

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 денна
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

Допускається до захисту
Завідувач

кафедри _____ Т.В. Капліна

(підпис, ініціали та прізвище)

«30» вересня 2020 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему: «Проект еко-готелю категорії «*» на 100 місць у
Полтавському регіоні з упровадженням інноваційних
технологій»**

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

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

ступеня **магістр**

Виконавець проекту **Бортник Карина Олегівна**
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.т.н., професор Хомич Галина Панасівна**
(прізвище, ім'я та по батькові)

Полтава 2020

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 еко-готелю категорії «****» на 100 місць у Полтавському регіоні з упровадженням інноваційних технологій»*

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

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Прізвище, ім'я, по батькові Бортник Карина Олегівна

Затверджена наказом ректора № 127а-Н від «1» вересня 2020 р.

Термін подання студентом дипломного проекту 21 грудня 2020 р.

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

Вихідні дані до дипломного магістерського проекту: проаналізувати основні теоретичні положення теми, виходячи з рівня розробленості проблеми у сучасній теорії, вирішити дискусійні та невирішені аспекти. Визначити концепцію засобу розміщення та рівень комфорту. Спрогнозувати інноваційну діяльність для засобу розміщення. Запропонувати інноваційні готельні і ресторани технології для впровадження у засобі розміщення. При моделюванні сервісно-виробничого процесу в готелі, включити групи

приміщень відповідно до ДБН. Визначити структуру номерного фонду готелю. Розрахувати чисельність обслуговуючого персоналу готелю, зробити висновки. Розробити штатний розклад готелю, скласти посадову інструкцію головного 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	доцент Володько О.В. доцент Бичков Я.М.	13.12	

Дата видачі завдання «12» жовтня 2020 р.

Здобувач вищої освіти _____

(підпис)

Бортник К.О.

Науковий керівник _____ д.т.н., професор Т.В. Капліна
(підпис) (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 « _____ » _____ 2020 р.

Секретар ЕК _____
(підпис) (ім'я та прізвище)

ВІДГУК

наукового керівника

на дипломний магістерський проект студентки групи ГРС-21м зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступеня магістр

Бортник Карини Олегівни

на тему «Проект еко-готелю категорії «****» на 100 місць у Полтавському регіоні з упровадженням інноваційних технологій»

Актуальність теми: Вагомим складником конкурентоспроможності готелю є його екологічність. Екологізація готельних послуг у сучасних умовах набуває великого значення у зв'язку з необхідністю збереження довкілля. Через поширення концепцій “сталого розвитку” та зеленого руху у світі, створення закладу з екологічною концепцією є не лише інноваційним кроком

для підвищення прибутку, а має під собою соціальне підґрунтя і впливає на життя людства на світовому рівні. У зв'язку з цим, дослідження що дозволяє запроєктувати готель з передовою концепцією та упровадженням інноваційних технологій, є актуальним.

Загальна характеристика роботи: Дипломний магістерський проект студентки Бортник К.О. складається з пояснювальної записки та графічної частини. Зміст пояснювальної записки відповідає вимогам ПУЕТ до дипломних магістерських проектів. Графічна частина виконана на шести окремих аркушах встановленого формату А-3.

Наукова і практична значимість роботи полягає в розробці науково-практичних засад еко-готелю за рахунок впровадження інноваційних технологій. Інноваційні методи з впровадження екологічної політики в готельну індустрію дозволять реалізувати соціальні цілі, стануть інструментом підвищення рентабельності та конкурентоспроможності підприємства готельного господарства.

Рівень підготовки магістра: Бортник К.О. під час роботи над дипломним магістерським проектом виявила високий рівень теоретичних знань та навичок, показала вміння обґрунтовувати рішення з проектування готелю, виявила здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі; здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності; здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

Відношення магістра до виконання та загальна оцінка роботи: дипломний магістерський проект виконаний на достатньо високому рівні. Усі розділи проекту відповідають вимогам методичних рекомендацій в повному обсязі, вони логічно взаємопов'язані. При відповідному захисті студентка Бортник Карина Олегівна заслуговує присвоєння кваліфікації магістра з «Готельно-ресторанної справи».

Науковий керівник д.т.н., професор Т.В. Капліна _____
(підпис)

«20» грудня 2020 р.

ЗМІСТ

РЕФЕРАТ 9

ПАСПОРТ ПІДПРИЄМСТВА 12

ВСТУП 13

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ 16

1.1 Інноваційний розвиток як основа конкурентоспроможності підприємств готельного господарства 16

1.2 Інноваційні технології в готельному господарстві 19

1.3 Інноваційні технології в ресторанному господарстві 26

Висновки до розділу 1 31

РОЗДІЛ 2

ПРОГНОЗУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ДЛЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ 33

2.1 Обґрунтування зовнішнього середовища засобу розміщення 33

2.2 Концептуальні засади засобу розміщення та обґрунтування його внутрішнього середовища 40

2.3 Підвищення конкурентних переваг підприємства готельного господарства шляхом інновацій 46

2.3.1 Упровадження інновації в готельному господарстві 46

2.3.2 Упровадження інновації в ресторанному господарстві 50

Висновки до розділу 2 54

РОЗДІЛ 3

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ 55

3.1 Обґрунтування місця розташування засобу розміщення 55

3.2 Проектування приміщень засобу розміщення 58

3.2.1 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень 58

3.2.2 Проектування житлової групи приміщень 60

3.2.3 Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі 61

3.2.4 Проектування приміщень культурно-дозвіллевого призначення 62

3.2.5 Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення 62

3.2.6 Проектування групи адміністративних, господарських і виробничих приміщень 63

3.3 Проектування закладів ресторанного господарства при засобі розміщення 65

3.3.1 Моделювання виробничо-торговельного процесу в закладі ресторанного господарства 67

3.3.2 Виробнича програма підприємства харчування 68

3.3.3 Проектування приміщень приймання та зберігання продуктів (складських приміщень) 69

3.3.4 Проектування виробничих приміщень 70

3.3.4.1 Розрахунок гарячого цеху 71

3.3.5 Проектування службово-побутових приміщень 77

3.3.6 Проектування приміщень для відвідувачів 78

3.3.7 Визначення площі приміщень закладу ресторанного господарства 79

3.4 Визначення загальної площі засобу розміщення та розроблення об'ємно-планувальних рішень 79

Висновки до розділу 3 82

РОЗДІЛ 4

ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ 83

4.1 Розроблення завдання на проектування із зазначеними факторами майбутнього розвитку 83

4.2 Дизайнерське рішення та елементи реклами засобу розміщення 86

4.3 Функціонування інженерних систем засобу розміщення 88

4.4 Охорона праці та безпека життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях 93

4.4.1 Організація та управління охороною праці в готелі 93

4.4.2 Аналіз умов праці на підприємстві 95

4.4.3 Засоби та заходи з електробезпеки 98

4.4.4 Рекомендації щодо покращення умов праці на підприємстві 99

Висновки до розділу 4 101

РОЗДІЛ 5

ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ 102

5.1 Управління засобом розміщення 102

5.1.1 Визначення структури органів управління в засобі розміщення та їх завдань 102

5.1.2 Розроблення раціональної організаційної структури управління засобом розміщення 104

5.1.3 Розрахунок чисельності персоналу та формування штатного розпису підприємства 107

5.2 Організація роботи засобу розміщення 109

5.3 Економічна ефективність проекту 113

5.3.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення 113

5.3.2 Планування поточних витрат для засобу розміщення 118

5.3.3 Планування операційного прибутку засобу розміщення 119

5.4 Оцінка ефективності впровадження інновацій 120

5.5 Дослідження ризиків для засобу розміщення 123

Висновки до розділу 5 128

ВИСНОВКИ 129

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 131

ДОДАТКИ 137

РЕФЕРАТ

Дипломний магістерський проект викладено на 130 с. друкованого тексту; містить 36 таблиць, 9 рисунків і 6 аркушів креслень.

Теоретично обґрунтовано поняття “інновації”. Визначена необхідність впровадження інновацій для підвищення конкурентоспроможності на ринку та розвитку готельної індустрії. Розглянуто види інновацій, що впроваджуються, та їх вплив на роботу підприємств. Встановлено, що “зелені” інновації займають нову лідируючу позицію серед факторів конкурентоспроможності підприємств готельного господарства. Досліджено, що ефективні інноваційні зміни – це спосіб домогтися впізнаваності бренду і лояльності гостей, відмінний маркетинг, скорочення витрат у перспективі. Визначено концептуальні засади готелю «GreenHouse», проведено аналіз його внутрішнього та зовнішнього середовища. Встановлено, що значною конкурентною перевагою готелю на ринку готельних послуг Полтави стане розробка мобільного додатку для гостей і персоналу, встановлення мобільних дверних замків, а також створення екологічної концепції ресторану. Виконано проектні рішення груп приміщень готелю: приймально-вестибюльної, житлової групи приміщень, побутового обслуговування і торгівлі, приміщення культурно-дозвіллевого та фізкультурно-оздоровчого призначення, групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень. Визначено, що підрозділ харчування готелю включає ресторан на 90 місць, лобі-бар на 14 місць та їдальню для персоналу на 30 місць. Встановлено, що будівля матиме підвал та 5 поверхів загальною площею 3837,8 м².

Виявлено, що при впровадженні запропонованих заходів в господарську діяльність готелю «GreenHouse» загальна сума чистого прибутку становить 17524,48 тис грн. Встановлено, що впроваджені технологічні інновації підвищують лояльність та позитивне ставлення гостей до закладу готельно-ресторанного господарства.

Ключові слова: проект, еко-готель, інноваційні технології, мобільний додаток, мобільні дверні ключі, сортування сміття, безпека, охорона праці.

РЕФЕРАТ

Дипломный магистерский проект изложен на 130 с. печатного текста; содержит 36 таблиц, 9 рисунков и 6 листов чертежей.

Теоретически обосновано понятие "инновации". Определена необходимость внедрения инноваций для повышения конкурентоспособности на рынке и развития гостиничной индустрии. Рассмотрены виды внедряемых инноваций и их влияние на работу предприятий. Установлено, что "зеленые" инновации занимают новую лидирующую позицию среди факторов

конкурентоспособности предприятий гостиничного хозяйства. Доказано, что эффективные инновационные изменения - это способ добиться узнаваемости бренда и лояльности гостей, отличный маркетинг, сокращение расходов в перспективе. Определены концептуальные основы гостиницы «GreenHouse», проведен анализ ее внутренней и внешней среды. Установлено, что значительным конкурентным преимуществом отеля на рынке гостиничных услуг Полтавы станет разработка мобильного приложения для гостей и персонала, установка мобильных дверных замков, а также создание экологической концепции ресторана. Выполнены проектные решения групп помещений гостиницы: приемно-вестибюльной, жилой группы, бытового обслуживания и торговли, помещений культурно-досугового и физкультурно-оздоровительного назначения, группы административных, хозяйственных и производственных помещений. Определено, что подразделение питания отеля включает ресторан на 90 мест, лобби-бар на 14 мест и столовую для персонала на 30 мест. Установлено, что здание будет иметь подвал и 5 этажей общей площадью 3837,8 м².

Обнаружено, что при внедрении предложенных мер в деятельность гостиницы «GreenHouse» общая сумма чистой прибыли составляет 17524,48 тыс. грн. Установлено, что внедренные технологические инновации повышают лояльность и позитивное отношение гостей к предприятию гостинично-ресторанного хозяйства.

Ключевые слова: проект, эко-отель, инновационные технологии, мобильное приложение, мобильные дверные ключи, сортировка мусора, безопасность, охрана труда.

ABSTRACT

The master's degree project is presented on 130 p. printed text; contains 36 tables, 9 figures and 6 sheets of drawings.

The concept of "innovation" is theoretically grounded. The need for innovation to increase market competitiveness and development of the hotel industry has been identified. The types of innovations that are implemented and their impact on the work of enterprises are considered. It is established that "green" innovations occupy a new leading position among the factors of competitiveness of hotel enterprises. It is investigated that effective innovative changes are a way to achieve brand recognition and customer loyalty, excellent marketing, cost reduction in the future. The conceptual principles of the GreenHouse hotel are determined, the analysis of its internal and external environment is carried out. It is established that a significant competitive advantage of the hotel on the market of hotel services in Poltava will be the development of a mobile application for guests and staff, installation of mobile door locks, as well as the creation of an ecological concept of the restaurant. The design decisions of groups of hotel premises were made: reception-lobby, residential group of premises, household services and trade, premises of cultural-leisure and sports-improving purpose, groups of administrative, economic and industrial premises. It is determined that the hotel's catering unit includes a restaurant with 90

seats and a lobby bar with 14 seats. It is established that the building will have a basement and 5 floors with a total area of 3837.8 m².

It was revealed that during the implementation of the proposed measures in the economic activity of the hotel "GreenHouse" the total amount of net profit is 17524.48 thousand UAH. It is established that the introduced technological innovations increase the loyalty and positive attitude of guests to the hotel and restaurant business.

Key words: project, eco-hotel, innovative technologies, mobile application, mobile door keys, garbage sorting, safety, labor protection.

ПАСПОРТ ПІДПРИЄМСТВА Готель "GreenHouse"

I. Будівельно-технічні показники

1. Категорія готелю	«****»	
2. Кількість номерів	63	
3. Кількість місць	100	
4. Площа земельної ділянки	7000,0	м ²
5. Загальна площа будівлі (в основі)	864,0	м ²

II. Прогноз основних економічних показників на рік

1. Доходи від операційної діяльності	48 281,38	тис. грн
2. Поточні витрати	26 910,1	тис. грн
3. Фінансовий результат до оподаткування	21 371,28	тис. грн
4. Чистий прибуток	17 524,48	тис. грн
5. Рентабельність діяльності	36,3	%
6. Середньооблікова чисельність працівників	109	осіб

Студент(-ка) _____ Бортник К. О.
(підпис) (ініціали, прізвище)

Керівник проекту _____ Капліна Т. В.
(підпис) (ініціали, прізвище)

ВСТУП

В усьому світі та в Україні набуває поширення концепція "сталого розвитку" суспільства, яка має на меті досягнення глобальних цілей, що забезпечують ріст та процвітання людства, створюють необхідні умови для цього, пропагандують відповідальне споживання та виробництво. Індустрія туризму є невід'ємною частиною глобальної системи, яка потребує розвитку та інновацій.

В Україні продовжується активний розвиток готельно-ресторанного господарства, на ринку готельних послуг з'являються численні нові заклади, які виділяються своїми концептуальними особливостями. Форми організації готельних підприємств за останні роки змінилися, адже туристи мають змогу порівнювати якість обслуговування в Україні та за кордоном і вимагають відповідного рівня комфорту. Внаслідок цього керівництво готелів має пристосовуватися до нових потреб споживачів, щоб задовольнити попит. Сприяння подальшому розвитку туризму потребує висококваліфікованих кадрів, сучасного обладнання та прийняття інноваційних рішень.

Сегмент готельної індустрії сьогодні – найбільш динамічний та затребуваний сектор економіки України, що здатний приносити реальні прибутки. Тенденції розвитку галузі показують що інновації та комфорт відіграють чи не головну роль у досягненні успіху на ринку. Вагомим складником конкурентоспроможності готелю є його екологічність. Екологізація готельних послуг у сучасних умовах набуває великого значення у зв'язку з необхідністю збереження довкілля, зростанням попиту туристів на екологічно безпечні послуги і товари.

Актуальність теми. Для досягнення глобальних цілей кожне підприємство має стати на інноваційний шлях розвитку, адже впровадження новинок у систему функціонування закладу впливає на всі сфери його діяльності: зменшує навантаження на персонал, формує впізнаваність бренду та лояльність гостей, підвищує прибуток, може знизити витрати, а також підвищує конкурентоспроможність. Через поширення концепцій “сталого розвитку” та зеленого руху у світі загалом, створення закладу з екологічною концепцією є не лише інноваційним кроком для підвищення прибутку, а має під собою соціальне підґрунтя і впливає на життя людства на світовому рівні.

Мета роботи – створення унікального рекреаційного закладу екологічної спрямованості для відпочинку гостей та поширення екологічного руху, зменшення негативного впливу на навколишнє середовище.

Для досягнення поставленої мети були сформульовані наступні **завдання**:

- розкрити сутність інноваційної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу;
- обґрунтувати зовнішнє та внутрішнє середовище проєктованого готелю;
- визначити концептуальні засади готелю;
- підвищити конкурентні переваги готелю за рахунок впровадження інновацій;
- оформити технічне завдання на проєктування із зазначеними факторами майбутнього розвитку;
- проаналізувати організацію та управління охороною праці в готелі;
- визначити структури органів управління в готелі, розробити раціональну організаційну структуру управління підприємством;
- розрахувати економічні показники діяльності готелю;
- дослідити ризики і ефективність впровадження новинок для готелю.

Об’єктом дослідження є еко-готель категорії «****» на 100 місць з впровадженням інноваційних технологій.

Предметом дослідження виступають теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі, інноваційна діяльність проєктованого готелю.

Інформаційну базу дослідження становлять: Закони України, Державні будівельні норми та інші нормативні акти, що регулюють господарську діяльність підприємств готельного господарства України, матеріали і статті іноземних видань та інші інформаційні дані.

Наукова новизна полягає в розробці науково-практичних засад еко-готелю за рахунок впровадження інноваційних технологій.

Практична цінність: проведене дослідження дозволило проаналізувати особливості організації готельного господарства у Полтавському регіоні. Розроблені матеріали можуть бути впроваджені у практику діяльності готелів Полтавського регіону.

Апробація результатів наукового дослідження. Основні положення і результати дослідження були оприлюднені і отримали схвальну оцінку у збірнику наукових праць магістрів «Збірник наукових статей магістрів ННІ ХТГРТБ» 2020 року ПУЕТ, стаття “Екологічні тенденції та їх вплив на готельну індустрію” (Додаток А).

ВИСНОВКИ

Отже, в ході розробки дипломного магістерського проєкту еко-готелю «GreenHouse» категорії “*****” на 100 місць було визначено, що:

- створення та застосування інновацій є необхідністю для успішного функціонування закладів в сучасних умовах економічного розвитку та жорсткої конкуренції;
- впровадження інновацій у сфері гостинності забезпечить: підвищення конкурентоспроможності; впізнаваність бренду і лояльність гостей; оптимізовані методи ведення діяльності; персоналізований підхід до кожного гостя;
- створення еко-готелю дозволить покращити стан природного середовища, виховувати в суспільстві екологічну свідомість та відповідальність;
- фактори зовнішнього та внутрішнього середовища засобу розміщення, що впливають на його інноваційний потенціал, є сприятливими для створення закладу обраної концепції;
- готель має чимало сильних сторін та можливостей для розвитку, які виступають вагомими конкурентними перевагами на ринку готельних послуг.
- обрані інновації (розробка мобільного додатку, встановлення мобільних дверних замків та створення екологічної концепції ресторану) є унікальними на ринку готельних послуг Полтавського регіону;

- еко-інновації позитивно сприймаються споживачами на ринку, підвищують впізнаваність бренду та формують його імідж;
- рентабельність створення проекту склала 36,3 %, що є достатнім для функціонування підприємства готельного господарства.

Відповідно до поставлених завдань, було: визначено концептуальні засади готелю; оформлено технічне завдання на проектування із зазначеними факторами майбутнього розвитку; проаналізовано організацію та управління охороною праці в готелі; визначено структуру органів управління в готелі та розроблено раціональну організаційну структуру управління підприємством; розраховано економічні показники діяльності готелю; досліджено ризики і ефективність впровадження новинок для готелю.

Враховуючи зазначене вище, можна стверджувати, що еко-готель – це заклад тимчасового розміщення, що, з одного боку, надає туристам широкий спектр послуг, а з іншого – зводить до мінімуму негативний вплив на довкілля. Екологізація готельних послуг у сучасних умовах набуває великого значення у зв'язку з необхідністю збереження довкілля, зростанням попиту туристів на екологічно безпечні послуги і товари. Ефективним напрямом підвищення конкурентоспроможності еко-готелів є застосування інновацій екологічного та технологічного характеру, що, з одного боку, розширить асортимент додаткових послуг, а з іншого – зменшить шкідливий вплив на навколишнє середовище.

У перспективі проєктоване готельне підприємство повинно стати провідним чинником активізації туризму у Полтавському регіоні, інтеграції держави у світові структури міжнародного співробітництва, зростання значення національної культури.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Шумпетер Й. А. Теория экономического развития / Й.А. Шумпетер. – М.: Прогресс, 1982. – 401 с.
2. Великий тлумачний словник сучасної української мови / за ред. В. Т. Бусел. – Київ, Ірпінь: Перун, 2005. – 1728 с.
3. Про інноваційну діяльність. – [Електронний ресурс]: Закон України від 04.07.02 р. № 40-IV. – Електрон. дані. – 2010. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=40-15>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 12.10.20
4. John Butlin. Our common future. – By World commission on environment and development. – London, Oxford University Press, 1987. – Journal of International Development (en), p. 383.
5. Transforming our World: The 2030 Agenda for Sustainable Development. – [Електронний ресурс]: United Nations. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/21252030%>

- [20Agenda%20for%20Sustainable%20Development%20web.pdf](#). – Назва з екрана. – Дата звернення: 13.10.20.
6. GLOBAL AND REGIONAL TOURISM PERFORMANCE. – [Електронний ресурс]: UNWTO. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://www.unwto.org/global-and-regional-tourism-performance>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 12.10.20.
 7. World Tourism Barometer and Statistical Annex. – [Електронний ресурс]: UNWTO. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/wtobarometereng.2020.18.1.6>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 12.10.20.
 8. The Economics of Innovation: From the Classical Legacies to the Economics of Complexity. – [Електронний ресурс]: ResearchGate. – Електрон. дані. – Режим доступу: https://www.researchgate.net/publication/46527353_The_Economics_of_Innovation_From_the_Classical_Legacies_to_the_Economics_of_Complexity. – Назва з екрана. – Дата звернення: 15.10.20.
 9. Ядгаров Я. С. История экономических учений: учебник / Я. С. Ядгаров. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2009. — 480 с.
 10. Краснокутська Н. В. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник / Н. В. Краснокутська. — К.: КНЕУ, 2003. — 504 с.
 11. Про затвердження форм державних статистичних спостережень зі статистики науки й інновацій та інструкцій про порядок їх складання: Наказ Держкомстату України. – затв. 28.11.2005 № 382. – Київ. – 5 с.
 12. Мальцева С. В. Инновационный менеджмент : учебник для академического бакалавриата / С. В. Мальцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 527 с. – с. 23-24.
 13. Лук'яниця А. Ю. Технологічні інновації та підприємництво в глобальній економіці / А.Ю. Лук'яниця, В. Ю. Верютіна. – Вісник Національного технічного університету – Харківський політехнічний інститут – Х.: НТУ ХПІ. - 2016. – № 48(1220). – с. 106-111.
 14. Hotel Technology Trends: 14 Upcoming Innovations You Must Know. – [Електронний ресурс]: Revfine. – Електрон. дані. – 2019. – Режим доступу: <https://www.revfine.com/hotel-technology/>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 15.10.20.
 15. TOP 10 COMMUNICATION TRENDS IN HOTEL TECHNOLOGY FOR 2019. – [Електронний ресурс]: Mitel. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://www.mitel.com/blog/top-10-communication-tech-trends-hospitality>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 15.10.20.
 16. Tech Thursday: Inside the Latest Hospitality Technology Innovation. – [Електронний ресурс]: Maria Waida. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://www.socialtables.com/blog/hospitality/technology-innovation/>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 17.10.20.
 17. OpenKey Service. – [Електронний ресурс]: OpenKey. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://www.openkey.co/>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 17.10.20.

18. New Technological Innovations To Follow In Hospitality Management Industry. – [Електронний ресурс]: Zafer Başılaş. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <http://home2nite.com/new-technological-innovations-to-follow-in-hospitality-management-industry/>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 18.10.20.
19. Робот-консьєрж Hilton «Конні». – [Електронний ресурс]: GizModo. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://gizmod.ru/2016/03/15/robot-konserzh-konni/>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 18.10.20.
20. Alexa for Hospitality. – [Електронний ресурс]: Amazon Alexa. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://developer.amazon.com/en-US/alexa/alexa-for-hospitality>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 18.10.20.
21. The Latest Technology Trends in the Hospitality Industry. – [Електронний ресурс]: Revfine. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://www.revfine.com/technology-trends-hospitality-industry/>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 20.10.20.
22. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства. – [Електронний ресурс]: Журавльова С.М. / Економіка. Управління. Інновації. 2012. №2 (8). – Електрон. дані. – Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/zhuravljova.htm. – Назва з екрана. – Дата звернення: 20.10.20.
23. Інноваційні ресторани технології. – Опорний конспект лекцій з курсу «Інноваційні ресторани технології» / укладачі Малюк Л. П., Балацька Н. Ю. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 199 с.
24. Первый в мире ресторан, в котором еду готовят роботы. – [Електронний ресурс]: ProHotelia. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://prohotelia.com/2018/05/worlds-first-robotic-kitchen/>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 21.10.20.
25. Роботизация в ресторанном бизнесе: клиенты готовы к изменениям?. – [Електронний ресурс]: Freedom Finance. – Електрон. дані. – Режим доступу: <https://ffin.ru/market/review/82/72154/>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 21.10.20.
26. Are Consumers Willing to Pay more for Green Practices at Restaurants?. – [Електронний ресурс]: Journal of Hospitality & Tourism Research. – Електрон. дані. – 2014. – Режим доступу: <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1096348014525632?journalCode=jhtd>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 22.10.20.
27. Benefits of Water Conservation. – [Електронний ресурс]: Small business. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://www.thebalancesmb.com/conservation-efforts-why-should-we-save-water-3157877>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 22.10.20.

28. Parliament seals ban on throwaway plastics by 2021. – [Електронний ресурс]: European Parliament / News. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <http://www.europarl.europa.eu/news/en/press-room/20190321IPR32111/parliament-seals-ban-on-throwaway-plastics-by-2021>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 26.10.20.
29. Проект Закону про обмеження обігу пластикових пакетів на території України. – [Електронний ресурс]: Офіційний портал ВРУ. – Електрон. дані. – Режим доступу: http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=66892. – Назва з екрана. – Дата звернення: 26.10.20.
30. Стратегія розвитку Полтавської області 2021-2027. – [Електронний ресурс]: Полтавська обласна державна адміністрація. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://oblrada-pl.gov.ua/ses/7/29/1242.pdf>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 01.11.20.
31. Галушкіна Т. П. Джерела економічного зростання в умовах моделі "зеленої" економіки / Т. П. Галушкіна // Формування ринкових відносин в Україні. – 2013. – № 5. – с. 71-74.
32. Галушкіна Т. П. Національна політика «зеленого» зростання в Україні / Т. П. Галушкіна, Л. О. Мусіна, Н. І. Хумарова. – Одеса: ІПРЕЕД НАН України. – 2012. – 272 с.
33. Hoteza Mobile. – [Електронний ресурс]: Hoteza Limited. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://hoteza.com/>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 03.11.20.
34. OpenKey Digital Key. – [Електронний ресурс]: OpenKey. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://www.openkey.co/openkey-digital-key/>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 03.11.20.
35. Benefits of mobile key. – [Електронний ресурс]: OpenKey. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://openkey.co/wp-content/uploads/2020/02/OpenKey-Infographic-V1.822-scaled.jpg>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 03.11.20.
36. ENERGY STAR certified products. – [Електронний ресурс]: Energy Star. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://www.energystar.gov/>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 05.11.20.
37. Компостер Graf Eco-King 600. – [Електронний ресурс]:. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: https://rozetka.com.ua/graf_627001/p2392007/. – Назва з екрана. – Дата звернення: 05.11.20.
38. Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень: ДБН 360-92. [Чинний від 1992-17-04]. – Київ: Держкоммістобудування України, 1992. – 142 с. – (Державні будівельні норми).
39. Будинки і споруди. Готелі: ДБН В.2.2 20:2008. [Чинний від 2009-04-01]. – Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. – 39 с. – (Державні будівельні норми).

40. Споруди транспорту. Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів: ДБН В.2.3-15:2007. [Чинний від 2007-08-01]. – Київ: Мінрегіонбуд України, 2007. – 81 с. – (Державні будівельні норми).
41. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. [Чинний від 2004-07-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 18 с. – (Державний стандарт України).
42. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): ДБН В.2.2-25:2009. [Чинний від 2010-09-01]. – Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. – 85 с. – (Державні будівельні норми).
43. Природне і штучне освітлення: ДБН В.2.5-28:2018. [Чинний від 2019-03-01]. – Київ: Мінрегіон України, 2018. – 137 с. – (Державні будівельні норми).
44. Система стандартів безпеки праці. Охорона праці і промислова безпека у будівництві: ДБН А.3.2-2-2009. [Чинний від 2012-04-01]. – Київ: Мінрегіонбуд України, 2012. – 122 с. – (Державні будівельні норми).
45. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги: ДБН В.1.1.7-2016. [Чинний від 2017-06-01]. – Київ: Мінрегіонбуд України, 2017. – 39 с. – (Державні будівельні норми).
46. Проектування готелів : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. П79 закл.] / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. - 340 с.
47. About WTO. – [Електронний ресурс]: World Trade Organization. – Електрон. дані. – 2020. – Режим доступу: <https://www.wto.org/index.htm>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 10.11.20.
48. Микитюк П. П. Інноваційний менеджмент: навчальний посібник / П. П. Микитюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2007. – 400 с.