

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

**на тему Розробка нової концепції кафе при етно-садибі в українському стилі
в с. Дивізія Б.-Дністровського р-ну Одеської області**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувачки Рибачук М.Ю.

(прізвище, ініціали)

II курсу групи ГРС 712-62

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**

Рибачук Марини Юріївни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка нової концепції кафе при етно-садибі в українському стилі в с. Дивізія Б.-Дністровського р-ну Одеської області

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 08 грудня 2023 року

3. Вихідні дані до роботи Розробка нової концепції кафе при етно-садибі в українському стилі в с. Дивізія Б.-Дністровського р-ну Одеської області

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) SWOT-аналіз підприємства (1 лист), концепція закладу (1 лист), результати наукових досліджень (1 лист), план закладу (1 лист), план виробничих цехів та торгівельної зали (1 лист), послуги та структура управління закладу (1 лист)

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>	Нікітчина Т.І., доцент	19.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Нікітчина Т.І., доцент	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Нікітчина Т.І., доцент	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Нікітчина Т.І., доцент	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Нікітчина Т.І., доцент	09.11.2023	21.11.2023
<i>Економічний розділ</i>	Зеленяк В.В., доцент	23.11.2023	07.12.2023

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

Керівник _____ Т.І. Нікітчина

Завдання прийняв до виконання _____ М.Ю. Рибачук

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	29.09.2023-13.10.2023	<i>виконано</i>
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	14.10.2023-20.10.2023	<i>виконано</i>
3.	<i>Технологічний розділ</i>	21.10.2023-28.10.2023	<i>виконано</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	29.10.2023-08.11.2023	<i>виконано</i>
5.	<i>Будівельний розділ</i>	09.11.2023-21.11.2023	<i>виконано</i>
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	<i>виконано</i>
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.11.2023-03.12.2023	<i>виконано</i>
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	<i>виконано</i>
9.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-07.12.2023	<i>виконано</i>
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	<i>виконано</i>
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	22.12.2023	

Здобувач-дипломник _____ М.Ю. Рибачук
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Т.І. Нікітчина
(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 _____ М.Ю. Рибачук
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка нової концепції кафе при етно-садибі в українському стилі в с. Дивізія Б.-Дністровського р-ну Одеської області

Метою кваліфікаційної роботи є розробка проекту кафе при етно-садибі в українському стилі в с. Дивізія Б.-Дністровського р-ну Одеської області

Вступу, в якому розглянуто основні задачі та напрямки розвитку і удосконалення роботи підприємств ресторанного господарства в даному районі.

Першого розділу, який присвячено аналізу ринку послуг підприємств ресторанного господарства в регіоні. SWOT-аналіз ринку туристичних послуг Півдня Одеської області, оцінку розташування, виробничих потужностей закладів ресторанного бізнесу, потоків потенційних відвідувачів, динаміку попиту та уподобань.

Другого розділу, де проведено анкетування, в якому прийняло участь 185 осіб різного віку, за яким виявлено що тих, що уже були в таких поїздках і отримали масу позитивних вражень, кого цікавить цей напрямок відпочинку і вони готові вже долучатися, також тих, які були в таких поїздках, але були не зовсім задоволені, особливо якістю сервісу і ще раз будуть згодні відвідати лише за умови вирішення цього питання, і тих, що не були в таких закладах, але готові лише за умови високих стандартів якості послуг.

Третього розділу, в якому проведено технологічні розрахунки роботи кафе, розробка меню з етнографічним спрямуванням для гостей с. Дивізія із місцевої сировини і напівфабрикатів. В ньому розглянуті основні положення по організації роботи в залі ресторану, організації обслуговування відвідувачів.

Четвертого розділу, де проведено аналіз основних та додаткових послуг, що пропонує кафе в с. Дивізія, його відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління ресторанним підприємством.

П'ятого розділу, де описана земельна ділянка, де розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, наведені пропозиції по дизайну будови і приміщень. 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;

Економічного розділу, що містить розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності ресторанного підприємства, витрат та показників їх окупності, прибутку після впровадження заходів, запропонованих в проекті.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	–	102 стор.;
таблиць	–	30
додатків	–	1
графічних аркушів	–	6

ЗМІСТ

Вступ	
1. Обґрунтування концепції	
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону.....	
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів.....	
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства.....	
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування.....	
2. Науково-дослідна частина	
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження.....	
2.2. Аналітичний огляд літератури.....	
2.3. Методи та методологія досліджень.....	
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування.....	
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження.....	
3. Технологічний розділ	
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємства.....	
3.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень.....	
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів.....	
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів.....	
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів.....	
3.5.2. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів.....	
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів.....	
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів.....	
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів.....	
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень.....	
4. Організаційний розділ	
4.1. Характеристика основних і додаткових послуг підприємства.....	
4.2. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління підприємства.....	
4.3. Розробка штатного розкладу робітників підприємства.....	
5. Будівельний розділ	
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки.....	
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу.....	
5.3. Пропозиції щодо дизайну.....	
5.4. Етапи будівництва приміщень підприємства.....	
5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних	

норм.....	
5.6. Протипожежні заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	
5.7. Заходи щодо цивільної оборони.....	
5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	

6. Економічний розділ.....	
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат.....	
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства.....	
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності.....	
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.....	

Висновки і рекомендації.....	
Список літератури.....	
Додатки.....	

Графічна частина кваліфікаційної роботи:

1. Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз підприємства
2. Концепція закладу готельно-ресторанного господарства
3. Результати наукових досліджень
4. План готельно-закладу ресторанного господарства
5. План виробничих цехів з розташуванням технологічного обладнання
6. Послуги закладу та структура управління закладу готельно-ресторанного господарства

ВСТУП

Актуальність теми.

Село Дивізія – це центр сільської громади в Білгород-Дністровському районі на Півдні Одеської області. Відстань до м. Б.-Дністровський, який є одним із найдавніших міст Європи та являється районним центром для Дивізії – 35 км, до обласного центру Одеси – 121 км, до найближчої залізничної станції Кулевча – 12 км, до курорту Лебедівка – 23 км, до Національного природного парку “Тузлівські лимани” – 1,0 км. Воно має високий потенціал для розвитку історично-пізнавального туризму. В його околицях виявлені стоянка епохи мезоліту (10-8 тисяч років до н.е.), поселення епохи бронзи (II тисячоліття до н. е.) та перших століть нашої ери, знайдені артефакти Трипільської та грецької культури. Село також цікаве з точки зору розвитку сільського туризму, екологічна чистота та наближеність до Тузлівських лиманів дають можливість розвивати зелений та науковий туризм. Крім того, в селі є один із найдавніших в регіоні Свято-

Архангело-Михайлівський храм, його можна включити в маршрут релігійного туризму разом з відомим храмом в Кулевчі.

Але слід підкреслити і низку достатньо серйозних проблем, які стримують розвиток туризму. Це, насамперед, поганий стан доріг, відсутність закладів готельного та ресторанного господарства, високе безробіття.

Тому обрана тема кваліфікаційної роботи, а саме проект будівництва етно-садиби з кафе в українському стилі при діючому етнографічному музеї, є актуальним. Це покращить інфраструктуру села, дасть нові робочі місця для селян, підтримає місцевих фермерів та виробників харчових продуктів, стане поштовхом для розвитку громади

Об'єкт дослідження – кафе при етно-садибі в українському стилі в с. Дивізія Б.-Дністровського р-ну Одеської обл.

Предметом дослідження є розробка концепції кафе при етно-садибі в українському стилі в с. Дивізія Б.-Дністровського р-ну Одеської обл.

Мета дослідження – на основі аналізу структури і роботи закладів ресторанного господарства, розташованих навколо, розробити концепцію кафе при етно-садибі в українському стилі в с. Дивізія Б.-Дністровського р-ну Одеської обл. та розробити рекомендації до її реалізації.

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

1) провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств ресторанного господарства, дослідити попит, обґрунтувати концепцію кафе при етно-садибі в українському стилі в с. Дивізія;

2) провести аналітичні та експериментальні дослідження, спрямовані на оцінку попиту на даний вид послуг;

3) провести технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описати інженерно-експлуатаційні та інші служби, основні положення по організації роботи;

4) провести аналіз основних та додаткових послуг підприємства, його відповідність сучасним стандартам, розробити організаційну структуру управління;

5) описати земельну ділянку, де буде розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, навести пропозиції по дизайну будови і приміщень. Описати заходи по екологічній,

провести аналіз потенційно небезпечних і шкідливих виробничих факторів, розробити заходи по забезпеченню безпечних умов праці, захисту працюючих від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи;

б) розрахувати показники фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності ресторану, інвестиційних витрат на реалізацію проекту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

Методи дослідження. В кваліфікаційній роботі магістра використовувалась система методів і методик, спрямованих на розв'язання поставленого наукового завдання, що включала: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення, систематизація існуючих відомостей з проблематики ефективності функціонування закладів ресторанного господарства); емпіричні методи (вимірювання окремих параметрів ефективності діяльності закладу ресторанного господарства); прогностичні та економіко-математичні методи (при аналізі інвестиційної привабливості проекту).

Наукова новизна кваліфікаційної роботи полягає в розробці проекту будівництва етно-садиби з кафе в українському стилі при діючому етнографічному музеї.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять покращити інфраструктуру села, дати нові робочі місця для селян, підтримати місцевих фермерів та виробників харчових продуктів, стати поштовхом для розвитку громади.

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 102 друкованих аркушах, робота містить 30 таблиць, 28 рисунків та один додаток. Список використаної літературних джерел налічує 45 найменувань.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Отже, в кваліфікаційній роботі розроблено проєкт кафе при етно-садибі в українському стилі в с. Дивізія Б.-Дністровського р-ну Одеської області

Розглянуто основні задачі та напрямки розвитку і удосконалення роботи підприємств ресторанного господарства в даному районі.

Проведено аналіз ринку послуг підприємств ресторанного господарства в регіоні. SWOT-аналіз ринку туристичних послуг Півдня Одеської області, оцінку розташування, виробничих потужностей закладів ресторанного бізнесу, потоків потенційних відвідувачів, динаміку попиту та уподобань.

Проведено анкетування, в якому прийняло участь 185 осіб різного віку, за яким виявлено попит на сільський туризм та спектр послуг.

Проведено технологічні розрахунки роботи кафе, розробка меню з етнографічним спрямуванням для гостей с. Дивізія із місцевої сировини і напівфабрикатів, розглянуті основні положення по організації роботи в залі кафе, організації обслуговування відвідувачів.

Проведено аналіз основних та додаткових послуг, що пропонує кафе в с. Дивізія, його відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління ресторанним підприємством.

Описана земельна ділянка, де розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, наведені пропозиції по дизайну будови і приміщень. 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;

Проведені розрахунки показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності ресторанного підприємства, витрат та показників їх окупності, прибутку після впровадження заходів, запропонованих в проекті.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Мисяк О.М. Матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції // «Сучасні тенденції розвитку туризму». – Частина II. Миколаїв: ВП «МФ КНУКІМ», – 2015. – 145 с. – С.68-71
2. Рожнова В. Проблеми та перспективи розвитку етнотуризму: зарубіжний та український досвід / В. Рожнова, Н. Терес // Етнічна історія народів Європи. 2013. Вип.39. С.35-44.
3. Плетос, С. В. Етнічний туризм Одеської області: стан, проблеми та перспективи розвитку. Науково – практичний економічний журнал «Економічні студії» – 2019. – №2 (24). pp. 176-180
4. Галасюк С.С. Можливості організації етнічного туризму в Одеській області / Экономические науки / 13. Региональная экономика. – <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/1442/.pdf>
5. Олійник Я. Б. Природні та етнокультурні феномени України : монографія. – 2-ге вид., переробл. та доп. / Я. Б. Олійник, В. В. Стецюк. – К.: Київський університет, 2008. – 215 с.
7. Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області [Текст] : монографія / І. С. Калмикова, В. О. Кожевнікова, Т. Є. Лебеденко та ін. ; за заг. ред. О. О. Меліх ; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Київ : ХАМЕЛЕОН К, 2018. – 137 с. :
8. Галасюк С.С. Можливості організації етнічного туризму в Одеській області [Електронний ресурс] / С. С. Галасюк // Dny vědy – 2014: Materiály X mezinárodní vědecko-praktická konference (Praha, 25.03-05.04.2014). – Díl 8. Ekonomické vědy. – с. 27-31. – <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream.pdf>
9. Стратегія економічного та соціального розвитку Одеської області до 2020 року [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://oda3.odessa.gov.ua/ odeska_oblast_ta_oda
10. Чумаков К. Этно-экологический туризм в сохранении природного и культурного наследия / К. Чумаков // Новая жизнь. –2006. –№5. –С. 15-16.
11. Стратегія економічного та соціального розвитку Одеської області на період до 2015 року. – [Електронний ресурс/ Режим доступу: <http://www.uazakon.com/document/fpart56/idx56221.htm>
12. Круглий стол по проблемам развития сельского туризма в Украине. – [Электронный ресурс/ Режим доступа : <http://www.greentour.com.ua>

13. Етно-екохата «Білочі». – [Електронний ресурс/ Режим доступу: <http://bilochi.com/ru6.Усадьба «Куба-далеко»>]. – [Электронный ресурс/ Режим доступа: <http://uahotels.info/hotel/CHastniy-sektor-Kuba-Daleko-Primorskoe/description>
14. Стецько Н. Концептуальні засади розвитку етнофестивального туризму в Україні [Текст] / Н. Стецько. – Наукові записки, 2016. – №2. – с. 138-146
15. Усадьба «Бессарабское подворье». – [Электронный ресурс/ Режим доступа: <http://globuss.odessa.ua/ism.html>
16. Усадьба «У Меланьи». – [Электронный ресурс/ Режим доступа: <http://budjak.com.ua/selskaja-usadba-u-melani.html>
17. Центр етнографического, зеленого, сельского туризма и семейного отдыха «Фрумущика-Нова». – [Электронный ресурс/ Режим доступа :<http://frumushika.com10>.Офіційний туристичний сайт Одеської області. – [Електронний ресурс/ Режим доступу: http://touregion.odessa.gov.ua/vidi_turizma
18. Садиба "Лагуна" [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://restplace.com.ua/uk/tourismplace/sadiba-laguna.html>
19. Туристичний інформаційний сайт Одеської області [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.tic.in.ua/?page_id=6584&lang=uk
20. Дегустаційний тур "Provence" [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ganezh.odessa.ua/degustacionnyj-tur-provence>
21. Екскурсії в Українську Венецію [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://edo.od.ua/podrobnoe-opisanie-ekskursij/туры-v-vilkovo/>
22. Гастрономічні традиції Болградського району [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://skygroup.in.ua/avtorskie-turyi/gastronomicheskie-traditsii-bol-gradskogo-rayona/>
23. Календар культурних і туристичних подій Одеської області [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.salix.od.ua/russian/node/205>
24. Давидов О. Особливості застосування інновацій у розвиток туристичної галузі України [Текст] / О. Давидов // Економіка. – 2015. – №7(172). – с. 65-69
25. Програма розвитку туризму та курортів в Одеській області. – Прийнято рішенням обласної ради від 23 грудня 2016 р. №285-VII – 7 с.
26. Стратегія розвитку Одеської області на період 2021-2027 роки. – Прийнято рішенням обласної ради від 03 березня 2020 р. №1228-VII – 116 с.

27. [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B8%D0%B2%D1%96%D0%B7%D1%96%D1%8F_\(%D0%91%D1%96%D0%BB%D0%B3%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4-%D0%94%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B8%D0%B2%D1%96%D0%B7%D1%96%D1%8F_(%D0%91%D1%96%D0%BB%D0%B3%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4-%D0%94%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD))
28. СНиП 2.04.01–85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
29. СНиП 2.04.05–91 Отопление, вентиляция и кондиционирование.
30. СанПіН 42–123–577–91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПіН).
31. СНИП 2.04.05–86 Отопление, вентиляция и кондиционирование. – М.: ЦИТП Госстроя СССР, 1988. – 64 с. 32
32. СНИП 2.04.01–85 Внутренний водопровод и канализация зданий. – М.: Стройиздат, 1985. – 64 с.
33. ДБН А.3.1. – 3–94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення ДБН В.2.2–20–2008 Готелі. Будинки і споруди.
34. ДБН А.2.2–3–2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
35. ДБН В.2.2–16–2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
36. ДБН А.2.3–1–99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
37. ДБН В.1.1–7–2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
38. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
39. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
40. Архіпов В.В. Організація готельного господарства : навч. посіб. / В.В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
41. Балака Є.І., Зоріна О.І., Колесникова Н.М., Писаревський І.М. Оцінка економічної доцільності інвестицій: Навч. посіб. – Х.: УкрДАЗТ, 2005. – 210 с.
42. Закон України “Про інвестиційну діяльність“ від 18 вересня 1991 р. №1560-ХІІ // Відомості Верховної Ради України. – 1991. - № 47. – С. 646.
43. Закон України “Про оподаткування прибутку підприємств“ // Нові закони України. –Київ, 1997, 125 с.

44. Закон України “Про систему оподаткування“ від 25 червня 1991 р. // Відомості Верховної Ради України. – № 39. – С. 511

45. Погасій С.О. Інвестиційний менеджмент (в прикладах і завданнях): навч. посібник / С.О. Погасій, О.В. Познякова, Ю.В. Краснокутська; Харк. нац. акад.. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2009. – 338 с.