн.
4.	Чистий прибуток	20362,93тис. грн.
5.	Рентабельність діяльності	39,19%
6.	Середньооблікова чисельність працівників	145 осіб

Студент-дипломник

(підпис)

Рогова Н.В.
(ПІБ)

Керівник проекту

(підпис)

д.т.н., професор Капліна Т.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.

Обґрунтовано впровадження інновацій з метою підвищення ефективності діяльності закладу, що досліджується. Запропоновано впровадження інновацій у готель «Smart House», а в ресторан обрано технологію «Доставка страв з закладу».

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 143 сторінках тексту та містить 59 таблиці, 8 рисунків, 7 додатків. При написанні роботи було використано 61 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 инноваций в гостинице «Smart House» и введение в ресторан доставки блюд с заведения.

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 143 страницах текста и содержит 59 таблицу, 8 рисунков, 7 приложений. При написании работы были использованы 61 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 back to the technology Delivery of straves from the mortgage.

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 147 pages of text and contains 59 tables, 8 figures, 7 applications. 61 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.

ВСТУП

Актуальність теми. Важливим для України є також об'єднання зусиль працівників туризму і наукових працівників різних профілів з метою створення програмного матеріалу для подальшого розвитку інфраструктури туризму в країні.

Готельне господарство об'єднує в собі сукупність різних галузей та напрямків сфери послуг, тому що готель є не лише місцем для ночівлі. Це цілий комплекс послуг - від елементарних зручностей до проведення складних розважальних та оздоровчих програм.

Розвиток ринкових відносин в Україні зумовлює діяльність підприємств готельного господарства, умов їх функціонування на ринку. Тому підприємствам готельного господарства для того, щоб вижити, необхідно правильно визначити свою стратегію та тактику поведінки на ринку та систематично проводити управління діяльністю підприємства з метою підвищення ефективності діяльності та отримання прибутку.

Україна, володіючи численними історичними та культурними цінностями, унікальними рекреаційними ресурсами, зможе досягти значного економічного ефекту в туристичному бізнесі. Якщо в розвинених країнах ця галузь діяльності перетворилась на індустрію туризму, то Україна робить лише перші кроки в цьому напрямі.

В даний час в нашій країні індустрія гостинності розвинута не належним чином. Рівень обслуговування туристів в підприємствах готельного господарства не відповідає світовому рівню. Підприємства готельного господарства потребують значного оновлення своїх послуг. Саме тому в даний час вирішальне значення в забезпеченні ефективності готельного підприємства відіграють інновації.

Теоретичною й методологічною основою магістерської роботи стали дослідження провідних вітчизняних і зарубіжних учених із питань інновацій та інноваційного потенціалу: І. Т. Балабанова, В. І. Биркович, Н. О. Власової, В. М. Геєця, Г. Я. Гольдштейна, А. В. Гриньова, В. І. Громеки, С. М. Ілляшенко, С. Д.

Ільєнкової, Н. В. Краснокрутської, Л. С. Мартюшевої, М. Ю. Портера, А. І. Пригожина, В. Ф. Семенова, Р. А. Фатхутдінова, Й. А. Шумпетера. [12].

Значний внесок у розробку питань побудови ефективної системи управління готельними підприємствами сприяли дослідження українських і зарубіжних вчених: Г. Бондаренко, Ю. Волкова, Л. Єрохіна, Н. Кабушкіна, Ю. Корягіна, І. Ляпіної, Л. Лук'янова, І. Мініча, Г. Муніна, О. Мусакіна, Л. Нечаюк, Х. Роглева, С. Руденко, А. Саак, Н. Телеш, В. Федорченко 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 «Голді» категорії «****» на 280 місць у місті Херсон 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- ресторанного господарства;
- виконати організаційно-економічні розрахунки від впровадження інновацій.

Об'єкт дослідження: готель категорії «****» у місті Херсон 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: В удосконалені науково – практичних засадах управління готелем за рахунок впровадження інноваційних технологій системи «Smart House» і кейтерингове обслуговування.

Практична цінність: полягає в розробці рекомендацій, які дозволять інноваційно розвиватись підприємству.

Апробація проекту: результати дослідження опубліковано у VII Міжнародній науково-практичній конференції «The world of science and innovation» тема «Problems and prospects of innovative development of hotel enterprises of Ukraine».

ВИСНОВКИ

У результаті виконання дипломного магістерського проекту було запроектовано готель категорії «****» у місті Херсон з впровадженням інноваційних технологій для впровадження у готель «Голді» на 280 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 Херсон 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 «Голді».

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 – 524,00м²; фізкультурно - оздоровча група – 514,00м²; адміністративно–господарсько-виробнича – 595,0м²; культурно-дозвіллева – 1850,00м² та група побутового обслуговування і торгівлі – 116,00м². Визначена структура і площа номерного фонду готелю 3653,5м². Загальна площа номерів складає 3653,5м². Площа кожного поверху 985,7м².

Запропоновано, та розраховано економічну ефективність впровадження інновації у готелі «Голді», а саме для удосконалення функціонування готелю «Голді» запропоновано впровадити дві інновації: в готель систему «Smart House», а в діяльність ресторану «Голді», обрано технологію «Доставка страв з закладу» – найважливіший і актуальний тренд останніх років.

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-дозвіллевого 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 250 місць, кафе на 28 місць, буфет 14, бар на 34 місць, їдальня для персоналу на 80 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 «Голді» 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 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 39,19%.

Економічні розрахунки діяльності готелю на 280 місць підтверджують необхідність будівництва готелю. Розрахунки проводились відповідно до існуючих законодавчих документів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. [Александров Г.І.](#) [Менеджмент](#) у сфері послуг // ВПНІТТІ: експрес-інформ. - 2005. - № 3, С.145-168.
2. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание.- К.: Альтерпресс, 2002.
3. Боголюбов В.С. Фінансовий [менеджмент](#) в [туризмі](#) та готельному господарстві / В.С. Боголюбов. - М. - 2007. - 240 с.
4. Бойко М.Г. Сучасний стан та особливості розвитку підприємництва в готельному господарстві України // Вісн. Акад. праці і соц. відносин Федерації профспілок України.-2001.- № 4.
5. Браймер К. Основи управління підприємствами та організаціями індустрії гостинності // Alma mater: Вісник вищої школи. - 2005. - № 6. - С. 40-47.
6. Ваген Л. Гостиничный бизнес: Учебное пособие. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.
7. Гостиничный и туристический бизнес / Под ред. Чудновского А. - М.: Экмос, 2001. - 400 с. 16. Дубинина Т.И., Яворская А.О. Зарубежный опыт малых гостиниц. - М.: УГТ РБ, 1997.
8. Гринчуцький В. І. Економіка підприємства: навч. посібник / В.І. Гринчуцький, Е.Т. Карапетян, Б.В. Погріщук. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 304 с.
9. ДБН 360-92 «Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень»
10. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
11. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
12. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
13. ДБН В.2.2-11:2002 «Підприємства побутового обслуговування. Основні положення»
14. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.

15. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади.
16. ДБН В.2.2-20-2008.- Готелі. Будинки і споруди [Чинний від 2008- 07-23]. - К.: Мінрегіонбуд України,2009 - 42с. - (Державні будівельні норми України).
17. ДБН В.2.2-25:2009.- Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства) Чинний від 2009-12-30]. - К.: Мінрегіонбуд України,2010 - 83с. - (Державні будівельні норми України)..
18. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
19. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
20. Державна програма розвитку туризму на 2002-2010 роки // Урядовий портал (www.kmu.gov.ua)
21. ДК 016-97 «Державний класифікатор продукції і послуг» (ГКПУ).
22. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення»;
23. 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);
24. ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні Класифікація готелів" (розроблено Держтурадміністрацією спільно із ДП НДІ “Система”, м. Львів. Введено в дію у липні 2004 року) ;
25. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація”
26. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення”.
27. Євсєєва М.В. [Організація](#) і [менеджмент](#) готельного господарства - М.: "Економіка", 2006. - 275 с.
28. Закон про бухоблік — Закон України від 16.07.99 р. № 996-XIV «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні»
29. Закон про ліцензування — Закон України від 01.06.2000 р. № 1775-III «Про ліцензування певних видів господарської діяльності»

30. Закон про РРО — Закон України від 06.07.95 р. № 265/95-ВР «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг»
31. Закон про туризм — Закон України від 15.09.95 р. № 324/95-ВР «Про туризм»
32. Закон України "Про захист прав споживачів" від 1 грудня 2005 року №3161-IV
33. Закон України "Про стандартизацію" від 17 травня 2001р. 2408-III
34. Закон України “Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності” від 1 грудня 2005 року №3164-IV
35. Закон України “Про туризм” в редакції від 18 листопада 2003 р. №1281-IV
36. Ісаков Г.К. [Маркетинг](#) і [управління якістю](#) готельних послуг - М., 2000. - 26 с.
37. Караневський П.І. Навчально-методичний посібник з дисципліни "Історія підприємництва в індустрії [туризму](#) та гостинності" / П.І. Караневський. - М.: (б.з.), 2004. - 17 с.
38. Карсекін В.А. Проблеми розвитку готельного господарства в Україні//Економіка України. - 1997. - № 9. - С. 41-47
39. Конвенція про умови праці в готелях, ресторанах та аналогічних закладах N 172// <http://nau.ua/>
40. Король С.Я. Характеристика основної діяльності готелю. //Тр. Міжнародної науково-практичної конференції: Стратегія розвитку туристичної індустрії та громадського харчування. - К.: КДТЕУ. - 2000.
41. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства. Навчальний посібник. - К.: Федерація профспілок України. Інститут туризму, 1997.
42. Лесник А.Л., Смирнова М.Н. Практические аспекты работы в гостиницах: Сборник деловых ситуаций для студентов и слушателей. - М.: АС ПЛЮС, 2002.
43. Лойко О.Т. Туризм і готельне господарство
44. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. ПрофОбрИздат, М., 2001 г.

45. Менеджмент: Підручник / за ред. Проф. В.І. Корольова. - М., 2005. - 432 с.
46. Мініч І.М. Соціальні аспекти розвитку готельного господарства як елемента інфраструктури туризму // ХХІ століття і сучасна науково-практична інноваційна культура. Матеріали ІІІ-х аспірантських читань (м. Київ, 11 квітня 2001 р.). - К.: Вид-во КІТЕП, 2001.
47. Организация и управление гостиничным бизнесом: Учебник Под ред. Лесника А.Л., Мацицкого И.П., Чернышева А.В. - М.: Интел универсал, 2000. Т-1.
48. Панкова Л.В. Особливості стратегічного планування на підприємстві готельного господарства / Л.В. Панкова. - СПб., 2005. - 220 с.
49. Поршнев А.Г. Менеджмент: теорія та практика в Росії / О.Г. Поршнев. - М.: "Економіст", 2003. - 364 с.
50. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посібник / П.Р. Пуцентейло . - К. : ЦУЛ , 2007. - 344 с.
51. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах: Зб. наук. пр. / Київський національний торговельно-економічний ун-т / М.І. Пересічний (відп.ред.). - К.: КНТЕУ, 2004.
52. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посіб. - К.: Кондор, 2005.
53. Скобкин С. С. Экономика гостиничного, ресторанного и туристического предприятия. Учебное пособие. РЭУ им. Плеханова Г. В., Москва – 2009. – 269 с.
54. Сокол Т.Г. Організація туристичної діяльності в Україні: Навч.посібник. - К.: Рокор, 2001
55. Уокер Д.Р. Введення в гостинність / Д.Р. Уокер. - М.: "Фінанси і статистика", 2003. - 37 с.
56. Фатхутдінов Р.А. Інноваційний менеджмент: Підручник, 4-е вид. - СПб.: "Пітер", 2004. - 400 с.
57. Федорченко В.К. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посіб. // За ред. проф. В.К. Федорченка; Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. - К.: Вища шк., 2001.

58. Черных Н. Технология путешествий и организация обслуживания клиентов. - М.: Совспорт, 2002.
59. Абрамова А.Г., Коваль О.В., Кононко Д.К. Перспективи проектування готельних підприємств із застосуванням смарт-технологій
60. Юрченко О. Інновації в готельному бізнесі на сучасному етапі. Вісник Львівського університету. Серія міжнародні відносини. 2014. № 34. С. 292–301.
61. Абрамова А.Г., Коваль О.В., Кононко Д.К. Перспективні шляхи впровадження smart технологій у структуру готельних підприємств. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті: 85 міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів (Київ, 11-12 квітня 2019 р.). Київ : НУХТ, 2019. 304 с.
62. Безручко Л.С. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку світового готельно-ресторанного господарства. Туристичний бізнес: сучасні тренди та стратегії розвитку : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Київ, 16 березня 2018 р.). Київ : КНЕУ, 2018. С. 22–27.
63. [Оцінка соціально-економічної ефективності впровадження плану підвищення конкурентоспроможності ресторану в умовах глобалізації/
<http://www.ekonomikam.com/ecfins-601-1.html>]