

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

**Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Допускається до захисту
Завідувач кафедри _____ **Н. Рогова**
(підпис, ім'я та прізвище)
«22» грудня 2025 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему «Упровадження інноваційного продукту на підприємстві готельного господарства»

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

освітня програма Готельно-ресторанна справа
ступеня магістр

Виконавець роботи **Бутко Артем Сергійович**

підпис, дата

Науковий керівник **к.т.н., доцент Рогова Наталія Володимирівна**

підпис, дата

Рецензент **д.е.н., професор Костишина Тетяна Адамівна**

Полтава 2025

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Затверджую

Завідувач кафедри _____ Н.Рогова
(підпис, ім'я та прізвище)

15.10. 2023 р.

ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

на тему «Упровадження інноваційного продукту на підприємстві готельного господарства»

Здобувачем вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма Готельно-ресторанна справа

Прізвище, ім'я, по батькові Бутко Артем Сергійович

Затверджена наказом ректора 81-Н від 23 квітня 2025 року

Вихідні дані до кваліфікаційної роботи: обґрунтувати теоретичні засади впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Проаналізувати методи конкурентоспроможності готельних підприємств. Проаналізувати аналітичні дослідження функціонування готелю «hotel palace ukraine» місто Миколаїв. Упровадження інноваційного продукту на підприємстві готельного господарства. Обґрунтувати проєкт впровадження «Smart House» у готель «Palace Ukraine» та визначення його економічної ефективності. Обґрунтування впровадження кейтерингу та визначення його економічної ефективності.

Календарний графік виконання кваліфікаційної роботи

Зміст роботи	Термін виконання	Термін фактичного виконання
Вступ. Теоретичний	13.10 – 30.10.2025	13.10 – 30.10.2025
Аналітично-дослідницький	31.10 – 04.12.2025	31.10 – 04.12.2025
Перспективи розвитку. Висновки	05.12 – 21.12.2025	05.12 – 21.12.2025

Дата видачі завдання 13.10.2025 р.

Здобувач вищої освіти _____ **Бутко А.С.**

Науковий керівник _____ к.т.н., доцент Рогова Н.В.

Результати захисту кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота оцінена на _____

Протокол засідання ЕК № _____ від «__» _____ 2025р.

Секретар ЕК _____
підпис ім'я та прізвище

[illegible]

ВІДГУК
наукового керівника

на кваліфікаційну роботу
студента групи ГРС – 21м

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Бутко Артема Сергійовича

**на тему: «Упровадження інноваційного продукту на підприємстві
готельного господарства»**

Актуальність теми. Пандемія COVID-19 та повномасштабна війна виступили потужними каталізаторами трансформації для готельно-ресторанного бізнесу, прискоривши адаптаційні процеси та змусивши до масового впровадження інноваційних рішень. Ці кризи не лише гостро поставили питання безпеки та гігієни, але й сформували нові ринкові умови, відкривши можливості для переосмислення бізнес-моделей. Саме тому дослідження інноваційних шляхів підвищення конкурентоспроможності набуває особливої актуальності.

Бутко А.С., запропоновано впровадження сучасних технологічних рішень та розширення спектру послуг є стратегічно обґрунтованим кроком, що відповідає сучасним тенденціям розвитку готельної індустрії.

Аналіз економічних показників підтвердив доцільність інвестицій у систему «Smart House» та розвиток кейтерингових послуг. Обидва проєкти характеризуються прийнятними термінами окупності, високою рентабельністю та мінімальними ризиками, що робить їх привабливими для реалізації. Важливим фактором є можливість поетапного впровадження та адаптації до бюджетних можливостей готелю.

Рівень підготовки магістра: виконуючи роботу, Бутко А.С., проявив належний рівень теоретичних знань та навичок. Під час роботи над кваліфікаційною роботою студент показав вміння обґрунтовувати рішення з удосконалення готелю «Palace Ukraine» у місті Миколаїв.

Відношення магістра до виконання та загальна оцінка роботи: кваліфікаційна робота виконана самостійно. Усі розділи роботи відповідають вимогам методичних рекомендацій у повному обсязі. Структурно-логічні розділи роботи виконувалися у встановлені терміни, відповідно календарного графіку виконання кваліфікаційної роботи.

При відповідному захисті студент Бутко Артем Сергійович заслуговує присвоєння кваліфікації магістра «Готельно-ресторанної справи».

Керівник кваліфікаційної роботи,
доцент кафедри ГРКС ПУЕТ, к.т.н.

Рогова Н.В.

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна робота складається з трьох розділів, списку використаних джерел, додатків.

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

Обґрунтовано впровадження сучасних технологічних рішень та розширення спектру послуг є стратегічно обґрунтованим кроком, що відповідає сучасним тенденціям розвитку готельної індустрії.

Аналіз економічних показників підтвердив доцільність інвестицій у систему «Smart House» та розвиток кейтерингових послуг. Обидва проекти характеризуються прийнятними термінами окупності, високою рентабельністю та мінімальними ризиками, що робить їх привабливими для реалізації. Важливим фактором є можливість поетапного впровадження та адаптації до бюджетних можливостей готелю.

Кваліфікаційну роботу викладено на 88 сторінках тексту та містить 30 таблиць, 6 рисунків, 2 додатки. При написанні роботи було використано 47 літературних джерел.

Ключові слова: система «Smart House», RMS-системи, готельно-ресторанне господарство, інноваційні методи, економічні показники, стабільність, якість сервісного обслуговування, мінімальні затрати.

ESSAY

The qualification work consists of three sections, a list of used sources, and appendices.

The work hotel activity, contingent of consumers, list of services provided. According to the results of the internal and external environment research, based on the analysis of the competitive environment, the concept of the hotel is substantiated.

The introduction modern technological solutions and expanding the range of services is a strategically sound step that is in line with current trends in the hotel industry.

An analysis of economic indicators has confirmed the feasibility of investing in the Smart House system and developing catering services. Both projects are characterized by acceptable payback periods, high profitability, and minimal risks, which makes them attractive for implementation. An important factor is the possibility of phased implementation and adaptation to the hotel's budgetary capabilities.

The qualification work is laid out on 88 pages of text and contains 30 tables, 6 figures, 2 appendices. 47 literary sources were used when writing the work.

Keywords: “Smart House” system, RMS systems, hotel and restaurant government, innovative methods, economical indicators, stability, serviceability, minimal costs.

ЗМІСТ

РЕФЕРАТ.....	5
ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ..	10
1.1 Роль інноваційного розвитку у забезпеченні конкурентних переваг готельних підприємств.....	10
1.2 Організація інноваційного процесу на підприємстві: структурні компоненти та фактори впливу	19
1.3 Упровадження інновацій у сфері готельно-ресторанного бізнесу.....	24
Висновки до розділу 1.....	29
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛЮ «HOTEL PALACE UKRAINE» МІСТО МИКОЛАЇВ.....	31
2.1 Загальна характеристика готелю «Hotel Palace Ukraine».....	31
2.2 Аналіз процесу надання послуг споживачам в «Hotel Palace Ukraine».....	38
2.3 Аналіз якості надання сервісних послуг.....	49
Висновки до розділу 2.....	54
РОЗДІЛ 3 УПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНОГО ПРОДУКТУ НА ПІДПРИЄМСТВІ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	56
3.1 Обґрунтування заходів інноваційного характеру для забезпечення розвитку готелю «Hotel Palace Ukraine».....	56
3.2 Обґрунтування проєкту впровадження «Smart House» у готель «Palace Ukraine» та визначення його економічної ефективності.....	68
3.3 Обґрунтування впровадження кейтерингу та визначення його економічної ефективності	75
Висновки до розділу 3.....	79
ВИСНОВКИ.....	81
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	82
ДОДАТКИ.....	88

ВСТУП

Актуальність теми. Актуальність впровадження інноваційного продукту на підприємствах готельного господарства в сучасних умовах є не просто трендом, а життєвою необхідністю, зумовленою низкою критичних факторів, що трансформують всю індустрію.

Сучасний гость значною мірою є «цифровим» споживачем, для якого стандартний набір послуг (ліжка, сніданок, Wi-Fi) вже не є конкурентною перевагою, а лише обов'язковою умовою. Його очікування змістилися в бік унікального, персоналізованого досвіду, безперервної зручності та відчуття безпеки. Інноваційний продукт чи то мобільний додаток для керування всіма послугами в номері, платформа для віртуальних екскурсій, концепція wellness-паketу на основі біометричних даних чи тематичний гастрономічний івент саме і покликаний створювати цю нову, переконливу цінність, яка формує лояльність та привертає нових клієнтів.

Загострення конкурентної боротьби в нових форматах. Конкуренція сьогодні ведеться не лише між готелями однієї зірковості. Готельний продукт конкурує з альтернативними формами розміщення, платформами досвіду та навіть іншими дестинаціями. Впровадження інноваційного продукту дозволяє підприємству диференціюватись на ринку, вийти з пастки цінової конкуренції та створити власну, важку для копіювання нішу. Це ключ до формування стійкого конкурентного переваги.

Інноваційний продукт часто має на меті не лише зовнішній ефект для гостя, але й внутрішню оптимізацію. Наприклад, впровадження системи smart-room з автоматичним контролем енергоспоживання, IoT-датчиками та інтеграцією зі службами готелю є інновацією, яка одночасно підвищує комфорт гостя (персоналізація, зручність) та знижує операційні витрати підприємства. Таким чином, інновації стають інструментом для підвищення фінансової стійкості бізнесу. Пандемія COVID-19 та військова агресія в Україні різко підвищили актуальність продуктів, орієнтованих на безпеку, гігієну та психологічний комфорт. Інноваціями в цій площині є: розробка «безконтактних» пакетів послуг, впровадження технологій підвищеної очистки

повітря, створення концепцій «цифрового убежища» з гарантованим зв'язком та електропостачанням, а також wellness-програм, спрямованих на психологічну реабілітацію. Це не просто відповідь на виклики, а формування нового ринкового пропонування.

Свідомість сучасних споживачів, особливо молодого покоління та європейських гостей, дедалі більше керується принципами екологічної та соціальної відповідальності. Інноваційний продукт, заснований на принципах екологічності (наприклад, zero-waste концепція ресторану, система повторного використання води) або соціальної інклюзії (послуги для людей з особливими потребами нового рівня), значно підвищує імідж підприємства та залучає лояльну цільову аудиторію. Актуальність впровадження інноваційного продукту в готельному господарстві продиктована потребою відповідати новій парадигмі споживання, загостреній конкуренції, економічній необхідності підвищення ефективності, вимогам безпеки в умовах криз та глобальним трендам сталого розвитку. Це вже не маркетингова опція, а стратегічний імператив для будь-якого готелю, що прагне не просто виживати, а динамічно розвиватися і формувати ринок завтрашнього дня. Інноваційний продукт стає ключовим інструментом для створення доданої вартості, яка задовольняє сьогоденні та передбачає завтрашні потреби клієнта.

Незважаючи на значне накопичення емпіричних знань та теоретичних концепцій, ще відсутня узагальнююча теорія з інноватики, існують розбіжності з низки важливих методологічних питань, тлумачення основних категорій, про що свідчить спеціальна література. Західні дослідники (Б. Санто, В. Д. Хартман, Б. Твісс, Г. Перлак, Е. Менсфілд, Р. Фостер, Й. Шумпетер, П. Друкер та ін.) трактують категорії інноватики залежно від об'єкта та предмета свого дослідження. Наприклад, Ф. Ніксон вважає, що інновація – це сукупність виробничих, технічних і комерційних заходів, які призводять до появи на ринку нових та вдосконалених промислових процесів і обладнання.

Мета дослідження: розробка інноваційних технологій, що можуть бути використані у готелі «Palace Ukraine» у місті Миколаїв для покращення обслуговування.

Реалізація мети обумовила завдання дослідження:

- провести аналіз зовнішнього середовища, ринкових можливостей та цільового ринку готелю;
- провести аналіз внутрішнього середовища готелю;
- проаналізувати інноваційні технології для впровадження у готель;
- розробити заходи для подальшого розвитку та вдосконалення діяльності готелю у місті Миколаїв.

Об’єктом дослідження є готелю «Palace Ukraine» у місті Миколаїв.

Предметом дослідження є теоретичні, методичні і прикладні аспекти розробки та впровадження перспективних інновацій у готель «Palace Ukraine» у місті Миколаїв

Методологічні та теоретичні основи дослідження. У процесі роботи застосовувалися загальнонаукові методи: абстракція, класифікація видів, порівняння, системний підхід, ситуаційний математичний аналіз, логіко-аналітична оцінка параметрів, аналогії, моделювання. Інформаційну базу склали наукові публікації вітчизняних та зарубіжних вчених, нормативно-правові акти України, національні стандарти України по засобах розміщення, матеріали наукових конференцій, Інтернет-ресурси, статистичні збірники, відомості міжнародного інтернет-порталу «Booking.com». Сукупність використаної методологічної бази дозволила забезпечити в кінцевому підсумку достовірність і обґрунтованість висновків і практичних рішень.

Наукова новизна: в удосконаленні науково – практичних засадах управління готелем за рахунок впровадження інноваційних технологій на прикладі впровадження у готель «Palace Ukraine» у місті Миколаїв впровадження сучасних технологічних рішень та розширення спектру послуг є стратегічно обґрунтованим кроком, що відповідає сучасним тенденціям розвитку готельної індустрії.

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

Апробація проекту: результати дослідження опубліковано у збірнику XI Міжнародній молодіжній науково-практичній інтернет-конференції «Наука і молодь в XXI сторіччі» (до Всесвітнього дня науки в ім'я миру та розвитку, Міжнародного року кооперативів 2025). Тема «Упровадження інноваційного продукту на підприємстві гостинного господарства».

ВИСНОВКИ

Сучасна індустрія гостинності перебуває на етапі глибокої трансформації, де інновації стали основним чинником конкурентоспроможності. Дослідження довело, що успішне функціонування готельно-ресторанних підприємств неможливе без системного впровадження інноваційних рішень у всі сфери діяльності.

Технологічний прогрес, зокрема цифровізація та автоматизація, корінним чином змінили операційні процеси у сфері гостинності. Інтернет-технології перетворилися з конкурентної переваги на обов'язковий стандарт роботи, що дозволяє підприємствам підвищувати ефективність, оптимізувати витрати та покращувати якість обслуговування клієнтів.

Ключовим аспектом інноваційного розвитку є комплексний підхід, що поєднує технологічні оновлення, організаційні зміни та розвиток персоналу. Ефективне управління інноваціями вимагає послідовної реалізації всіх етапів - від аналізу потреб та стратегічного планування до впровадження, моніторингу та масштабування успішних рішень.

Особливе значення набувають такі напрями інновацій, як персоналізація послуг, впровадження "розумних" технологій, розвиток екологічно орієнтованих рішень та створення унікального клієнтського досвіду. Майбутнє індустрії гостинності пов'язане зі здатністю підприємств інтегрувати сучасні технології з високоякісним сервісом, адаптуючись до стрімких змін ринкового середовища та потреби клієнтів.

Таким чином, формування цілісної системи управління інноваціями та постійне вдосконалення бізнес-процесів є вирішальними умовами для досягнення стійкої конкурентоспроможності та забезпечення довгострокового успіху підприємств готельно-ресторанного господарства в сучасних економічних реаліях.

Аналіз якості сервісних послуг у готельному комплексі «Hotel Palace Ukraine» демонструє комплексний підхід до організації обслуговування клієнтів. Готель успішно поєднує дотримання міжнародних стандартів якості з індивідуальним підходом до кожного гостя, що дозволяє забезпечувати високий рівень задоволеності клієнтів.

Ключовим фактором успіху є чітка організація роботи всіх структурних підрозділів від служби прийому та розміщення до ресторанного обслуговування. Система управління якістю, що включає регулярний моніторинг, збір зворотного зв'язку та навчання персоналу, забезпечує стабільність надання послуг на високому рівні.

Особливу увагу заслуговує продумана інфраструктура готелю, що поєднує сучасне технічне оснащення з комфортним плануванням простору. Розвинена система додаткових послуг, включно з конференц-сервісом та ресторанним обслуговуванням, дозволяє задовольняти різноманітні потреби гостей.

Показники діяльності готелю, такі як високий рівень завантаженості, позитивні відгуки клієнтів та значний відсоток повторних звернень, підтверджують ефективність обраної стратегії управління якістю. Для подальшого розвитку перспективними є впровадження інноваційних технологій обслуговування та розширення програм лояльності.

Готель «Hotel Palace Ukraine» демонструє здатність ефективно функціонувати в умовах конкурентного ринку готельних послуг, підтримуючи баланс між стандартизацією процедур та індивідуальним підходом до обслуговування клієнтів.

Проведене дослідження довело високу ефективність запланованих інноваційних змін для готелю «Palace Ukraine» у м. Миколаїв. Впровадження сучасних технологічних рішень та розширення спектру послуг є стратегічно обґрунтованим кроком, що відповідає сучасним тенденціям розвитку готельної індустрії.

Аналіз економічних показників підтвердив доцільність інвестицій у систему «Smart House» та розвиток кейтерингових послуг. Обидва проєкти характеризуються прийнятними термінами окупності, високою рентабельністю та мінімальними ризиками, що робить їх привабливими для реалізації. Важливим фактором є можливість поетапного впровадження та адаптації до бюджетних можливостей готелю.

Технологічні рішення, що пропонуються, дозволять не лише підвищити якість обслуговування гостей, але й забезпечити значну економію експлуатаційних витрат. Автоматизація управлінських процесів сприятиме оптимізації роботи персоналу та поліпшенню операційної ефективності готелю в цілому.

Особливу актуальність запропоновані рішення мають в умовах Миколаєва, де спостерігається стабільний попит на якісні готельні послуги при обмеженій пропозиції

у преміум-сегменті. Розвиток кейтерингу та впровадження інноваційних технологій дозволять готелю зайняти міцні позиції на ринку та сформувати унікальні конкурентні переваги.

Реалізація запропонованих заходів створить міцну основу для подальшого розвитку готелю, відкриваючи нові можливості для розширення клієнтської бази, підвищення доходів та зміцнення бренду в регіоні. Інвестиції в інновації є стратегічно важливими для забезпечення довгострокової конкурентоспроможності та стабільного розвитку готелю «Palace Ukraine» на ринку готельних послуг Миколаївського регіону.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Терехух А.А. Інноваційний імператив економічного розвитку. *Ефективна економіка*. 2015. № 11. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua>
2. Бездудний Ф.Ф., Смирнова Г. А., Нечаєва О. Д. Сутність поняття інновація і його класифікація. *Інновації*. 2016. № 2–3(13). 124 с.
3. Лапко О. Інноваційна діяльність у системі державного регулювання: монографія. Київ: Інститут економ. прогнозування НАН України, 1999. 342 с.
4. Гальчук А.А. Трактуювання та взаємозв'язок категорій «інновація», «новація», «нововведення», «інноваційний процес» та «інноваційна діяльність». *Ефективна економіка*. 2015. № 9. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua>
5. Антонюк Л. Л., Поручник А. М., Савчук В. С. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації: монографія. Київ: КНЕУ, 2003. 394 с.
6. Андрушків Б.М., Кирич Н.Б., Погайдак О.Б. Інноваційна діяльність підприємств та організацій як метод стабілізації економіки регіонів України. *Вісник економічної науки України*. 2009. № 1(15). С. 23-25.
7. Малюта Л. Я. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства: навчальний посібник. Тернопіль, ФОП Паляниця В.А., 2016. 232с. URL: <https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/123456789/17974/5/>
8. Малюта Л. Я., Кузь Т. І., Нагорняк Г. С. Можливості застосування інноваційних підходів в організації ресторанного бізнесу. *Матеріали наукової конференції Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя*, 16-17 травня 2019 р. Тернопіль: ТНТУ ім. І. Пулюя. 2019. С. 160-161.
9. Малюта Л. Я., Мельник Л. М., Нагорняк Г. С., Шерстюк Р. П. Організаційно-економічні засади розвитку інноваційного процесу вітчизняних закладів готельно-ресторанної сфери в туристичному контексті. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2017. Вип. 1(16). С. 148-158. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2017/17nhsvtk.pdf>.
10. Дикань В.Л., Назаренко І.Л., Уткіна Ю.М. Економіка і організація

інноваційної діяльності на залізничному транспорті: навчальний посібник. Харків: УкрДАЗТ, 2014. 314 с.

11. Чухрай Н., Патора Р. Товарна інноваційна політика: управління інноваціями на підприємстві : підручник. Київ : Кондор, 2006. 398 с.

12. Друкер П. Як забезпечити успіх у бізнесі: новаторство і підприємництво / пер. з англ. В. С. Гуля. Київ : Україна, 1994. 319 с.

13. Павленко І. А. Інноваційне підприємництво у трансформаційній економіці України : монографія. Київ : КНЕУ, 2007. 248 с.

14. Малюта Л.Я. Особливості формування інтегрованої моделі активізації інноваційної діяльності промислових підприємств в умовах реформування: монографія. Деп. у ДНТБ України 26.07.11, №44. Тернопіль, 2011. 250с.

15. Рогова Н.В., Куш Л.І. Оптимізація діяльності служби прийому й розміщення: як чинник підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства // ГРААЛЬ НАУКИ : міжнар. наук. журнал. – Вінниця : ГО «Європейська наукова платформа»; НУ «Інститут науково-технічної інтеграції та співпраці», № 51, 2025. С. 435 – 440

16. Володько О.В. Готельно-ресторанний бізнес у воєнний час: поточний стан та глобальні тенденції/Володько О.В., Рогова Н.В., Куш Л.І., Дудник С.О.//Міжнародний науковий журнал: Грааль науки - Вінниця: ГО «Європейська наукова платформа», 2023. - №26. -С.42-45. <<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/12800>>

17. Альбещенко О., Рогова, Н., Оніщенко, О. Інноваційні підходи до управління готельно-ресторанним бізнесом: досвід розвинених країн/ «Економіка та суспільство», 63. <<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4074>>

18. Рогова Н. В., Рибокова С. С., Белозьоров Є. О. Вплив міжнародних стандартів на якість обслуговування у готелях та ресторанах // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: ``Економічні науки``. - 2024. - №6. Стор. 11-18. <<https://www.inter-nauka.com/issues/economic2024/6/10054>>

19. Рогова Н. В., Оніщенко О. Д. Переваги інновацій для підвищення якості обслуговування в готелях та ресторанах. Економіка та суспільство. 2024. No 68. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4953> DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-68-86>

20. Рогова Н.В., Володько О.В., Куш Л.І. Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі: кол. Монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. - Черкаси : ЧДТУ, 2020. - 48-53. <https://chdtu.edu.ua/science/naukometrika>

21. Рогова Н.В., Володько О.В. Features of sustainable tourism development based on the principles of partnership / Соціально трудові відносини: Проблеми науки та практики. Монографія / А.М. Колот, Т.А Костишина, О.О. Нестуля, С.І. Нестуля : за ред. д-ра екон. наук, проф. Т.А. Костишиної. - Полтава 2020. - 623-631

22. N. Rogovaja, (2025). Improving the activities of accommodation facilities through the introduction of social innovations (Удосконалення діяльності засобів розміщення за рахунок впровадження соціальних інновацій). Монографія /Т. Kaplina, N. Rogovaja, A. Kaplina and others (Eds.), Quality of products of hotel and restaurant business: theoretical and practical aspects : monograph (Якість продукції готельно-ресторанного господарства: теоретичні та практичні аспекти) (особистий внесок - стор. 44-75)(загальний обсяг монографії 13,6 авт.арк. / 1,75 авт.арк.видані співавтором) . Poltava : PUET. 271 p. ISBN 978-966-184-456-7 <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/14739>

23. Рогова Н.В. Organizational aspects of improving the quality of hotel services in martial arts conditions ГРААЛЬ НАУКИ : міжнар. наук. журнал.— Вінниця : ГО «Європейська наукова платформа»; НУ «Інститут науково - технічної інтеграції та співпраці», 2025.—No 57.—92-98 с.<https://archive.journal-grail.science/index.php/2710-3056/issue/view/17.10.2025/45>

24. Рогова Н.В. Іщенко Н. Price formation in the menu of restaurant establishments ГРААЛЬ НАУКИ : міжнар. наук. журнал.— Вінниця : ГО «Європейська наукова платформа»; НУ «Інститут науково -технічної інтеграції

та співпраці», 2025.–No 58.–150-157 с.<https://archive.journal-grail.science/index.php/2710-3056/issue/view/14.11.2025/46>

25. Про інноваційну діяльність : Закон України від 04.07.2002 р. № 40-IV.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text>

26. Янковська О. І. Еволюція моделей інноваційного процесу. *Економіка. Управління*. Житомир: ЖДУ ім. І. Франка, 2009. № 2.

27. Чухрай Н. І., Лісовська Л. С. Управління інноваціями: навч. посіб. Львів: Вид-во Львів. Політехніки, 2015. 277 с.

28. Голубева Т. С., Колос І. В. Методологічні підходи до оцінки ефективності діяльності підприємства. *Актуальні проблеми економіки: Науковий економічний журнал* (Національна академія управління). 2006. № 5. С. 66-71.

29. Йохна М. А., Стадник В. В. Економіка і організація інноваційної діяльності. Київ: Видавничий центр “Академія”, 2005. С. 19.

30. Сkochиляс С.М. Економічні механізми планування інноваційної діяльності підприємств. *Економіка і суспільство*. 2018. №15.

31. Владимир О. Фінансова підтримка інноваційного розвитку підприємств в Україні. *Наука молода*. 2014. № 21. URL:

32. Владимир О. Об’єктивна необхідність фінансування інновацій у готельно-ресторанному бізнесі. *Проблеми та перспективи розвитку підприємництва*: Матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції. Харків: ХНАДУ, 2016. Том 1. С. 179-180. URL:

33. Бельтюков Є.А., Некрасова Л.А. Конкурентна стратегія підприємства: сутність та формування на основі оцінки рівня конкурентоспроможності. *Економіка: реалії часу*. 2016. № 2. С. 6–13.

34. Писаренко Т. В., Кваша Т. К., Карлюк Г. В., Лях Л. В. Інноваційна діяльність та її вплив на економічний розвиток в Україні : монографія. Київ: УкрІНТЕІ, 2015. 116 с.

35. Черваньов Д. М., Нейкова Л. І. Менеджмент інноваційно-інвестиційного розвитку підприємств України. Київ : Знання, 1999. 514 с.

36. Кравець О. Інноваційні впровадження та їх вплив на підприємства готельного господарства. *Інноваційні процеси і їх вплив на ефективність*

діяльності підприємства: збірник виступів учасників XIII науково-практичної конференції студентів вищих навчальних закладів Укоопспілки. Київ: НМЦ «Укоопосвіта», 2016. Частина 1. 184 с. С.140-143.

37. Саненко Л.І. Принципи впровадження інноваційних технологій в готелях та їх переваги. *Науковий простір Європи – 2010*: матеріали конференції.

38. Владимир О. Еволюція дизайну об'єктів готельно-ресторанного бізнесу: від функціонального до системного підходу. *Деміург: ідеї, технології, перспективи дизайну*, 2021. Т.4. Вип.1. С. 45-58. URL:

39. Владимир О. М. Еволюційні зміни у розумінні дизайну об'єктів готельно-ресторанного бізнесу. *Дизайн після епохи постмодерну: ідеї, теорія, практика*: матер. Всеукр. наук.-практ. конф., 15-16 квітня 2021 р. Київ: КНУКіМ, 2021. С. 51-56.

40. Борисова О.В. Тенденції інноваційного розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2012. Вип. 1(2). С. 331–338.

41. Бородіна В.В. Ресторанно-готельний бізнес: Облік, податки, маркетинг, менеджмент : навч. посібник. М. : Книжковий світ, 2003. 165 с.

42. Ведмідь Н.І., Мельниченко С.В. Вдосконалення управління маркетинговими комунікаціями туристичних підприємств. *Вісник ДІТБ*. 2021. № 5. С. 107-112.

43. Головка О.М., Камнов Н.С., Махлинець С.С. Організація готельного господарства : навч. посіб. К. : Кондор, 2011. 410 с.

44. Гросул В.А. Особливості формування конкурентних стратегій підприємств ресторанного господарства. URL: <http://www.economy-confer.com.ua>

45. Декалюк О. В. Методичні підходи до стратегічного управління готельно-ресторанним бізнесом. *Вісник Хмельницького національного університету*. Економічні науки. 2019. № 2(2). С. 261-264.

46. Завідна Л.Д. Стратегічне управління розвитком підприємства готельного господарства. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. Випуск 23. Частина 2. 2019. С.8-12.

47. Захарченко Ю.І., Занора В.О. Стратегічне управління: узагальнення

різновидів стратегій підприємств готельно-ресторанного господарства. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління*. 2018. №5. URL: <http://www.easterneurope-bm.in.ua/5-2018-ukr>