

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

Форма №ПР-4.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу
денна форма навчання
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Допускається до захисту
Завідувач кафедри _____ Т.В. Капліна
(підпис, ініціали та прізвище)
« _____ » _____ 2020 р.

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО ДИПЛОМНОГО МАГІСТЕРСЬКОГО ПРОЕКТУ**
на тему: «Проект готелю категорії «***» на 330 місць у місті Дніпро з
упровадженням інноваційних технологій»

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

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

Виконавець **Сідненко Богдан Геннадієвич**

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

Рецензент **д.е.н., доцент Костишина Тетяна Адамівна**
(підпис, дата)
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2020

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

Форма №ПР-4.03

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу
денна форма навчання
Кафедра готельно-ресторанної і курортної справи**

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

«30» вересня 2020 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО МАГІСТЕРСЬКОГО ПРОЕКТУ**

Студентом(кою) спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Прізвище, ім'я, по батькові Сідненко Богдан Геннадієвич

Тема: «Проект готелю категорії «*» на 330 місць у місті Дніпро з
упровадженням інноваційних технологій»**

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

**Термін подання студентом дипломного магістерського проекту 20 грудня
2020 р.**

Вихідні дані до дипломного магістерського проекту: проаналізувати основні теоретичні положення теми, виходячи з рівня розробленості проблеми у сучасній теорії, вирішити дискусійні та невирішені аспекти. Визначити концепцію засобу розміщення та рівень комфорту. Спрогнозувати інноваційну діяльність для засобу розміщення. Запропонувати інноваційні готельні і ресторанны 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 менеджеру з постачання.

Зміст розрахунково-пояснювальної записки. Реферат. Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення. Технологічне проектування. Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях. Організаційно-економічний розділ. Висновки.

Перелік графічного матеріалу. Інноваційні технології – 1 лист А3. План приймально-вестибюльної групи приміщень – 1 лист А3. План ресторану – 1 лист А3. Загальний план благоустрою території готелю – 1 лист А3. План номерів з розташуванням обладнання – 1 лист А3. Економічна ефективність прийнятих рішень – 1 лист А3.

Консультанти розділів дипломного магістерського проекту

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	доцент Рогова Н.В.	16.11	20.11
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	доцент Рогова Н.В.	21.11	30.11
Технологічне проектування	доцент Рогова Н.В.	01.12	12.12
Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення	доцент Володько О.В. доцент Бичков Я.М.	13.12	16.12
Організаційно-економічний розділ	доцент Рогова Н.В.	17.12	20.12

Календарний графік виконання дипломного магістерського проекту

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

Дата видачі завдання «12» жовтня 2020 р.

Студентка _____ Сідненко Б.Г.
(підпис)

Науковий керівник _____ к.т.н., доцент Н.В. Рогова
(підпис) (науковий ступінь, вчене звання, ініціали та прізвище)

Результати захисту дипломного магістерського проекту

Дипломний магістерський проект оцінений на _____

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

Протокол засідання ЕК № _____ від « _____ » _____ 2020 р.

Секретар ЕК _____
(підпис) (ініціали та прізвище)

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.....	19
Висновки до розділу 1.....	30
РОЗДІЛ 2 ПРОГНОЗУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ДЛЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ	
2.1 Аналіз зовнішнього середовища засобу розміщення	31
2.2 Концептуальні засади засобу розміщення та обґрунтування його внутрішнього середовища.....	44
2.3 Підвищення конкурентних переваг підприємства готельного господарства шляхом нововведень	51
2.3.1 Упровадження інновації в готельному господарстві	52
2.3.2 Упровадження інновації в ресторанному господарстві.....	64
Висновки до розділу 2.....	67
РОЗДІЛ 3 ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ	
3.1 Аналіз місця розташування готелю та визначення відповідності ДБН.....	69
3.2 Проектування приміщень готелю.....	75
3.2.1 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.....	76
3.2.2 Проектування житлової групи приміщень	82
3.2.3 Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі.....	87

3.2.4	Проектування приміщень культурно-дозвіллієвого призначення.....	88
3.2.5	Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення	89
3.2.6	Проектування групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень.....	91
3.3	Проектування закладів ресторанного господарства при засобі розміщення.....	93
3.3.1.	Моделювання виробничо-торгівельного процесу в закладі ресторанного господарства.....	93
3.3.2	Виробнича програма підприємства харчування.....	98
3.3.3	Проектування приміщень приймання і зберігання продуктів (складських приміщень).....	101
3.3.4	Проектування виробничих приміщень.....	104
3.3.5	Проектування службово-побутових приміщень.....	115
3.3.6	Проектування приміщень для відвідувачів.....	116
3.3.7	Визначення площі приміщень закладу ресторанного господарства...	117
3.4	Визначення загальної площі засобу розміщення та розробка об'ємно-планувальних рішень.....	118
	Висновки до розділу 3.....	119
РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ		
4.1.	Розробка завдання на проектування засобу розміщення із зазначеними факторами майбутнього розвитку.....	121
4.2.	Дизайнерські рішення та елементи реклами засобу розміщення.....	124
4.3.	Проектування інженерних систем засобу розміщення.....	127
4.4.	Охорона праці та безпека життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях	134
	Висновки до розділу 4.....	144
РОЗДІЛ 5 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗДІЛ		

5.1	Управління готелем	146
5.1.1	Розробка раціональної організаційної структури управління готелем.....	151
5.1.2	Розрахунок чисельності персоналу	155
5.2	Організація роботи засобу розміщення.....	156
5.3	Економічна ефективність проекту	161
5.3.1	Обґрунтування операційних доходів	164
5.3.2	Планування поточних витрат	167
5.3.3	Планування операційного прибутку	168
5.4	Оцінка ефективності впровадження інновацій	169
5.5	Дослідження ризиків	172
	Висновки до розділу 5.....	175
	ВИСНОВКИ	176
	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	178
	ДОДАТКИ.....	182

Паспорт підприємства

Готель на 330 місць категорії «***» у м. Дніпро
(засіб розміщення, місце розташування)

I. Будівельно-технічні показники

1.	Категорія готелю	***
2.	Кількість номерів	220
3.	Кількість місць	330
4.	Площа земельної ділянки	16500м ²
5.	Загальна площа будівлі (в основі)	1443,55м ²

II. Прогноз основних економічних показників на рік

1.	Доходи від операційної діяльності	57544,28тис. грн.
2.	Поточні витрати	27984,39тис. грн.

3. Фінансовий результат до оподаткування	29559,88тис. грн.
4. Чистий прибуток	23943,51тис. грн.
5. Рентабельність діяльності	42,08 %
6. Середньооблікова чисельність працівників	248 осіб

Студент-дипломник

(підпис)

Сідненко Б.Г.

(ПІБ)

Керівник проекту

(підпис)

к.т.н., доц. Рогова Н.В.
(науковий ступінь, вчене звання, ПІБ)

РЕФЕРАТ

Дипломний магістерський проект складається з п'яти розділів, списку використаних джерел, додатків.

У роботі обґрунтовано діяльність готелю, контингент споживачів, перелік основних та додаткових послуг, що надаються. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію готелю.

Обґрунтовано впровадження інновацій з метою підвищення ефективності діяльності закладу, що досліджується. Запропоновано впровадження інновації інтерактивної сенсорної панелі «Elo I – Series 2.0» для об'єднання та покращення роботи служби порт'є та служби покоївок, а в ресторан сирний сомельє.

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 181 сторінках тексту та містить 51 таблиці, 14 рисунків, 6 додатків. При написанні роботи було використано 58 літературних джерел. Графічний матеріал – 6 аркушів.

Ключові слова: готельно-ресторанне господарство, інноваційні технології, автоматизовані системи управління, функціональні групи приміщень.

РЕФЕРАТ

Дипломный магистерский проект состоит из пяти разделов, списка литературы, приложений.

В работе обоснованно деятельность гостиницы, контингент потребителей, перечень основных и дополнительных услуг. По результатам исследований внутренней и внешней среды на основе анализа конкурентной среды обоснована концепция гостиницы.

Обоснованно внедрения инноваций с целью повышения эффективности деятельности учреждения, исследуется. Предложено внедрение инновации интерактивной сенсорной панели «Elo I - Series 2.0» для облегчения и улучшения работы службы портье и службы горничных, а в ресторан сырный сомелье.

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 181 страницах текста и содержит 51 таблицу, 14 рисунков, 6 приложений. При написании работы были использованы 58 литературных источника. Графический материал - 6 листов.

Ключевые слова: гостинично-ресторанное хозяйство, инновационные технологии, автоматизированные системы управления, функциональные группы помещений.

ESSAY

Master's diploma project consists of five sections, bibliography, applications. The paper rightly activities Hotels contingent of consumers, the list of basic and additional services. According to the research of internal and external environment on the basis of an analysis of the competitive environment proved Hotels concept.

The introduction of innovations is grounded in order to increase the efficiency of the investigated institution. It is proposed to introduce the innovation of the interactive touch panel "Elo I - Series 2.0" to facilitate and improve the work of the receptionist and maids, and the restaurant is a cheese sommelier.

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 181 pages of text and contains 51 tables, 14 figures, 6 applications, 58 literary sources were used in writing the work. Graphic material - 6 sheets.

Keywords: hotel and restaurant management, innovative technology, automated control systems, functional groups of rooms competitiveness.

ВСТУП

Актуальність теми. Готельне господарство стає все більш прибутковою справою, і будівництво готелів здійснюється переважно з урахуванням комерційних цілей. Такому рішенню сприяє розвиток туризму. Готельний бізнес і туристський бізнес нерозривно зв'язані поняття. Розвиток туристської індустрії викликав небачений зріст готельного господарства.

У зв'язку з цим багато країн почали вкладати великі кошти у розвиток цієї галузі економіки. Отже з точки зору бізнесу готель є комерційним виробництвом, яке пропонує на ринку свій товарний продукт у вигляді послуги (комплексу послуг). Армію туристів обслуговують сотні тисяч готельних робітників. У багатьох країнах готельне господарство стає однією з найважливіших сфер заняття населення.

Як розвиток туризму викликав розширення готельної справи, так і використання готельних і туристських комплексів сьогодні сприяє розвитку іноземного туризму у свою чергу, а також розширенню спілкування між людьми, розвитку культурних зв'язків, зближенню народів.

Стан готельної сфери впливає на розвиток індустрії туризму загалом, створення туристичних послуг, інші ключові сегменти економіки - транспорт, будівництво, зв'язок, торгівлю та ін. Таким чином, створення високоефективного готельного господарства відіграє важливе значення як один з пріоритетних напрямів структурної перебудови економіки України.

Готельна сфера - це основна складова туристичної індустрії за обсягом матеріальних і фінансових ресурсів, кількістю зайнятих працівників, обсягом доходів у туризмі. Готельний сервіс містить цілий комплекс послуг для туристів і є ключовим чинником, що визначає перспективи розвитку туризму. Туристичні послуги, зокрема в межах готельного обслуговування, належать до

соціально-культурних послуг. Вони створюються на принципах сучасної гостинності, що підвищує їхню роль у розвитку вітчизняного туризму, а також зумовлює необхідність професійної підготовки кадрів для туристичного і готельного сервісу. Для успішного вирішення комплексу завдань з обслуговування гостей, управління закладами із збереженням міцних конкурентних позицій необхідно оволодіти професійними знаннями і постійно їх вдосконалювати.

В умовах конкурентного ринку послуг гостинності підприємства готельного бізнесу при обслуговуванні туристів та інших категорій громадян повинні забезпечити не лише високий рівень комфорту проживання, але й постійно підвищувати рівень сервісного обслуговування гостей, пропонувати широкий вибір додаткових та супутніх послуг, в тому числі інформаційні, побутові, посередницькі, послуги бізнес-центру, організації дозвілля та ін. Актуальна проблема впровадження у системі управління вітчизняними готельними підприємствами сучасних ефективних моделей управління, що відповідають світовим стандартам, обумовлена необхідністю надання високоякісних послуг, зниженні витрат, координації персоналом, проведення маркетингових досліджень ринку готельних послуг.

Наукові дослідження з особливостей діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу здійснювали С. І. Байлик, Н. М. Гоблик-Маркович, К. В. Каленік, М. О. Корнілевська, Л. І. Нечаюк, П. Р. Пуцентейло, А. Е. Саак, Н. О. Телеш, М. В. Якименко та ін. Проте більшість проблемних аспектів, пов'язаних із їх діяльністю в сучасних умовах господарювання, проводилися на недостатньому рівні, як наслідок, потребують перегляду теоретичних основ із удосконалення системи управління.

Результати дослідження підтверджують, що у минулому готельно-ресторанний бізнес впродовж багатьох років асоціювався з поняттям «готельне господарство», що співвідносилося з фінансово-господарською діяльністю, яка полягала в наданні платних послуг розміщення у готелях. Згодом, із збільшенням попиту споживачів на послуги та зацікавленням готельних

закладів до розширення комплексності обслуговування, послуги розміщення стали тісно пов'язуватися з харчуванням і реалізацією додаткових послуг.

Проте ціла низка актуальних проблем залишаються недостатньо розробленими в галузевому розрізі, в тому числі й питання формування системи кадрового забезпечення в готельному господарстві. В умовах трансформаційних змін потребує окремого дослідження проблема формування кадрової стратегії розвитку готельного господарства як найбільш важлива й перспективна з точки зору забезпечення його економічної ефективності і динамічності розвитку.

Мета дослідження: проектування готелю «Золота амфора» категорії «***» на 330 місць у місті Дніпро за рахунок упровадження 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 і ресторанного господарства;
- виконати організаційно-економічні розрахунки від впровадження інновацій.

Об'єкт дослідження: готель «Золота амфора» у місті Дніпро за рахунок упровадження інноваційних технологій.

Предмет дослідження: прогнозування інноваційної діяльності готелю «Золота амфора», технологічне проектування, організація і забезпечення функціонування готельно-ресторанного комплексу, організаційно-економічні розрахунки.

Наукова новизна: запропоновано шляхи удосконалення діяльності готелю «Золота амфора» 330 місць у місті Дніпро за рахунок інноваційних технологій.

Практична цінність: полягає в удосконаленні науково-практичних засадах управління підприємством готельного господарства за рахунок впровадження інноваційних технологій.

Апробація проекту: результати дослідження опубліковано у збірнику наукових праць магістрів ПУЕТ, тема статті «Розвиток готельного-ресторанного господарства у місті Дніпро».

ВИСНОВКИ

У результаті виконання дипломного магістерського проекту було запроєктовано готель категорії «***» у місті Дніпро з впровадженням інноваційних технологій для впровадження у готель на 330 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 Дніпро 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 «Золота амфора».

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 – 524,00 м²; фізкультурно - оздоровча група – 514,00 м²; адміністративно-господарсько-виробнича – 595,00 м²; культурно-дозвіллева – 350 м² та група побутового обслуговування і торгівлі – 116,00 м². Визначена структура і площа номерного фонду готелю. загальна площа готелю становить – 1443,55м².

Запропонований механізм вдосконалення роботи служби портьє готелю «Золота амфора» це реалізація інтерактивної сенсорної панелі «Elo I – Series 2.0» для облегшення та покращення роботи служби портьє та служби покоївок.

Інновація сирний сомельє в даному ресторані буде доцільною та цікавою, адже зазвичай ресторани відвідують вибагливі гості, які готові платити кошти за щось нове та вишукане.

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-дозвілєвого 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 290 місць, бар пр вестибюлі та на житлових поверхах, 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. Готель виконує всі заходи, щодо умов в період пандемії. 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 41,61%. Розраховано чисельність персоналу у готелі, а саме 248 чоловік, і складено штатний розпис працівників

Економічні розрахунки діяльності готелю на 330 місць підтверджують необхідність будівництва готелю. Розрахунки проводились відповідно до існуючих законодавчих документів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. [Александров Г.І.](#) [Менеджмент](#) у сфері послуг / / ВПНТТП: 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 2010-2018 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. Караневській П.І. Навчально-методичний посібник з дисципліни "Історія підприємництва в індустрії [туризму](#) та гостинності" / П.І. Караневській. - 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., Мащицкого 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.