

**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 \_\_\_\_\_  
(підпис, ім'я та прізвище)  
«4» червня 2021 р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

*на тему «Моделювання сервісно-виробничих процесів парк-готелю категорії  
«\*\*\*\*» на 112 місць у Козельщинському районі Полтавської області»*

*зі спеціальності* 241 Готельно-ресторанна справа

*освітня програма* Готельно-ресторанна справа  
*ступеня* бакалавр

**Виконавець роботи** **Ходіс Наталія Сергіївна**

\_\_\_\_\_  
підпис, дата

**Науковий керівник** **д.т.н., професор Капліна Тетяна Вікторівна**

\_\_\_\_\_  
підпис, дата

**Полтава 2021**

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

**Затверджую**

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_  
(підпис, ім'я та прізвище)

22 лютого 2021 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК ВИКОНАННЯ  
КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

*на тему «**Моделювання сервісно-виробничих процесів парк-готелю категорії  
«\*\*\*\*» на 112 місць у Козельщинському районі Полтавської області**»*

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

*Освітня програма Готельно-ресторанна справа*

*Прізвище, ім'я, по батькові **Ходіс Наталія Сергіївна***

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

**Вихідні дані до кваліфікаційної роботи:** проаналізувати існуючі на ринку Полтавського регіону та України парк – готелі; передбачити місце розміщення модельованого засобу розміщення в с. Книшівка, Козельщинського району, Полтавської області; обґрунтувати особливість району розташування, природні ресурси та їх цінність для майбутнього споживача; визначити площу ділянки проєктованого готелю згідно з ДБН; запропонувати концепцію готелю та гастроконцепцію закладу ресторанного господарства при готелі, на основі який розробити неймінг та змоделювати логотип; запропонувати номенклатуру послуг згідно з направленістю засобу розміщення; визначити перелік основних та додаткових груп приміщень; розробити авторську 3D – візуалізацію дизайну інтер'єру приміщень приймально – вестибюльної групи та номерів категорії «Люкс» та «Стандарт»; запропонувати впровадження апітерапії, як інноваційної

процедури оздоровлення; пропонувати на території парк – готелю самостійно вирощувати органічно чисту городину для потреб засобу розміщення; запропонувати для безпечного функціонування встановити інноваційні засоби для стеження та охорони території парк – готелю.

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

### Календарний графік виконання кваліфікаційної роботи

Зміст роботи	Термін виконання	Термін фактичного виконання
1. Підбір і вивчення інформаційних джерел	22.02 – 24.02.21	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 розділу	01.03 – 14.03.21	14.03.21
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	31.05.2021
9. Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень і пропозицій	31.05 – 03.06.21	03.06.21
10. Подання роботи на кафедру для отримання допуску до захисту	04.06.2021	04.06.2021

Дата видачі завдання 22 лютого 2021 р.

Здобувач вищої освіти \_\_\_\_\_ Ходіс Н.С.

Науковий керівник \_\_\_\_\_ д.т.н., професор Капліна Т.В.

### **Результати захисту кваліфікаційної роботи**

Кваліфікаційна робота оцінена на \_\_\_\_\_

Протокол засідання ЕК № \_\_\_\_\_ від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 р.

Секретар ЕК \_\_\_\_\_

підпис

ім'я та прізвище

## ВІДГУК

### наукового керівника

на кваліфікаційну роботу студентки групи ГРС-43 зі спеціальності 241 «Готельна і ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Ходіс Наталії Сергіївни

на тему «Моделювання сервісно-виробничих процесів парк-готелю категорії «\*\*\*\*» на 112 місць у Козельщинському районі Полтавської області»

**Актуальність теми:** Пандемія COVID – 19 вплинула на збільшення тенденцій відпочинку в природничих місцях, споживачі готельних послуг віддають перевагу відпочинку в засобах розміщення, діяльність яких націлена на підтримку екологічної чистоти навколишнього середовища, збереження флори та фауни, в зв'язку з чим серед українських та іноземних туристів зростає цікавість до сільського та екологічного туризму, тому тема кваліфікаційної роботи є актуальна.

**Загальна характеристика роботи:** Кваліфікаційна робота студентки Ходіс Н.С. складається з 67 сторінок друкованого тексту. Зміст кваліфікаційної роботи відповідає вимогам ПУЕТ до таких робіт.

**Наукова і практична значимість роботи** полягає в обґрунтуванні теоретичних аспектів та методичних підходів до моделювання сервісно-виробничих процесів парк-готелю у селі Книшівка Козельщинського району Полтавської області; розробці перспективних моделей парк-готелю. Рекомендації щодо моделювання сервісно-виробничих процесів можуть бути використані при проектуванні засобів розміщення на території України.

Ходіс Н.С. під час роботи над кваліфікаційною роботою виявила високий рівень теоретичних знань та навичок, з належною ініціативою вирішувала поставлені перед нею задачі з написання роботи, показала вміння обґрунтовувати рішення, моделювати сервісно – виробничі процеси, пропонувати актуальні інновації для створення перспективного засобу розміщення, здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства.

**Відношення бакалавра до виконання та загальна оцінка роботи:** кваліфікаційна робота виконана на високому рівні. Усі розділи роботи відповідають вимогам методичних рекомендацій в повному обсязі, вони логічно взаємопов'язані. При відповідному захисті студентка Ходіс Наталія Сергіївна заслуговує присвоєння кваліфікації бакалавра з «Готельно-ресторанної справи».

Науковий керівник д.т.н., професор Т.В. Капліна \_\_\_\_\_

(підпис)

«04» червня 2021 р.

## ЗМІСТ

Анотація	7
<b>ВСТУП</b>	9
<b>РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИКО-АНАЛІТИЧНИЙ</b>	13
1.1 Теоретичні аспекти дослідження готельного господарства на прикладі парк-готелів в Україні і Полтавському регіоні	13
1.2 Аналіз існуючих на ринку готельних послуг регіону парк-готелів та їх ринкових можливостей	15
1.3 Визначення цільового ринку, концептуальних засад парк – готелю	17
Висновки до розділу 1	29
<b>РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ</b>	31
2.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу парк-готелю	31
2.2 Організація роботи підрозділів парк – готелю	36
2.2.1 Організація роботи приймально-вестибюльної групи приміщень	40
2.2.2 Моделювання номерного фонду	41
2.2.3 Організація роботи житлової групи приміщень	43
2.2.4 Організація роботи приміщень побутового обслуговування і торгівлі	44
2.2.5 Організація роботи групи приміщень культурно-дозвілльєвого призначення	44
2.2.6 Організація роботи приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення	46
2.2.7 Організація роботи групи адміністративних, господарських, виробничих приміщень	47
2.3 Моделювання виробничо-торговельного процесу організації послуг харчування	48
Висновки до розділу 2	53
<b>РОЗДІЛ 3 ПЕРСПЕКТИВНІ МОДЕЛІ РОЗВИТКУ ПАРК – ГОТЕЛЮ</b>	55

3.1	Розробка заходів для створення перспективної моделі парк – готелю	55
3.2	Розробка заходів для створення перспективної моделі закладу харчування	58
3.3	Розробка заходів щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях	61
	Висновки до розділу 3	63
	<b>ВИСНОВКИ</b>	65
	<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b>	68
	<b>ДОДАТКИ</b>	77

## АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційну роботу викладено на 67 сторінках друкованого тексту, містить 7 таблиць, 7 рисунків, 20 додатків.

Проаналізовано сучасний стан розвитку готельного господарства. Встановлено, що однією з найпотужніших тенденцій є близькість до природи, що знаходить відображення у розвитку таких готельних підприємств, як парк-готелі. Досліджено їх відсутність в Полтавському регіоні. Обґрунтовано місце розміщення парк-готелю в с. Книшівка Козельщанського району Полтавської області у мальовничому місці, де поєднується розкішна архітектура і неймовірні ландшафти, озеро Князево, з мінеральними водами хлоридно-натрієвого складу. Розроблено концепцію парк-готелю, сутність якої полягає у відродженні сільського туризму в Полтавській області, націлена на українських туристів які хочуть відпочити від міської метушні та зануритись в українські традиції, та на іноземних туристів, які бажають ознайомитись з українською культурою, історією та кухнею. Передбачено гастроконцепцію закладу ресторанного господарства – українська кухня зі стародавніми Полтавськими мотивами. Організовано роботу підрозділів парк-готелю, визначено функціональні групи приміщень, структуру надання послуг, оснащення приміщень, розроблено авторський проект 3D-візуалізації дизайну інтер'єру вестибюльної групи приміщень, номеру «Люкс» і «Стандарт». розроблено заходи для створення перспективної моделі парк-готелю, запропоновано впровадити апітерапію, як інноваційну процедуру з оздоровлення. Передбачено сон на вуликах, в так званих «апібудиночках».

**Ключові слова:** парк-готель, готельне господарство, сільський туризм, споживачі, житлові приміщення, екологічний туризм, сервісно-виробничі процеси.

## THE ABSTRACT

The qualifying work is presented on 67 pages of printed text and contains 7 tables, 7 figures, 20 appendices.

The current state of development of the hotel industry is analyzed. It is established that one of the most powerful trends is the proximity to nature, which is reflected in the development of such hotel enterprises as park hotels. Their absence in the Poltava region has been studied. The location of the park hotel in the village of Knyshivka Kozelshchansky district of Poltava region in a picturesque place, which combines magnificent architecture and incredible landscapes, Lake Knyazevo, with mineral waters of sodium chloride composition. The concept of the park-hotel, the essence of which is the revival of rural tourism in Poltava region, is aimed at Ukrainian tourists who want to relax from the hustle and bustle of the city and immerse themselves in Ukrainian traditions, and foreign tourists who want to learn about Ukrainian culture, history and cuisine. gastronomic concept of the restaurant - Ukrainian cuisine with ancient Poltava motifs. The work of subdivisions of the park hotel was organized, functional groups of premises, structure of service provision, equipment of premises were determined, author's project of 3D-visualization of interior design of lobby group of rooms, rooms "Suite" and "Standard" was developed. measures have been developed to create a promising model of the park hotel, it is proposed to introduce apitherapy as an innovative rehabilitation procedure. There is a dream on the hives, in the so-called "apibudinochkah."

**Key words: park - hotel, hotel economy, rural tourism, consumers, premises, ecological tourism, service - production processes.**

## ВСТУП

Минулий рік став найвразливішим для світової, і української індустрії гостинності. Закриття кордонів між державами, повне обмеження сполучення між областями України, закриття на карантин готелів та ресторанів спровокували велику кількість проблем. Жоден з експертів наразі не може стверджувати, що чекає на сферу гостинності після карантину, та за який час вона зможе відновитись. Не зважаючи на всю нестабільність ситуації, можливість нових спалахів хвороби, які несуть за собою нові обмеження, українські готельєри з усіх сил намагаються зберегти свій бізнес. Деякі створюють гібриди готельного номеру та офісу, інші змінили цільову аудиторію, та віддали частину номерів в довгострокову оренду. Літо 2020 року для українських туристів стало проблемним, що обумовлено закриттям кордонів і неможливістю виїхати на відпочинок за межі України. Для українців перевага надавалася напрямкам в межах чорноморського та азовського узбережжя: Одеси, Бердянська та Кирилівки. На думку експерта Артура Лупашко – «Вони вийшли з карантину зі збитками, але вже з липня й дотепер підбивають підсумки з прибутком. Поясненням цьому є орієнтація на нового гостя, нову аудиторію, яка досі практично не подорожувала Україною, надаючи перевагу поїздкам за кордон» [1]. У поле зору туристів попали також заміські готельно-ресторанні комплекси які знаходилися в так званій «зеленій» зоні, бо після довготривалого карантину, більшість людей прагнули до спілкування з природою, і екотуризм та сільський туризм, стали доволі популярними, та з кожним роком набирають все більше обертів.

Розвиток перерахованих видів туризму регулюється статтею 4 Закону «Про туризм», де визначено, що залежно від категорій осіб, які здійснюють туристичні подорожі (поїздки, відвідування), їхніх цілей, об'єктів, що використовуються або відвідуються, чи інших ознак, поряд з такими видами туризму, як дитячий, гірський, пригодницький та інші, існує екологічний та сільський туризм. Серед основних пріоритетних напрямів державної політики в галузі туризму є саме

розвиток сільського та екологічного туризму [2]. На сайті Кабінету Міністрів України надається наступне визначення: сільський екотуризм – який є специфічним видом туризму. Передбачає не тільки відпочинок у сільському будинку, але і можливість спостерігати рослинний і тваринний світ, ознайомитися з традиціями певного регіону, відчутти взаємозв'язок людини з природою [3]. Всесвітній фонд дикої природи дає таке визначення екотуризму: «**екотуризм** – це туризм, що включає подорожі в місця з відносно незайманою природою, з метою отримати уявлення про природні та культурно-етнографічні особливості даної місцевості, яка не порушує при цьому цілісності екосистем і створює такі економічні умови, при яких охорона природи й природних ресурсів стає вигідною для місцевого населення» [4]. Товариство екотуризму (The Ecotourism Society) визначає: «**екотуризм** – як відповідальну подорож у природні території, яка сприяє охороні природи і покращує добробут місцевого населення» [5]. Особливостями екотуризму є: стимулювання та задоволення бажання спілкуватися з природою; ознайомлення з живою природою, а також із місцевими звичаями й культурою; запобігання негативному впливові на природу й культуру; сприяння охороні природи та природних ресурсів; екологічна освіта і просвіта; участь місцевих жителів й отримання ними доходів від туристичної діяльності; економічна ефективність і забезпечення соціально-економічного розвитку територій; сприяння сталому розвитку відвідуваних регіонів [6]. Цей вид туризму є порівняно новим поняттям в туристичній галузі. В Україні найбільш розвинений він на території Закарпаття, завдяки потужному рекреаційному потенціалу. На наш погляд значним ресурсом для екологічного туризму володіє і Полтавський регіон. Саме тут зосереджено значні культурні та туристичні об'єкти, чудові історико - етнографічні та економіко - географічні передумови. Полтавська область має м'які кліматичні умови, густу мережу річок (Ворскла, Сула, Псел). Основою курортних ресурсів області є джерела мінеральних вод у Миргородському, Новосанжарському, Великобагачанському, Кременчуцькому та Хорольському районах. Майже всі райони області мають перспективи для розвитку туризму: оздоровчий (санаторії, профілакторії, туристичні бази), з активними способами пересування (водний,

велосипедний, гірськолижний, кінний), культурно-пізнавальний, релігійний паломницький [7]. Що стосується екотуризму, то Полтавщина має всі шанси стати одним з провідних напрямів у туристичній сфері України. Бо перебуваючи у Полтаві більшість туристів орієнтовані на пізнання особливостей природи та культури, обирали маршрути переважно з недоторканою природою. Головними чинниками, що обумовлюють середовище екотуризму на Полтавщині виділяють: зручне географічне положення, гостинність населення, наявність значного рекреаційного потенціалу. З огляду на це актуальним є моделювання сервісно-виробничного процесу парк-готелю категорії «\*\*\*\*» на 112 місць у Козельщинському районі Полтавській області.

Метою кваліфікаційної роботи є розробка моделей сервісно-виробничого процесу парк-готелю категорії «\*\*\*\*» на 112 місць у Козельщинському районі Полтавської області.

Для реалізації мети необхідно вирішити наступні задачі:

- дослідити теоретичні аспекти готельного господарства на прикладі парк-готелів в Україні і Полтавському регіоні;
- проаналізувати існуючий ринок готельних послуг Полтавського регіону та ринкових можливостей парк-готелю;
- визначити цільовий ринок і концептуальні засади парк-готелю;
- змоделювати сервісно-виробничий процес парк-готелю;
- організувати роботу підрозділів парк-готелю;
- змоделювати виробничо-торговельний процес в закладі ресторанного господарства;
- розробити заходи для створення перспективної моделі парк-готелю;
- розробити заходи для створення перспективної моделі закладу харчування;
- розробити заходи щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях.

**Об'єктом дослідження** є сервісно-виробничі процеси парк-готелю категорії «\*\*\*\*» на 112 місць у Козельщинському районі Полтавської області.

**Предмет:** методи теоретичних та аналітичних досліджень, організаційні та дослідницькі процеси парк-готелю, перспективні моделі парк-готелю.

**Наукова новизна і практична значущість полягає:** в обґрунтуванні теоретичних аспектів та методичних підходів до моделювання сервісно-виробничих процесів парк-готелю у селі Книшівка Козельщинського району Полтавської області; розробці перспективних моделей парк-готелю. Рекомендації щодо моделювання сервісно-виробничих процесів можуть бути використані при проектуванні засобів розміщення на території України.

Результати кваліфікаційної роботи було апробовано на XLIV Міжнародній науковій студентській конференції «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» (за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік), присвяченої 60-річчю освітньої діяльності Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (Додаток А).

## ВИСНОВКИ

В процесі виконання кваліфікаційної роботи для реалізація розробки моделей сервісно – виробничого процесу в парк – готелі було виконано поставлені задачі:

- досліджено теоретичні аспекти готельного господарства на прикладі парк-готелів в Україні і Полтавському регіоні, було виявлено, що найпопулярнішими тенденціями у відпочинку серед споживачів є близькість до природи, все частіше гості обирають екологічні засоби розміщення, та ті які розташовані в сільській місцевості;
- проаналізовано існуючий ринок готельних послуг Полтавського регіону та ринкових можливостей парк – готелю, виявлено що в області не існує готелів даного типу; розроблено аналіз, який дав змогу виявити сильні та слабкі сторони, а також можливості та загрози в подальшій діяльності готелю;
- визначено цільовий ринок і концептуальні засади парк-готелю, сформульовано нормативно – правові акти, якими буде керуватись засіб розміщення в своїй діяльності, проаналізовано та визначено основні споживчі групи – батьки з дітьми; люди літнього віку; шанувальники природи; особи, які активно проводять час. Охарактеризовано місце розташування, його переваги. Визначено концепцію парк – готелю, яка полягає у відродженні сільського туризму в Полтавській області, для туристів які прагнуть ознайомитись з українською культурою, історією та гастроконцепцію ресторану при готелі – українська кухня зі стародавніми Полтавськими мотивами. Розроблено та обґрунтовано логотип готелю, обрано кольорову гамму, яка відповідає концепції та місцю розташування засобу розміщення.
- змодельовано сервісно – виробничий процес парк – готелю, на даному етапі визначено перелік основних та додаткових послуг, які надаватимуться в готелі, розроблено перелік необхідних приміщень, розташованих в модельованому парк – готелі: житлові приміщення, приймально – вестибюльні, адміністративні, приміщення фізкультурно – оздоровчого

призначення, господарські та підсобні, розроблено схеми взаємозв'язків функціональних зон готелю, головною задачею яких є відокремлення потоку гостей та працівників.

- організовано роботу підрозділів парк – готелю, визначено функціональні групи приміщень парк-готелю, структури надання послуг в приміщеннях різного функціонального призначення, а також оснащення цих приміщень, розроблено авторський проект 3D-візуалізації дизайну інтер'єру вестибюльної групи приміщень, номеру «Люкс» і «Стандарт».
- змодельовано виробничо – торговельний процес в закладі ресторанного господарства, запропоновано, що для приготування страв, окрема продукція закуповуватиметься у полтавських фермерських господарств, та у маленьких домогосподарств, що в свою чергу буде фінансовою підтримкою для фермерів регіону. Визначено метод обслуговування сніданків в парк-готелі по типу «шведський стіл», який забезпечує самостійне обслуговування гостя, без допомоги офіціантів. Розроблена план-схема розташування столів в закладі харчування при організації сніданків.
- розроблено заходи для створення перспективної моделі парк – готелю, запропоновано впровадити апітерапію, як інноваційну процедуру з оздоровлення. Передбачено сон на вуликах, в так званих «апібудиночках», він являє собою конструкцію у вигляді невеликого дерев'яного будинку, з повноцінними дахом та вікнами, внутрішня частина також обшита дерев'яним матеріалом, зі встановленими лежанками для сну, та вживання бджолиної продукції, наприклад: мед, пилок, прополіс, маточне молочко та віск, масаж медом, медове обгортання тощо.
- розроблено заходи для створення перспективної моделі закладу харчування, обґрунтовано розміщення на ділянці парк – готелю теплиць для вирощування лікувальних та пряних трав, оброблення окремої частини землі під власний город для культивування сезонних овочів. Окремо буде розташовано декоративний курятник для карликових порід курей. Висадження фруктових дерев та кущів на території парк – готелю забезпечить потреби ресторану при

приготування десертів, джемів, варення тощо, а також гість зможе придбати продукцію, вирощену органічно, без застосування хімічного добрива.

- розроблено заходи щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях, запропоновано для спостереження за безпекою на території готелю впровадити ІР – камери безпеки та встановити охоронну сигналізацію по периметру, яка дозволить передбачити проникнення зломисника на територію парк – готелю та забезпечить безпеку гостей та працівників.

## СПИСОК ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Берещак В. Як ковід змінить готельний бізнес в Україні [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://thepage.ua/ua/exclusive/sho-stanetsya-z-gotelyami-cherez-koronavirus> – Назва з екрана. – Дата звернення 07.03.21
2. Про туризм [Закон України: прийнятий ВРУ 15 вересня 1995 р.]
3. Федірець О.В., Ярмола В.Ю., Московець С.В., Перспективи зеленого туризму в Полтавській області [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/bitstream> – Назва з екрана. – Дата звернення 07.03.21
4. Всесвітній фонд дикої природи [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.worldwildlife.org/> – Назва з екрана. – Дата звернення 07.03.21
5. The International Ecotourism Society [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ecotourism.org/what-is-ecotourism/> – Назва з екрана. – Дата звернення 07.03.21
6. Піменов В.Г. Розвиток екологічного туризму в Україні: основні поняття, проблеми, сучасний стан. Вісник ХДАК. Випуск 52. 2018
7. Яценко К.О., Наукова робота «Розвиток об'єктів зеленого туризму на Полтавщині» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://oblrada-pl.gov.ua/uploads/lstud/2014/01.pdf> – Назва з екрана. – Дата звернення 07.03.21
8. Азарян О. М., Донець А. А. Науково-практичний підхід до оцінювання конкурентного стану підприємства на ринку готельних послуг. Торгівля і ринок України. 2013. Вип. 36. С. 111–119
9. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание. Киев: Дакор, 2008. 288 с
10. Погоріляк О. О. Готельний комплекс як складова регіональної економічної інфраструктури. Вісник Львівського університету. Серія економічна. 2013. № 50. С. 236–243
11. Семенов В. Ф., Балджи М. Д., Мозгальова В. М. Регіональний вимір рекреаційно-туристичної діяльності: монографія. Одеса: Optimum, 2008. 201 с

12.Кравчук Г.О. Аналіз досліджень розвитку готельної індустрії України в контексті Євро 2012. Інноваційна економіка. 2012. №1. с. 112-115.

13.Горіна Г.О. Особливості сучасного розвитку готельної індустрії України [Електронний ресурс]. Вісник Сумського державного університету. 2010. №2. С. 10-16

14.Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. / Г. Т. П'ятницька; Київ. нац. торг. - екон. ун-т. - К., 2007. - 465 с. - Бібліогр: с. 371-409.

15.Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи» (Львів, 29 листопада 2016 р.). Львів: МАУП, 2016. Ч. 1. С. 301–306

16.Гросул В.А., Іванова Т.П. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області. Науковий вісник Ужгородського університету. Серія «Економіка». 2017. Вип. 1(49). Т. 1. С. 143–149

17.Зінь Е. А. Регіональна економіка: підручник. К.: «Професіонал», 2008. 528 с.

18. Л.М. Шимановська-Діанич та А.С. Капліна. Оцінка ефективності господарсько-фінансової діяльності підприємств готельного господарства Полтавського регіону [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://core.ac.uk/download/pdf/300243501.pdf> – Назва з екрана. – Дата звернення 12.03.21

19. Тенденции индустрии гостеприимства в 2021 году [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://studcar.ru/stati/tendencii-industrii-gostepriimstva-v-2021-godu/> – Назва з екрану. – Дата звернення 16.03.21

20. Экологичные отели поможет найти зеленый сервис [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ecotechnica.com.ua/ekologiya/1103-ekologichnye-oteli-pomozhet-najti-zelenyj-servis-greenhotelworld.html> – Назва з екрану. – Дата звернення 16.03.21

21. 6 мирових трендов отдыха: что отелю предлагать гостям в 2020 году? [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.travelline.ru/blog/6-mirovykh-trendov-otdykha/> – Назва з екрана. – Дата звернення 16.03.21

22. Сайт «Зелений бір» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://green-forest.com.ua/> – Назва з екрану. – Дата звернення 16.03.21

23. Сайт Booking.com [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.booking.com/index.ru.html> – Назва з екрану. – Дата звернення 20.03.21

24. Державний стандарт України. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-01-09]. – Київ: Держспоживстандарт України, 2004. – 13 с.

25. Соціальний проект «Зелений туризм для всіх» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://oblrada-pl.gov.ua/uploads/lstud/2013/06.pdf> – Назва з екрана. – Дата звернення 25.03.21

26. Газета «Козельщинські вісті» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://kozvisti.org.ua/?p=1066> – Назва з екрану. – Дата звернення 27.03.21

27. Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://www.slideshare.net/Nata\\_iv/1-71017459](https://www.slideshare.net/Nata_iv/1-71017459) – Назва з екрану. – Дата звернення 28.03.21

28. Нормативно – правові документи, які використовуються для забезпечення діяльності готелю [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ubi-ltd.uaprom.net/a64908-normativno-pravovi-dokumenty.html> – Назва з екрана. – Дата звернення 28.03.21

29. Готельний бізнес: організаційні моменти [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://bz.ligakon.ua/ua/magazine\\_article/BZ008211](https://bz.ligakon.ua/ua/magazine_article/BZ008211) – Назва з екрану. – Дата звернення 28.03.21

30. Державний стандарт України. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги: ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01] – Київ: Держспоживстандарт України, 2004. – 9 с.

31.Застосування системи НАССР в Україні [Електронний ресурс] – Режим доступу:<https://www.dominuslegal.com/zastosuvannya-sistemi-haccp-v-ukrayini/> – Назва з екрана. – Дата звернення 28.03.21

32.Особливості використання системи НАССР для закладів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5118360/page:15/> – Назва з екрана. – Дата звернення 28.03.21

33. Про рекламу: Закон України від 3 липня 1996 року № 270/96-ВР// Відомості Верховної Ради України. – 1996. – № 39. – С. 181

34.Основні фактори впливу на функціонування готельно – ресторанних комплексів та туризму в Україні [Електронний ресурс] – Режим доступу: [http://www.economy.in.ua/pdf/8\\_2018/4.pdf](http://www.economy.in.ua/pdf/8_2018/4.pdf) – Назва з екрана. – Дата звернення 28.03.21

35.Додаткові послуги в готелі [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://moodle.socosvita.kiev.ua/moodledata/filedir/d9/2f/d92f4c618de83576300326b1b4653ccc5247215a> – Назва з екрана. – Дата звернення 29.03.21

36.Управління обслуговуванням гостей у готелі [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://tourlib.net/books\\_ukr/roglev03-1.htm](https://tourlib.net/books_ukr/roglev03-1.htm) – Назва з екрана. – Дата звернення 30.03.21

37.Якість надання послуг підприємствами готельного господарства як ключовий фактор привабливості в туристичній галузі [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/cherednychenko2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/cherednychenko2.htm) – Назва з екрана. Дата звернення 01.04.21

38.Управління і проектування якості надання готельних послуг [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://tourlib.net/books\\_ukr/roglev12-2.htm](https://tourlib.net/books_ukr/roglev12-2.htm) – Назва з екрана. – Дата звернення 01.04.21

39.Чому ХАССП важливий в закладах харчування? [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://atestor.ua/uk/poleznye-stati/pochemu-hassp-vazhen-v-obshhepite/> – Назва з екрана. Дата звернення 02.04.21

40. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства. [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://pidru4niki.com/15970122/turizm/vimogi\\_zakladiv\\_restorannogogospodarstva](https://pidru4niki.com/15970122/turizm/vimogi_zakladiv_restorannogogospodarstva) – Назва з екрана. – Дата звернення 02.04.21

41. Містобудування. Планування і забудова міських та сільських поселень: ДБН 360-92\*\*. – [Чинний від 2002-04-19]. – К.: Держбуд України, 2002. – 120 с. – (Державні будівельні норми України).

42. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди» – К.: Мінрегіонбуд України, 2009 – 37с. – (Державні будівельні норми України)

43. Споживачі сільського туризму [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://pidru4niki.com/2015073165632/turizm/tsilovi\\_grupi\\_spozivachiv\\_poslug\\_silskogo\\_turizmu](https://pidru4niki.com/2015073165632/turizm/tsilovi_grupi_spozivachiv_poslug_silskogo_turizmu) – Назва з екрана. Дата звернення 03.04.21

44. Особливості традиційної полтавської кухні [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://spadok.org.ua/narodna-kukhnya/osoblyvosti-tradytsiynoyi-poltavskoyi-kukhni> – Назва з екрана. – Дата звернення 03.04.21

45. Мандрики, затірка та лемішка: Якими смаколиками заманюють туристів у Полтаві [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://poltava.depo.ua/ukr/poltava/stravi-rodом-z-poltavi-yakimi-tradiciynimi-smakolikami-poltavci-zamanyuyut-turistiv-20170707601484> – Назва з екрана. – Дата звернення 03.04.21

46. Форми, методи та правила обслуговування відвідувачів [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://kamvpu.ucoz.ua/\\_tbkp/distnavch10/formi-metodi\\_obsługovuvannja-21\\_grupa.pdf](https://kamvpu.ucoz.ua/_tbkp/distnavch10/formi-metodi_obsługovuvannja-21_grupa.pdf) – Назва з екрана. – Дата звернення 03.04.21

47. Значення кольорів [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://procikave.com/znachennya-koloriv> – Назва з екрана. – Дата звернення 10.05.21

48. Сайт художника – графіка Оани Бефорт [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://https://oanabefort.com/> – Назва з екрана. – Дата звернення 10.05.21

49. Качана каша: страва, яка пахне святом [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://foodandmood.com.ua/interview/709330-kachana-kasha-strava-jaka-pahne-svjatom> – Назва з екрана. – Дата звернення 10.05.21

50. Організація і технологія обслуговування в готелях. Технологічний цикл обслуговування гостей у готелях [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://pidru4niki.com/15410104/turizm/organizatsiya\\_tehnologiya\\_obsługovuvannya\\_gotelyah](https://pidru4niki.com/15410104/turizm/organizatsiya_tehnologiya_obsługovuvannya_gotelyah) – Назва з екрана. – Дата звернення 23.04.21

51. Організація готельного обслуговування: Підручник / М. П. Маль-ська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. — К. : Знання, 2011. — 366 с.

52. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій / уклад.: О.Г. Терешкін, Н.Ю. Балацька; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2016. – 135 с.

53. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди» – К. : Мінрегіонбуд України, 2009 – 37с. – (Державні будівельні норми України)

54. Приміщення вестибюльної групи в готелях [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://pidru4niki.com/16850303/turizm/primischennya\\_vestibyulnoyi\\_grupi\\_gotelyah](https://pidru4niki.com/16850303/turizm/primischennya_vestibyulnoyi_grupi_gotelyah) – Назва з екрана. – Дата звернення 23.04.21

55. Організація адміністративних приміщень [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://pidru4niki.com/15660212/turizm/organizatsiya\\_administrativnih\\_primischen](https://pidru4niki.com/15660212/turizm/organizatsiya_administrativnih_primischen) – Назва з екрана. – Дата звернення 25.04.21

56. Проектування приймально – вестибюльної групи приміщень [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5128385/page:2/> – Назва з екрана. – Дата звернення 25.04.21

57. Служби готельного господарства [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://moodle.socosvita.kiev.ua/moodledata/filedir/7f/f4/7ff4d3225132074fa1b7473f7c8456efbb506149> – Назва з екрана. – Дата звернення 28.04.21

58. Режим праці і відпочинку персоналу готельних господарств [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://referat.me/management/245635-rezhim-raboty-i-otdyha-personala-gostinichnogo-kompleksa> – Назва з екрана. – Дата звернення 28.04.21

59.Служби готелю [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://pidru4niki.com/14000914/turizm/sluzhbi\\_gotelyu](https://pidru4niki.com/14000914/turizm/sluzhbi_gotelyu) – Назва з екрана. – Дата звернення 28.04.21

60.Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика К.: Центр учбової літератури, 2009. 472 с.

61.Організація адміністративно – господарських приміщень у готелях приміщень [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://pidru4niki.com/18340719/turizm/organizatsiya\\_administrativno-gospodarskih\\_primischen\\_gotelyah](https://pidru4niki.com/18340719/turizm/organizatsiya_administrativno-gospodarskih_primischen_gotelyah) – Назва з екрана. – Дата звернення 30.04.21

62. В.В. Цирульнікова. Ресторанна справа: Курс лекцій для студ. напрям 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч. – К.:НУХТ, 2013. – 186 с.

63.Типи закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] – Режим доступу:[https://pidru4niki.com/15290527/turizm/tipi\\_zakladiv\\_restorannogo\\_gospodarstva](https://pidru4niki.com/15290527/turizm/tipi_zakladiv_restorannogo_gospodarstva) – Назва з екрана. – Дата звернення 30.04.21

64.Сайт готелю «Debowa» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.hoteldebowy.pl/en/apitherapy-page-128098> – Назва з екрана. – Дата звернення 20.05.21

65.Апартамент – готель «Деренівська Купіль». Апітерапія. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://derenivska-kupil.ua/news/apiterapiia/> – Назва з екрана. – Дата звернення 20.05.21

66.Апітуризм – інноваційний напрямок у бджільництві [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://kvitneve.ucoz.org/publ/apiturizm\\_innovacijnij\\_naprjamok\\_u\\_bdzhilnictvi/1-1-0-20](https://kvitneve.ucoz.org/publ/apiturizm_innovacijnij_naprjamok_u_bdzhilnictvi/1-1-0-20) – Назва з екрана. – Дата звернення 20.05.21

67.What's the buzz about Slovenian AZ beehive? [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.mybeeline.co/en/p/whats-the-buzz-about-slovenian-az-beehive> – Назва з екрана. – Дата звернення 20.05.21

68. Сон на вуликах – цілющий відпочинок [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://dimmedu.com.ua/easy\\_blog/son-na-ulyah-tselebniy-otdyh](https://dimmedu.com.ua/easy_blog/son-na-ulyah-tselebniy-otdyh) – Назва з екрана. – Дата звернення 21.05.21

69. Органічне харчування: все «за» і жодного «проти»? [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://organic-eco.com.ua/organichne-kharchuvannya-vse-za-i-zhodnogo-proti/> – Назва з екрана. – Дата звернення 21.05.21

70. Зображення декоративного курятнику [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.ebay.com/itm/69-Large-Wooden-Outdoor-Backyard-Chicken-Coop-Hen-Hutch-Cage-w-Nesting-Box/372553354797> – Назва з екрана. – Дата звернення 21.05.21

71. Концепція забезпечення безпеки сучасного готелю [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://sec4all.net/hotel-secur.html> – Назва з екрана. – Дата звернення 23.05.21

72. IP – камери відеоспостереження [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://worldvision.com.ua/ua/ip-kamery-videonabludeniya/> – Назва з екрана. – Дата звернення 23.05.21

73. Інфрачервона система охорони периметру [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ahtuba-plus.com/infrakrasnaya-sistema-ohrany-perimetra/> – Назва з екрана. – Дата звернення 23.05.21

74. Типи систем безпеки готельної установи [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://pidru4niki.com/1589031560408/turizm/tipi\\_sistem\\_bezpeki\\_gotelnoyi\\_ustanovi](https://pidru4niki.com/1589031560408/turizm/tipi_sistem_bezpeki_gotelnoyi_ustanovi) – Назва з екрана. – Дата звернення 23.05.21

75. Інфрачервоні бар'єри – запорука безпеки території [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://svn.kiev.ua/g4045962-barery> – Назва з екрана. – Дата звернення 23.05.21

76. Комплекс технічних засобів безпеки [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://tourlib.net/books\\_ukr/roglev08-3.htm](https://tourlib.net/books_ukr/roglev08-3.htm) – Назва з екрана. – Дата звернення 23.05.21

77. Системи пожежної безпеки [Електронний ресурс] – Режим доступу:  
<https://www.pronet.ua/sistemi-pozhezhnoi-bezpeki/> – Назва з екрана. – Дата звернення  
23.05.21