

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 «Black Sea Central» в м. Одеса шляхом впровадження інноваційних технологій до номерного фонду. Design of a new development concept of «Black Sea Central» hotel in Odesa by introducing innovative technologies to the rooms»**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Майсак А. О.

(прізвище, ініціали)

II Курсу групи ГРС - 712 - 72

Керівник доц. Нікітчина Т.І., ст. викл.
Шунько Г.С.

(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

Майсак Анжеліка Олександрівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи «Розробка нової концепції розвитку готелю «Black Sea Central» в м. Одеса шляхом впровадження інноваційних технологій до номерного фонду»

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 «Black Sea Central» в м. Одеса

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 «Black Sea Central»; Лист 2 – Результати наукових досліджень ; Лист 3 – Концепція закладу готельно-ресторанного господарства ; Лист 4 – Номери категорії Напівлюк та Люкс на поверсі до інноваційних впроваджень; Лист 5 – Номери категорії Напівлюк та Люкс на поверсі після інноваційних впроваджень; 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. Нікітчина Т.І.	15.09.2023	23.09.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	доц. Нікітчина Т.І.	23.09.2023	30.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	доц. Нікітчина Т.І.	02.11.2023	06.11.2023
<i>Організаційний розділ</i>	ст. викл. Шуцько Г.С.	06.11.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	ст. викл. Шуцько Г.С.	09.11.2023	15.11.2023
<i>Економічний розділ</i>	Зеленяк В.В., доцент	17.11.2023	03.12.2023

7. Дата видачі завдання *«14» серпня 2023 року*

Керівник _____ Нікітчина Т.І.

Завдання прийняв до виконання _____ Майсак А. О.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	15.09.2023-23.09.2023	
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	23.09.2023-30.10.2023	
3.	<i>Технологічний розділ</i>	02.11.2023-06.11.2023	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	06.11.2023-08.11.2023	
5.	<i>Будівельний розділ</i>	09.11.2023-15.11.2023	
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	
7.	<i>Економічний розділ</i>	17.11.2023-03.12.2023	
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	
9.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-06.12.2023	
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	.12.2023	

Здобувач-дипломник _____ Майсак А. О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Нікітчина Т.І.
(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 _____ Майсак А. О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка нової концепції розвитку готелю «Black Sea Central» в м. Одеса шляхом впровадження інноваційних технологій до номерного фонду»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка нової концепції розвитку для готелю «Black Sea Central» в м. Одеса, розвитку готелів в технологічно – інноваційному плані, впровадження розумних систем до номерного фонду для підвищення комфорту перебування гостей, а також поліпшення процесу роботи служб.

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. Встановлення системи розумного будинку в номерах категорій Напівлюкс та Люкс (новий номерний фонд); 2. Встановлення панелі «DND».

- другого розділу, де наведено результати анкетування, яке було проведено для розуміння ставлення туристів та мандрівників до запланованих інноваційно – технологічних впроваджень в номерний фонд, відношення до розумних систем управління, досвід та побажання;

- 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	– <u>85</u> стор.;
таблиць	– <u>13</u>
додатків	– <u>23</u>
графічних аркушів	– <u>8</u>

ANNOTATION

to the qualification work on the topic:

"Design of a new development concept of "Black Sea Central" hotel in Odesa by introducing innovative technologies to the rooms"

The purpose of the qualification work is the development of a new concept for the "Black Sea Central" hotel in Odesa, development of hotels in terms of technology and innovation, introduction of smart systems in the room stock to improve the comfort of guests' stay, and improvement of the service process.

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. Installation of a smart home system in the rooms of the Junior Suite and Suite categories (new rooms); 2. Installing the "DND" panel.

- the second section, which contains the results of the questionnaire, which was aimed at determining the attitude of tourists and travelers to the planned innovative and technological implementations in the rooms, their attitude to smart management systems, experience and wishes;

- 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 -85 p.;

tables -13

appendixes -23

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.....	16
1.3. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів.....	25
1.4. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	35
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування.....	41
2. Науково-дослідна частина.....	42
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження.....	42
2.2. Аналітичний огляд літератури.....	42
2.3. Методи та методологія досліджень.....	45
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування.....	45
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження.....	53
3. Технологічний розділ.....	57
3.1. Моделювання інфраструктури складової проекту.....	57
3.2. Технологія і організація обслуговування на готельних підприємствах.....	57
3.2.1. Технологія і організація обслуговування гостей службою прийому і розміщення та бронювання.....	57
3.2.2. Технологія і організація функціонування служби номерного фонду...	58
3.2.3. Технологія і організація функціонування додаткових служб готелю...	59
3.2.4. Організація і функції фінансово-комерційної та інженерно – експлуатаційної служб у готелі.....	60
3.3. Показники експлуатаційної програми підприємства.....	60
4. Організаційний розділ.....	62
4.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління готельного підприємства.....	62
4.2. Розробка штатного розпису робітників готельного підприємства.....	62
5. Будівельний розділ.....	65
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки (опис генплану).....	65
5.2. Проектування окремих інфраструктурних - функціональних елементів готелю.....	65
5.2.1. Проектування вестибюльної групи приміщень.....	65
5.2.2. Проектування житлової групи приміщень.....	65
5.3. Пропозиції оновлення дизайну закладу.....	67
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.....	67
5.5. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	69
5.6. Заходи щодо цивільної оборони.....	70
5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	71

Розділ 6. Економічний розділ.....	72
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат.....	62
6.2. Розрахунок витрат операційної діяльності.....	74
6.3. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.....	75
Висновки і рекомендації.....	80
Список літератури.....	83
Додатки.....	86

Графічна частина кваліфікаційної роботи:

Лист 1 – Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз готелю «Black Sea Central»

Лист 2 – Результати наукових досліджень

Лист 3 – Концепція закладу готельно-ресторанного господарства

Лист 4 – Номери категорії Напівлюкс та Люкс на поверсі до інноваційних впроваджень

Лист 5 – Номери категорії Напівлюкс та Люкс на поверсі після інноваційних впроваджень

Лист 6 – Послуги закладу готельно-ресторанного господарства

Лист 7 – Оцінка інвестиційної привабливості проекту

Лист 8 – Структура управління закладу готельного господарства

Вступ

Туристичний потік в Одесі так і в Україні значно зменшився у порівнянні з доковідним періодом та війною, зараз більше спостерігається внутрішній туризм, іноземців вкрай мало.

Через війну надходження до держбюджету від туристичної галузі за 2022 рік скоротилися на 31% в порівнянні з 2021 року. Найбільша частка надходжень до держбюджету за минулий рік сплачена готелями – 898 млн грн. Однак ця сума все ж на 30% менша ніж у 2021 році. [13]

За дослідженням порталу «Оціночний портал» результати діяльності готелів за перше півріччя 2023 року в Одесі, мала середній результат. Найбільша завантаженість припала на Буковель, де завантаженість склала 45%, ADR (середній тариф продажу) – 4496 грн., RevPAR (середній дохід за номер) – 2007 грн., що в 4 разі більше ніж в Одесі, а ADR майже в три рази. В Одесі ADR склало 1991 грн., RevPAR – 505 грн., завантаженість становила 25 %.

Показники свідчать про значний спад туризму, але 2023 став більш прибутковим на фоні інших років.

Розвиток готельно – ресторанного господарства не на мить не зупиняється. З кожним роком побажання та запити туристів тільки зростають, особливо, якщо бронювання відбувається у готелях більше чотирьох зірок. Готель має можливість підвищити свої позиції та конкурентоспроможність за допомогою інноваційних технологій, які полегшать роботу персоналу і зробить перебування гостей комфортнішим на підприємстві.

В Європі давно почали практикувати впровадження розумних систем до номерного фонду, а також окремо енергозберігаючих систем управління. Таким чином розвиток готелів в цьому напрямленні може бути вигідним і закладу і туристу.

Актуальність теми. Актуальність кваліфікаційної роботи полягає у потребі розвитку готелів в технологічно – інноваційному плані, впровадження

розумних систем до номерного фонду для підвищення комфорту перебування гостей, а також поліпшення процесу роботи служб.

Об'єкт дослідження – готель «Black Sea Central» розташований за адресою: вулиця Рішельєвська, 59, центр міста Одеси.

Предметом дослідження є впровадження нової концепції до готелю «Black Sea Central» шляхом встановлення системи «Розумний будинок» та інформаційної панелі «Do Not Disturb» до номерів категорії Напівлюкс та Люкс.

Мета дослідження – встановлення інноваційної системи «Розумний будинок» та інформаційної панелі «Do Not Disturb» до номерів категорії Напівлюкс та Люкс.

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) Аналіз ринку готельного бізнесу в місті Одеса та в Україні;
- 2) Дослідження вподобань потенційних клієнтів;
- 3) Розробка анкети та проведення анкетування. Формування висновків та рекомендацій;
- 4) З'ясування актуальності запропонованої концепції;
- 5) Розробка та представлення нової концепції.
- 6) Розробка нової концепції та етапів її впровадження.

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 готелю «Black Sea Central», з впровадження системи розумних номерів, інноваційних технологій, що базується на аналізі функціонування і структури готельних підприємств конкурентів, статичних даних, вподобаннях мандрівників та надає рекомендації для подальшого розвитку готельного бізнесу в місті Одеса.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять покращити сервіс, модернізувати підприємство опираючись на вподобання туристів.

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 120 друкованих аркушах, основний – на 85 сторінках. Робота містить 13 таблиць, 38 рисунків, 23 додатків та 8 графічних аркушів. Список використаної літературних джерел налічує 35 найменувань.

Висновки та рекомендації

Для готелю «Black Sea Central» буде запропонована концепція, де планується впровадження інноваційних технологій до номерного фонду. В час коли технології не стоять на місці підприємствам дуже важливо слідкувати за тенденціями. Вони не тільки можуть зробити підприємства привабливими для потенційних клієнтів, а також поліпшити робочий процес. Щоб поліпшити робочі процеси і підвищити комфорт для туристів в роботі заплановано: 1. Встановлення розумного будинку в номерах категорій Напівлюкс та Люкс (новий номерний фонд); 2. Встановлення панелі «DND».

В першому розділі був охарактеризований готель, його приміщення та інфраструктура, розглянуті наукові статті і дослідження науковців щодо готельного бізнесу в місті Одеса та Україні. Проведена порівняльна характеристика готелів – конкурентів, надана їх характеристика. Серед готелів були обрані конкуренти для готелю «Black Sea Central» згідно наступним критеріям: 1. Місце розташування; 2. Номерний фонд; 3. Додаткові послуги; 4. Цінова політика; 5. Наявність розумних технологій в номерах, або особливих функцій. Ними були обрані: 1. Готель «Олександрівський»; 2. Готель «Premier Hotel Odesa»; 3. Готель «Лондонська». Розглянутий рейтинг готелів на туристичні платформи онлайн бронювання.

Згідно отриманих даних з порівняльної характеристики можемо зробити наступні висновки: Готелі розташовані у центрі міста та поблизу району Аркадія. Найбільший номерний фонд представлений у готелів «Black Sea Central» та «Premier Hotel Odesa». Кожен з них має особливий дизайн, який притаманний лише даному готелю. Наприклад, в готелі «Лондонська» середньовічний дизайн, у «Black Sea Central», «Premier Hotel Odesa» сучасний, в Олександрівському також присутні нотки в дизайні середньовіччя та вишуканої старини. Цінова політика. Найвища цінова політика у готелю «Premier Hotel Odesa», середня у готелю «Лондонська» та «Олександрівський» і найнижча у готелю «Black Sea Central». Основні послуги готелів однакові, а ось додаткові послуги ширші у готелю «Premier Hotel Odesa», де представлені

послуги швейцару, доставка преси, сигарна кімната, зона відпочинку тощо. СПА послуги, басейн, тренажерний зал представлені в усіх представлених готелях.

Щодо запропонованих впроваджень у новій концепції аналогів у конкурентів не виявлено. Дані інноваційні технології допоможуть готелю стати більш конкурентоспроможним, пропонувати унікальну послугу.

У готелю «Олександрівський» вищий рейтинг – 9,4, друге місце «Premier Hotel Odesa» - 9,2, третє місце «Лондонська» - 8,9, четверте «Black Sea Central» - 8,8. Найнижчі оцінки представлені за WI – FI – 8,3, Зручності – 8,6, співвідношення ціни та якості – 8,8. Впровадження нової концепції – це потреба вже давно існуючого готелю, щоб зберегти та підвищити конкурентоспроможність, привабити більшу кількість туристів і мати прибуток.

Додатково були розглянуті наукові статті щодо попиту та уподобань потенційних клієнтів за допомогою досліджень науковців, розроблена анкета для проведення анкетування респондентів для розуміння актуальності запропонованих впроваджень в новій концепції. Анкета складається з 22 питань, три останні питання в анкеті статистичні. Її було вирішено розмістити в групі соціальної мереж Facebook, («Туристичний форум: Відгуки, Попутники, Відмовні тури форум») та на особистій сторінці. Всього було опитано 127 респондентів. Описана нова концепція та етапи її впровадження, представлені стратегії розвитку готелю з новою концепцією.

В другому розділі була представлена актуальність теми, об'єкт, предмет, мета дослідження, завдання, розглянута наукова література, представлені методи та методологія дослідження, результати дослідження та їх обґрунтування, зроблені висновки, надані рекомендації.

В третьому розділі представлена інфраструктура, облаштування номерного фонду, з урахуванням нових впроваджень, описана робота служб

готелю, надана організаційна структура кожної, описані обов'язки працівників, розрахована експлуатаційна програма готелю.

Четвертий розділ складається з характеристики організаційної структури готелю «Black Sea Central» - лінійної. Представлений штатний розпис та його характеристика.

В п'ятому розділі описана ділянка земельна, де розташований готель, приміщення вестибюльної групи, заходи що заплановані в номерному фонді згідно нової концепції, заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, санітарно – гігієнічні норми, протипожежні заходи та заходи з евакуації людей, цивільної оборони та захисту навколишнього середовища. Готель «Black Sea Central» для зменшення негативного впливу на навколишнє середовище робить наступні заходи: 1. Економне використання води, енергозберігаючі лампочки та технології в номерному фонді, сортування сміття, використання екологічних та сертифікованих засобі для чищення та миття.

В шостому розділі була розрахована економічна ефективність запропонованої нової концепції. Строк окупності нової концепції для готелю складає 2 роки та 2 місяці, індекс дохідності - 1,48, чистий приведений дохід – 6 803 843,29 грн. Інвестиції у концепцію склали 1 720 810 грн., окупати заплановано за рахунок підняття вартості номерів категорій Напівлюкс та Люкс. Нову концепцію можна вважати економічно ефективною. В роботі, на основі даних по кількості туристів за минулий рік, була заплановані гості, що куплять модернізовані номери та розрахована виручка. Період окупності може змінюватися через потік туристів, меншу кількість покупки номерів, ніж заплановано, а також інші зовнішні чинники, як війна, ракетна небезпека та можливі непередбачені витрати під час впровадження. Рекомендовано впровадити концепцію спочатку в 10 номерів категорії Напівлюкс, підрахувати всі витрати на протязі 6 місяців і потім впроваджувати у номери Люкс. Починати роботи рекомендована восени, або на початку весни, щоб до початку сезону номери з інноваційно -технологічними впровадженнями були готові.

Список літератури

1. ДБН В.2.2 – 20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», 2009. – 85 с.
2. ДБН В.2.2-9:2018 «Громадські будинки та споруди. Основні положення», 2018. - 49 с.
3. ДБН В.1.1.7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва», - 2017. – 47 с.
4. ДБН В.2.5-56:2014 «Системи протипожежного захисту», 2014. – 60 с.
5. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів», 2003. – 19с.
6. «Правилах пожежної безпеки в Україні», 2014. - 27 с.
7. М. І. Небава, О. Г. Ратушняк. Менеджмент організацій і адміністрування. Частина 1 : навчальний посібник. – Вінниця : ВНТУ, 2012. – 105 с.
8. Сенін В.С. Організація міжнародного туризму. - М: Фінанси і статистика, 1999. – 265 с.
9. 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.
10. 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.
11. Honey Tyagi, Amol Patvekar. Scientific Article «The Concept of Smart Room in Hotels», 2019. – 5 с.
12. Баженова С. Е., Пологовська Ю. Ю., Канцур І. Г. Наукова стаття «Розвиток готельно – ресторанного бізнесу в умовах сьогодення», 2022. – 6 с.
13. Зарубіна А. В., Онойк Ю. Ю., Щербатюк Н. І. Наукова стаття «Сучасні тенденції розвитку внутрішнього туризму», 2023. – 8 с.

14. Ільницька – Гикавчук Г. Я. Наукова стаття «Оцінка функціонування готельного господарства на засадах сталого розвитку», 2021. – 4 с.
15. Стаття «Рекомендації Держпраці щодо складання штатного розпису» // портал «Відділ кадрів 24» [сайт] - 2021. – Режим доступу: <https://vk24.ua/news/rekomendacii-derzpraci-sodo-skladanna-statnogo-rozpisu>
16. Сторінка Facebook готелю «Black Sea Central». [сайт]. – Режим доступу: <https://www.facebook.com/hotelgroupblacksea>
17. Сторінка Instagram готелю «Black Sea Central». [сайт] – Режим доступу: <https://www.instagram.com/bugazseaview/>
18. Платформа онлайн бронювання «Booking». [сайт] – Режим доступу: <https://www.booking.com/>
19. Сайт онлайн бронювання «Hotels24». [сайт] – Режим доступу: <https://hotels24.ua>
20. Сайт онлайн бронювання «Nochi». [сайт] – Режим доступу: <https://nochi.com.ua>
21. Сайт туристичної компанії «Join UP!». [сайт] – Режим доступу: <https://joinup.ua/>
22. Туристичний сайт «Trip». [сайт] – Режим доступу: <https://ru.trip.com>
23. Сайт онлайн бронювання «Momondo». [сайт] – Режим доступу: <https://www.ru.momondo.ua/>
24. Туристичний сайт «Planet of Hotels». [сайт] – Режим доступу: <https://planetofhotels.com/>
25. Сайт готелю «Олександрівський». [сайт]. – Режим доступу: <https://alexandrovskiy.com.ua/>
26. Офіційний сайт готелю «Premier Hotel Odesa». [сайт]. – Режим доступу: <https://odesa-hotel.phnr.com/ua>
27. Сайт готелю «Лондонська». [сайт]. – Режим доступу: <https://londonskaya-hotel.com.ua/>

28. Сайт компанії альтернативної енергетики та ремонтно – монтажних робіт «VoltEnergy». [сайт] – Режим доступу: <https://voltenergy.com.ua/>
29. Сайт будівельно – ремонтної компанії «Відбудова». [сайт] – Режим доступу: <https://www.vidbydova.com.ua/uk/>
30. Сайт компанії системи безпеки та комфорту «Domos». [сайт] – Режим доступу: <https://domos.ua/>
31. Інтернет – магазин техніки, гаджетів, електроніки «Цитрус». [сайт] – Режим доступу: <https://www.ctrс.com.ua/>
32. Сайт готельного обладнання «Omnitec». [сайт] – Режим доступу: <https://omnitec.lt/en/shop/>
33. Сайт маркетингового агентства «Prisra». [сайт] – Режим доступу: <https://prisra.com/mar>
34. Сайт пошуку працівників та роботи «Jobs». [сайт] – Режим доступу: <https://jobs.ua/>
35. Стаття «Посадові обов’язки слюсаря - сантехніка» // блог «jak.koshachek», 2019. [сайт] Режим доступу: <https://jak.koshachek.com/articles/posadovi-obov-jazki-sljusarja-santehnika.html>