

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА**

**на тему «Розробка нової концепції розвитку готелю «Ніка» у м.
Чорноморськ з впровадженням технологій екологічного спрямування.
Design of a new development concept of «Nika» hotel in Chornomorsk with
implementation of innovative environmental technologies»**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Новосьолов М. В.

(прізвище, ініціали)

II Курсу групи ГРС – 601

Керівник доц. Новічкова Т.П.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 08.12.2023 р., протокол № ___

Завідувач(ка) кафедри

ГРБ

(назва кафедри)

(підпис)

Т.Є.Лебеденко

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2023 рік

Одеський національний технологічний університет

Факультет Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Магістр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., доц. Лебеденко Т. Є.

«14» серпня 2023 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Новосьолов Михайло Вадимович
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи «Розробка нової концепції розвитку готелю «Ніка» у м. Чорноморськ з впровадженням технологій екологічного спрямування»

затверджена наказом вищого навчального закладу від «21» вересня 2023 року №531-03

2. Термін задачі здобувачем закінченої роботи 08 грудня 2023 року

3. Вихідні дані до роботи Розробка нової концепції розвитку готелю «Ніка» у м. Чорноморськ

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтування концепції; Науково-дослідна частина; Технологічний розділ; Організаційний розділ; Будівельний розділ; Економічний розділ; Висновки та рекомендації

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
Лист 1 – Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз готелю «Ніка»; Лист 2 – Результати наукових досліджень; Лист 3 – Концепція закладу готельно-ресторанного господарства; Лист 4 – Номер Стандарт до та після встановлення енергозберігаючих кишень «SALTO»; Лист 5 – Інженерно - технічні приміщення до та після впровадження в роботу готелю технологій екологічного спрямування; Лист 6 – Послуги закладу готельно-ресторанного господарства; Лист 7 – Оцінка інвестиційної привабливості проекту; Лист 8 – Структура управління закладу готельного господарства.

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції</i>	доц. Новічкова Т.П.	15.09.2023	22.09.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	доц. Новічкова Т.П.	22.09.2023	31.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	доц. Новічкова Т.П.	01.11.2023	11.11.2023
<i>Організаційний розділ</i>	доц. Новічкова Т.П.	11.11.2023	12.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	доц. Новічкова Т.П.	14.11.2023	22.11.2023
<i>Економічний розділ</i>	Зеленяк В.В., доцент	23.11.2023	04.12.2023

7. Дата видачі завдання «14» серпня 2023 року

Керівник _____ Новічкова Т.П.
 Завдання прийняв до виконання _____ Новосьолов М. В.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	15.09.2023-22.09.2023	
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	22.09.2023-31.10.2023	
3.	<i>Технологічний розділ</i>	01.11.2023-11.11.2023	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	11.11.2023-12.11.2023	
5.	<i>Будівельний розділ</i>	14.11.2023-22.11.2023	
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.11.2023-04.12.2023	
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	
9.	<i>Оформлення роботи</i>	06.12.2023-07.12.2023	
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	.12.2023	

Здобувач-дипломник _____ Новосьолов М. В.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Новічкова Т.П.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Новосьолов М. В.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка нової концепції розвитку готелю «Ніка» у м.

Чорноморськ з впровадженням технологій екологічного спрямування»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка нової концепції розвитку для готелю «Ніка» у м. Чорноморськ, екологізація процесів та допомога в зменшенні витрат підприємством гостинності.

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто основні задачі та напрямки підприємств готельно-ресторанного господарства регіону, актуальність теми даної кваліфікаційної роботи;

- першого розділу, який присвячено аналізу регіонального ринку послуг підприємств готельно-ресторанного господарства, дослідженню попиту, а також обґрунтуванню концепції, де було запропоновано: 1. Впровадження електронних замків та карт холдерів до номерного фонду; 2. Встановлення сонячної гібридної системи на дах будівлі та генерування; 3. Встановлення опалювальної системи від компанії «БТ Сервіс»; 4. Реклама впроваджень та внесення змін до туристичних сайтів.

- другого розділу, де наведено результати анкетування, яке було проведено для визначення ставлення туристів, мандрівників до сталого розвитку підприємств, використання ними альтернативних джерел енергії;

- третього розділу, в якому описана робота служб підприємства гостинності, представлена інфраструктура, обов'язки персоналу, розрахована експлуатаційна програма підприємства.

- четвертого розділу, представлена організаційна структура підприємства і штатний розпис.

- п'ятого розділу, де описана земельна ділянка, де розташоване підприємство, детальний опис етапів впровадження нової концепції, пропозиції щодо дизайну. Представлено описання заходів по екологічній безпечності та оцінці рівня екологічності підприємства, проведено аналіз потенційно небезпечних і шкідливих виробничих факторів, передбачено заходи по забезпеченню безпечних умов праці, захисту працюючих від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи, заходи щодо цивільної оборони;

- шостого розділу, що містить розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності проєктованого підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проєкту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	– 81 стор.;
таблиць	–13
додатків	–22
графічних аркушів	–8

ANNOTATION

to the qualification work on the topic:

«Design of a new development concept of «Nika» hotel in Chornomorsk with implementation of innovative environmental technologies»

The purpose of the qualification work is to develop a new concept for the hotel «Nika» in Chornomorsk, ecologization of processes and help in reducing the costs of the hospitality enterprise.

The qualification work consists of the following sections:

- the introduction, which examines the main tasks and directions of hotel and restaurant enterprises in the region, the relevance of the topic of this qualification work;

- the first section, which is devoted to the analysis of the regional market of services of hotel and restaurant enterprises, the study of demand, as well as the substantiation of the concept, which proposed: 1. Introduction of electronic locks and card holders to the rooms; 2. Installation of a solar hybrid system on the roof of the building and generation; 3. Installation of a heating system from the «BT Service» company; 4. Advertising of implementations and making changes to tourist sites.

- the second section, which contains the results of the questionnaire, which was aimed at determining the attitude of tourists and travelers to the sustainable development of enterprises and their use of alternative energy sources;

- the third section, which describes the services of the hospitality enterprise, presents the infrastructure, staff duties, and calculates the operational program of the enterprise.

- the fourth section, which presents the organizational structure of the enterprise and the staff list.

- the fifth section, which describes the plot of land where the enterprise is located, a detailed description of the stages of implementation of the new concept, design proposals. A description of environmental safety measures and an assessment of the level of environmental friendliness of the enterprise is presented, an analysis of potentially dangerous and harmful production factors is carried out, measures are provided to ensure safe working conditions, protection of workers from electric shock, as well as fire-fighting measures, civil defense measures;

- the sixth section, which contains the calculation of indicators of financial organizational and economic activity of the projected enterprise, investment costs for

the implementation of the project and projected indicators of their payback and profits.

The qualification work contains:

text part -81p.;

tables -13

appendixes -22

graphic sheets -8

Зміст

Анотація

Вступ.....	9
1. Обґрунтування концепції.....	11
1.1. Характеристика та детальний аналіз об'єкту готельно – ресторанно-го господарства.....	11
1.2. Аналіз ринку послуг готельно – ресторанного господарства обраного сегменту та дослідження конкурентів діючого підприємства.....	15
1.3. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів.....	21
1.4. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	27
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування.....	35
2. Науково-дослідна частина.....	36
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження.....	36
2.2. Аналітичний огляд літератури.....	36
2.3. Методи та методологія досліджень.....	40
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування.....	40
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження.....	47
3. Технологічний розділ.....	51
3.1. Моделювання інфраструктури складової проекту.....	51
3.2. Технологія і організація обслуговування на готельних підприємствах...51	
3.2.1. Технологія і організація обслуговування гостей службою прийому і розміщення та бронювання.....	51
3.2.2. Технологія і організація функціонування служби номерного фонду...52	
3.2.3. Організація і функції фінансово-комерційної та інженерно – експлуатаційної служб у готелі.....	53
3.3. Показники експлуатаційної програми підприємства.....	54
4. Організаційний розділ.....	55
4.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління готельного підприємства.....	55
4.2. Розробка штатного розпису робітників готельного підприємства.....	56
5. Будівельний розділ.....	57
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки (опис генплану).....	57
5.2. Проектування окремих інфраструктурних - функціональних елементів готелю.....	57
5.2.1. Проектування житлової групи приміщень.....	57
5.2.2. Проектування інженерно – технічних груп приміщень.....	58
5.3. Пропозиції оновлення дизайну закладу.....	59
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.....	59
5.5. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	60
5.6. Заходи щодо цивільної оборони.....	62
5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	62
Розділ 6. Економічний розділ.....	66

6.1. Розрахунок інвестиційних витрат.....	66
6.2. Розрахунок витрат операційної діяльності.....	69
6.3. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.....	70
Висновки і рекомендації.....	75
Список літератури.....	78
Додатки.....	82

Графічна частина кваліфікаційної роботи:

Лист 1 – Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз готелю «Ніка»

Лист 2 – Результати наукових досліджень

Лист 3 – Концепція закладу готельно-ресторанного господарства

Лист 4 – Номер Стандарт до та після встановлення енергозберігаючих кишень «SALTO»

Лист 5 – Інженерно - технічні приміщення до та після впровадження в роботу готелю технологій екологічного спрямування

Лист 6 – Послуги закладу готельно-ресторанного господарства

Лист 7 – Оцінка інвестиційної привабливості проекту

Лист 8 – Структура управління закладу готельного господарства

Вступ

Одеський регіон популярний серед мандрівників своїми лікувальними курортами, для відпочинку будь – якого типу: активного, пасивного біля басейну, або на природі. В ряд міст, що входять до Одеської області є Чорноморськ. Він вважається портовим та курортним місто з найчистішими пляжами. До війни тут було зосереджена безліч підприємств гостинності, але з 22 лютого більшість були вимушені припинити свою діяльність. На даний момент у місті працює не більше 100 закладів різних типів.

У готелів та готельних підприємств в скрутних час збільшується потреба економії, екологізації підприємства, що може зберегти гроші й привабити більшу кількість мандрівників саме до себе. Іноземні науковці проводили дослідження щодо ставлення туристів до сталих готелів, ті, що турбуються про навколишнє середовище і було виявлено, що свою перевагу вони більше віддадуть екологічним підприємствам.

Стала свідомість щодо підприємства гостинності вже давно стало трендом і з кожним роком власники більше і більше вкладаються в ідею, потроху впроваджуючи інноваційні технології і прості рішення, що в майбутньому спростять процес роботи і внесуть вклад в екологічну безпеку.

Актуальність теми. Актуальність даної кваліфікаційної роботи полягає у сталому розвитку малих готелів в місті Чорноморськ, екологізація процесів та допомога в зменшенні витрат підприємством гостинності.

Об'єкт дослідження – готель «Ніка», м. Чорноморськ, вул. Лазурна,3а.

Предметом дослідження є впровадження нової концепції до готелю «Ніка» шляхом впровадження технологій екологічного спрямування.

Мета дослідження – встановлення гібридної сонячної системи, твердопаливного котла для опалення на еко паливі (пеле) до готелю та в номерний фонд енергозберігаючих кишень, електронних замків «SALTO».

Завданням кваліфікаційної роботи є дослідження ефективності створення та впровадження нової концепції та інноваційних рішень до готелю,

опис основної концепції закладу, аналіз ринку та аналогічних закладів, розробка схеми впровадження запланованих послуг та концепції.

Для реалізації поставленої мети необхідно поставити і вирішити цілий комплекс завдань:

- 1) Проведення аналізу ринку готельного бізнесу в Україні та місті Чорноморськ, Одеської області;
- 2) З'ясування актуальності запропонованої нової концепції;
- 3) З'ясування вподобань туристів на основі вже проведених досліджень, а також розробка власної анкети для опитування;
- 4) Визначення вподобань і відношення туристів, мандрівників до запропонованих впроваджень та сталого розвитку готельних підприємств, їх важливість при виборі готелю;
- 5) Проведення аналізу отриманих результатів за анкетування та формування висновків з рекомендаціями;
- 6) Розробка нової концепції.

Методи дослідження. В кваліфікаційній магістрівській роботі використовувалась система методів і методик, спрямованих на розв'язання поставленого наукового завдання, що включала: метод емпіричного дослідження – порівняння, спостереження; метод теоретичного дослідження – абстрагування; кількісний метод дослідження – анкетування.; прогностичні та економіко-математичні методи (при аналізі інвестиційної привабливості проекту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці нової концепції розвитку малих готелів в місті Чорноморськ, що базується на аналізі функціонування і структури готельних підприємств конкурентів та надає рекомендації для бізнесу популяризація сталого розвитку готельних підприємств.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації допоможуть малим готелям розвиватися,

використовуючи екологічні та енергозберігаючі технології заощаджувати кошти.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра складається зі вступу, шести розділів, висновків та списку використаної літератури. Загальний зміст викладено на 109 друкованих аркушах, основний – на 81 сторінці. Робота містить 13 таблиць, 28 рисунків, 22 додатки та 8 графічних аркушів. Список використаної літературних джерел налічує 39 найменувань.

Висновки та рекомендації

В кваліфікаційній роботі для готелю «Ніка» була запропонована нова концепція, метою якої є впровадження технологій екологічного спрямування в роботу готелю: 1. Впровадження електронних замків та карт холдерів до номерного фонду; 2. Встановлення сонячної автономної системи на дах будівлі та генерування; 3. Встановлення опалювальної системи від компанії «БТ Сервіс»; 4. Реклама впроваджень та внесення змін до туристичних сайтів.

В першому розділі був описаний та охарактеризований готель «Ніка», розглянуті аналізи готельного ринку в Україні та Одеській області, представлені потенційні конкуренти і проведені порівняльні характеристики. Всі конкуренти розташовані в одному місті, у відносній близькості один від одного. Номерний фонд у всіх малий до 20 номерів, найменший представлений у готелі «Aquarius» - 6 номерів. Цінова політика найвища представлена у міні - готелі «Еллада» від 850 до 3000 грн., середня у готелі «Ніка» від 700 до 2000 грн, міні – готелі «Rybatska 7» від 690 до 1035 грн., найменша та доступніша у готелі «Aquarius» - від 500 до 1500 грн.

Основні та додаткові послуги. Загальна кухня представлена тільки у міні – готелі «Rybatska 7», у готелі «Ніка» харчування непередбачено, але поряд є кафе та ресторани, в усіх інших підприємствах є їдальні. Басейни представлені в усіх готелях, міні – готелях окрім «Rybatska 7», тільки у міні – готелі «Еллада» два басейни, тенісний корт, настільний теніс, надаються іграшки для дітей. У всіх конкурентів є альтанки, зона для барбекю, надається інвентар, окрім готелю «Ніка». Додаткова послуга, як сауна є при готелі «Aquarius». Всі підприємства гостинності надають праску, гладильну дошку.

Готелі – конкуренти використовують в роботі енергозберігаючі технології, а саме енергозберігаючі лампочки, сонячні батареї, фільтри очищення води в басейнах, робиться сортування сміття. Для готелю «Ніка» за інноваційною концепцією впроваджуватимуться автономної станції сонячної енергії, котел на біопаливі, електронні замки з енергозберігаючими кишнями. Серед

конкурентів зустрічаються тільки сонячні батареї, енергозберігаючі шени, але не у всіх.

Запропоновану концепцію можна вважати конкурентоспроможною, виходячи з порівняльної характеристики конкурентів, впровадження можуть покращити роботу підприємства, скоротити витрати і збільшити прибуток.

Був розглянутий рейтинг готельних підприємств на платформі онлайн бронювання Booking та у пошуковій системі Google. За даними Google найвищий рейтинг у міні – готелі «Rybatska 7» - 4,8, друге місце ділять готель «Ніка» та готель Готель «Aquarius» - 4,4 та 4,3, третє місце, з найнижчим рейтингом у міні – готелі «Еллада» - 3,9.

На платформі онлайн бронювання представлені всіх підприємства, окрім міні - готелю «Еллада». За отриманими даними найкращий рейтинг у міні – готелю «Rybatska 7» - 9,5, друге місце у готелю «Ніка» - 8,7, третє – готель «Aquarius» - 8,6.

За рейтинговим дослідженням популярністю користується міні – готель «Rybatska 7», готель «Ніка» та частково «Еллада», що в своїй інфраструктурі має широкий асортимент послуг.

Розглянуті дослідження попиту та уподобань потенційних клієнтів, розроблена анкета, нова концепція, представлені стратегії розвитку.

В другому розділі представлена актуальність теми, предмет, об'єкт, завдання дослідження, розглянута література що стосується впровадженнь, представлені методи та методологія дослідження. В анкетуванні прийняло участь 130 респондентів. Анкета була розміщена у групах Телеграм міста Одеси, за домовленістю з адміністраторами та у соціальній мережі Facebook. Зроблені висновки і надані рекомендації за проведеним анкетуванням.

В третьому розділі була представлена інфраструктура готелю, комплектація номерів та обставляння, охарактеризована робота служб готелю, надані обов'язки працівників, розрахована експлуатаційна програма готелю.

В четвертому розділі описана організаційна структура готелю «Ніка» - лінійна, представлений штатний розпис робітників.

В п'ятому, будівельному розділі, надана характеристика земельній ділянці, на якій побудований готель, детально описані дії, що заплановані в номерному фонді та інженерно-технічних приміщеннях, за новою концепцією, заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, санітарно-гігієнічних норм, протипожежні засоби і заходи, евакуація людей, цивільної оборони та дії, які готель робить для збереження навколишнього середовища.

В шостому розділі були проведені розрахунки запропонованої нової концепції. Нову концепцію, згідно проведеним розрахункам, можна вважати економічно ефективною. Строк окупності склав – 2 роки та 2 місяці, індекс дохідності - 1,5, чистий приведений дохід – 5 141 508,42 грн. При розрахунках брався максимальний показник по реалізації послуг, тим самим отримуючи максимальну виручку. Концепцію рекомендовано проваджувати поетапно, спочатку гібридну сонячну систему, потім впровадження до номерного фонду і потім нову систему опалення.

Список літератури

1. ДБН В.1.1.7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва», - 2017. – 47 с.
2. ДБН В.2.5-56:2014 «Системи протипожежного захисту», 2014. – 60 с.
3. ДБН В.2.2 – 20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», 2009. – 85 с.
4. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів», 2003. – 19с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп., 2012. – 366 с.
6. Організація та проектування готельного господарства. Навчальний посібник/А.К. Д'яконова та ін. Одеса, Маджента, 2021. – 264 с.
7. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для магістрів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання, Частина 1. Загальні положення / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, К.С. Федосова., А.К. Д'яконова, Т.Є. Лебеденко, В.К. Новічков, І.В. Солоницька, В.О. Ткач. – Одеса: ОНТУ, 2021. – 64 с.
8. Методичні вказівки до виконання економічної частини кваліфікаційної роботи для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО магістр, денної та заочної форм навчання / Укладачі: Л.В. Іванченкова, В.Ю. Скляр – Одеса: ОНТУ, 2021. – 33 с.
9. Telkonet Inc: Energy Management Systems for Smart Hotels Scientific Article «Hospitality 2023: green technology in Hotels», 2023. – 17 с.
- 10.Ярьоменко С.Г., Нєчева Н.В. Наукова стаття «Оцінка розвитку готельної індустрії локальної дестанції в Одеській області», 2021. – 7 с.
- 11.Тітомир Л. А., Коротич О. М. Халілова – Чуваєва Ю. О. Наукова стаття «Екологізація готелів як напрям розвитку готельно – ресторанного бізнесу», 2021. – 6 с.
- 12.Нєчева Н. В., Шикіна О. В., Давиденко І. В. Наукова стаття «Екологічна маркетингова стратегія в курортних готелях», 2023. – 5 с.
- 13.Капліна Т.В., Красномовець В.А.. Наукова стаття « Інновації в системі розвитку підприємства готельного господарства». 2021. – 4 с.

14. Н. Є. Паньків, В. М. Гунько. Наукова стаття «Вплив закладів туристичної інфраструктури на навколишнє середовище та розвиток еко-готелів як інноваційної концепції гостинності», 2017. – 5 с.
15. Стаття «Інноваційні рішення для опалення будинку: Проект опалення з допомогою “БТ Сервіс» // «Український голос» [сайт] – 2023. - Режим доступу: <https://uagolos.com/innovacijni-rishennya-dlya-opalennya-budynku-proekt-opalennya-z-dopomogoyu-bt-servis/>
16. Стаття «Штатний розклад: що це за документ і як його скласти» // «Будує своє!» [сайт] - 2020. – Режим доступу: <https://buduysvoe.com/publications/shtatnyy-rozklad-shcho-ce-za-dokument-i-yak-yogo-sklasty>
17. Стаття «Протипожежна сигналізація і системи оповіщення» // «Пожежна безпека України» [сайт] - 2022. – Режим доступу: <https://euroservis.com.ua/ua/protivopozharnaya-signalizatsiya-i-sistemy-opoveshcheniya/>
18. Стаття «Спринклерна система водяного пожежогасіння» // «Компанія БК» [сайт] - 2022. – Режим доступу: <http://bk.com.ua/index.php?page=8&cid=114&pid=333>
19. Офіційний сайт готелю «Ніка». [сайт] – Режим доступу: <https://hotel-nika.com/>
20. Сторінка готелю «Ніка» на Facebook. [сайт] – Режим доступу: <https://www.facebook.com/ChernomorskHotel/photos?locale=ru>
21. Сторінка готелю «Ніка» в Instagram. [сайт] – Режим доступу: <https://instagram.com/hotelnika1?igshid=MzRIODBiNWFIZA>
22. Платформа для бронювання готелів та засобів розміщення онлайн «Booking». [сайт] Режим доступу: <https://www.booking.com>
23. Сайт онлайн бронювання Hotels24. [сайт]. – Режим доступу: <https://hotels24.ua/>
24. Туристичний сайт «Travello». [сайт] – Режим доступу: <https://travello.com.ua/hotels/otel-palma>

25. Туристичний сайт для бронювання «Nochi». [сайт] Режим доступу: <https://nochi.com.ua>
26. Туристичний сайт для бронювання «PlanetofHotels». [сайт] Режим доступу: <https://planetofhotels.com/>
27. Туристичний сайт для бронювання «GoHotels». [сайт] Режим доступу: <https://gohotels.com.ua>
28. Сайт міні – готелю «Еллада». [сайт] Режим доступу: <http://ellada-hotel.com.ua/>
29. Сторінка міні – готелю «Еллада» в Instagram. [сайт] Режим доступу: https://www.instagram.com/hotel_ellada/
30. Сторінка міні – готелю «Еллада» у Facebook. [сайт] Режим доступу: <https://www.facebook.com/ellada1990/>
31. Сторінка готелю «Aquarius» у Facebook. [сайт] Режим доступу: <https://www.facebook.com/aquariushotelua>
32. Сторінка міні – готелю «Rybatska 7» у Facebook. [сайт] Режим доступу: <https://www.facebook.com/rybatska7/>
33. Сайт української інженерної компанії «БТ - Сервіс». [сайт] Режим доступу: <https://bt-service.ua/>
34. Сайт компанії інженерних систем та мереж «Кластер». [сайт] Режим доступу: <https://klaster.ua/>
35. Сайт компанії «SALTO Systems». [сайт] Режим доступу: <https://salto.com.ua/>
36. Сайт компанії «Energo». [сайт] Режим доступу: <https://energo.od.ua/>
37. Сайт компанії «Сонячна енергія». [сайт] Режим доступу: <https://sun-energy.com.ua/>
38. «БУХГАЛТЕР: обов'язки, посади, зарплата та типи» // «Businessyield» [сайт] – 2023. - Режим доступу: <https://businessyield.com/uk/careers/accountant/>
39. Сайт компанії альтернативного опалення без газу «КСТ». сайт] – 2023. - Режим доступу: <https://kctshop.com.ua/>