

УДК 725.1:640.43/.44

DOI: 10.30838/J.BPSACEA.2312.271118.111.373

## ПРОЕКТУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ КУЛЬТУРНО-ДОЗВІЛЛЕВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

НЕІЛЕНКО С. М., канд. техн. наук

Київський національний університет культури і мистецтв, вул. Є. Коновальця, 36, Київ, Україна тел. +38 (098) 2116248, e-mail: nsm110986@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-7282-2682

**Анотація. Постановка проблеми.** Зважаючи на високий рівень конкуренції та динамічного розвитку ринку ресторанного бізнесу, рестораторам необхідно чітко орієнтуватись у сфері надання послуг, зокрема культурно-розважальних. Тому виникає необхідність у створенні різноманітних анімаційних служб безпосередньо при закладах ресторанного господарства, завдання яких полягатиме у впровадженні, обґрунтуванні та реалізації цих програм. Це, у свою чергу, породжує завдання створення додаткового простору в закладах такого типу, що особливо актуально в умовах сьогодення. **Метою** дослідження визначено обґрунтування проектування приміщень культурно-дозвіллевого призначення в закладах ресторанного господарства, що полягає у розробленні технологічних рекомендацій щодо їх обладнання та дизайну. **Висновок.** У ході дослідження обґрунтовано доцільність виокремлення в структурі закладів ресторанного господарства групи приміщень культурно-дозвіллевого призначення, до складу якої рекомендовано включити кімнату відпочинку для дітей, сцену та естраду, кімнату для вітальє, залу для караоке, кімнату для сомельє, виставкові та демонстраційні зали з експозиціями, кімнату для проведення кулінарно-видовищних шоу, залу для театралізованих рольових ігор, приміщення для гри на музичних інструментах, для персоналу, для зберігання сценічного та декоративного інвентарю.

**Ключові слова:** дозвілля; проектування; простір; ресторанний бізнес; технологія

## ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ КУЛЬТУРНО-ДОСУГОВОГО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

НЕІЛЕНКО С. М., канд. техн. наук

Киевский национальный университет культуры и искусств, ул. Е. Коновальца, 36, Киев, Украина тел. +38 (098) 2116248, e-mail: nsm110986@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-7282-2682

**Аннотация. Постановка проблемы.** Несмотря на высокий уровень конкуренции и динамичного развития рынка ресторанного бизнеса, рестораторам необходимо четко ориентироваться в сфере предоставления услуг, в частности культурно-развлекательных. Поэтому возникает необходимость в создании разнообразных анимационных служб непосредственно при заведениях ресторанного хозяйства, задача которых будет заключаться во внедрении, обосновании и реализации этих программ. Это, в свою очередь, порождает задачу создания дополнительного пространства в учреждениях такого типа, что особенно актуально в современных условиях. **Целью** исследования определено обоснование проектирования помещений культурно-досугового предназначения в заведениях ресторанного хозяйства, что заключается в разработке технологических рекомендаций по их оборудованию и дизайну. **Вывод.** В ходе исследования обоснована целесообразность выделения в структуре заведений ресторанного хозяйства группы помещений культурно-досугового предназначения, в состав которой рекомендовано включить комнату отдыха для детей, сцену и эстраду, комнату для виталье, зал для караоке, комнату для сомелье, выставочные и демонстрационные залы с экспозициями, комнату для проведения кулінарно-зрелищных шоу, зала для театралізованих ролевих ігор, помещеніе для ігри на музикальнх інструментах, для персонала, для хранения сценического и декоративного инвентаря.

**Ключевые слова:** досуг; проектирование; пространство; ресторанный бизнес; технология

## DESIGN OF FACILITIES OF CULTURAL AND ENTERTAINMENT AREAS IN THE RESTAURANTS

NEILENKO S. M., Cand. Sc. (Techn.)

Kiev National University of Culture and Arts, 36, Konovaltsa Street, Kiev, Ukraine, phone: +38 (098) 2116248, e-mail: nsm110986@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-7282-2682

**Abstract. Problem statement.** Due to the high level of competition and the dynamic development of the restaurant business, restaurateurs need to be clearly oriented in the field of providing services, including cultural and entertainment. Therefore, it is necessary to create a variety of animation services directly at restaurants. It raises the task of creating additional space. **Purpose.** The purpose of the research is to determine the planning of cultural and entertainment area in the restaurants, which consists in developing technological recommendations for their equipment and design. **Conclusion.** It was justified the planning of the group of cultural and entertainment areas, which is recommended to include a lounge for children, a stage and a variety, a living room, a karaoke room, a sommelier room, exhibition rooms, a room for culinary

shows, a room for theatrical role-playing games, a room for playing musical instruments, for staff, for storage decorative equipment.

**Key words:** *entertainment; planning; restaurant business; space; technology*

**Постановка проблеми.** Протягом останніх десятиліть за впливу різних економічних, політичних та соціокультурних факторів ставлення українців до ресторанів суттєво змінилося, відповідно трансформувалася і концепція самих закладів. Сучасні українські ресторани пропонують своєрідну модель комплексного відпочинку, сутність якого полягає в поєднанні активних культуротворчих і комунікативних форм спеціально організованої культурно-розважальної діяльності. Щоправда, сьогодні цей процес ускладнюється нерозробленістю теоретичного підґрунтя, відсутністю нових методик і технологій впровадження розважальних програм у практику ресторанної діяльності України, зокрема, відсутністю державної нормативно-правової бази (Неїленко, 2015).

Проте уже сьогодні ресторани пропонують різноманітні послуги (сомельє, години фортуни, щасливі години для гостей, гастрономічні шоу та презентації, сигарний кейтеринг (віталє), розваги на воді, інтелектуально-розважальні та рольові ігри), перелік яких нескінченний. Окрім традиційних з'являється величезна кількість спеціалізованих ресторанів, основне завдання яких полягає у створенні настрою та відповідної атмосфери шляхом організації відповідних розважальних та анімаційних програм (Кравченко, 2016; Karger, 2014).

Зважаючи на високий рівень конкуренції та динамічного розвитку ринку ресторанного бізнесу, рестораторам необхідно чітко орієнтуватись у сфері надання послуг, зокрема, культурно-розважальних. Тому виникає необхідність у створенні різноманітних анімаційних служб безпосередньо при закладах ресторанного господарства України, завдання яких полягатиме у впровадженні, обґрунтуванні та реалізації цих програм. Це, у свою чергу, породжує проблему створення додаткового простору у закладах такого типу і стає особливо актуальним в умовах сьогодення (Гончар, 2015).

**Аналіз публікацій.** Роботу ресторану вивчають науковці різних галузей, зокрема, соціологи, економісти, технологи, рекреологи. Аспекти сучасних форм організації технології продукції, обслуговування та управлінської роботи у ресторанному бізнесі знайшли своє відображення у працях таких учених як В. Антонова, Н. Воробйова, В. Карсекін, Г. П'ятницька, В. Кравченко та ін. Розваги як складову дозвілля в цілому аналізували Sihem Amer-Yahia, Shady Elbassuoni, Manas Joglekar, David R. Karger, Beatrice Valeri, Г. Євтеєва, Н. Кострова, І. Новікова, О. Орлов, Б. Тітов, В. Ядов; українські науковці О. Григоренко, А. Мазаракі, М. Пересічний та ін. (Joglekar, 2013; Valeri, Elbassuoni & Amer-Yahia, 2016; Мазаракі, Пересічний та інші, 2012).

**Мета і завдання.** Метою дослідження визначено обґрунтування проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення в закладах ресторанного господарства, що полягає у розробленні технологічних рекомендацій щодо їх проектування, обладнання та дизайну.

Сучасний світ стрімко змінює наш стиль життя, поява нових пристроїв, гаджетів, послуг зумовлює еволюцію потреб гостей закладів ресторанного господарства. Нові ж типи послуг потребують перегляду та зміни у технологічній структурі закладів. Тому просторові зміни в структурі приміщень закладів ресторанного господарства потребують обґрунтованих досліджень з боку ергономіки, технологічного процесу обслуговування, економічної доцільності змін та впровадження на рівні державних нормативних документів (Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування..., 2018).

**Виклад матеріалу.** Культурно-розважальна діяльність безпосередньо ресторанів займає вкрай незначну частку у загальному контексті науково-практичних досліджень. Основна причина такого стану речей - відсутність всебічного ґрунтового теоретико-методологічного вивчення цієї проблематики, зокрема, в державних

нормативно-правових документах, якими регулюється діяльність закладів ресторанного господарства України, не розроблено жодних норм та рекомендацій щодо надання ними розважальних послуг та проектування в них приміщень культурно-дозвіллевого призначення як окремої групи.

Відповідно до додаткових послуг дозвілля закладів ресторанного господарства було визначено такий склад приміщень культурно-дозвіллевого призначення: кімната відпочинку для дітей; сцена, естрада; кімната для вітальє; зала для караоке; кімната для сомельє; виставкові та демонстраційні зали з експозиціями; кімната для проведення кулінарно-видовищних шоу; приміщення для проведення театралізованих рольових ігор; приміщення для гри на музичних інструментах; приміщення для персоналу; приміщення для зберігання сценічного та декоративного інвентарю.

Для проектування приміщень культурно-дозвіллевого призначення було формалізовано вимоги до них на основі положень ергономіки, поточності процесу обслуговування, естетики, дизайну, санітарно-гігієнічних та пожежних вимог. Як відомо, ергономічне проектування базується на оцінках і вимірах загальних характеристик системи та її елементів. Для цього використовується система ергономічних характеристик і показників, що фіксують ступінь відповідності параметрів устаткування та робочого середовища характеристикам ергономічності для перебування гостей.

Завдяки використанню ергономічних характеристик при розробленні вимог до приміщень культурно-дозвіллевого призначення було виявлено «критичні точки» відповідності параметрів елементів проектованої системи ефективній роботі обслуги за раціональної мінімізації простору. Згідно з вищевказаними положеннями було розроблено вимоги до приміщень культурно-дозвіллевого призначення із зазначенням функціонального призначення приміщень, формалізацією вимог до них, переліку необхідного обладнання та бажаного дизайну відповідно до психологічного впливу кольорової гами на поведінку гостей (табл.).

Приміщення згруповано за категоріями, як основні (ті, для безпосереднього обслуговування гостей) та допоміжні (для зберігання інвентарю, перевдягання персоналу тощо).

Проектування таких приміщень у закладах ресторанного господарства, насамперед, дасть змогу одночасно проводити спеціалізовані, різні за призначенням та орієнтовані на окремі соціально-економічні верстви населення розважальні заходи, підніме рівень активного культурного сімейного відпочинку та зацікавленість і бажання гостя знову повернутися до цього закладу.

Для забезпечення поточності обслуговування та запобігання перехресного процесу надання додаткових послуг, групу приміщень культурно-дозвіллевого призначення доцільно розміщувати поруч із приміщеннями для споживачів, виділяючи окремий вхід для відвідувачів та вхід для персоналу, який має сполучатися із зоною адміністративно-побутових приміщень (рис.).

Важливий елемент в організації культурно-розважальних програм ресторанів - правильний підбір заходу відповідно до свят, пори року, тенденцій моди, контингенту відвідувачів – це завжди дає позитивні відгуки гостей. Постійні споживачі відвідують заклад, розраховуючи на певну програму, яка їм подобається.

Слід зазначити, що популярність та прибутковість ресторанів зумовлена багатьма чинниками. Проте сьогодні, щоб здобути прихильність та зацікавленість гостя відвідати саме цей, а не інший заклад, уже недостатньо простого задоволення його смакових чи кулінарних потреб та вподобань. На сучасному етапі розвитку ресторанного бізнесу в Україні успішність діяльності ресторану досягається передусім за умови органічного поєднання якісного обслуговування гостя для задоволення його потреб у харчуванні та активному відпочинку одночасно. Тому сьогодні поряд із потужною матеріальною базою одним із факторів залучення нових та розширення контингенту постійних споживачів (що зумовлює підвищення прибутковості ресторанного бізнесу) постає професіоналізм в організації

анімаційних програм, зокрема, вивчення відвідувачів на певні розваги, діяльність доцільності їх проведення залежно від конкурентів, популярність тих чи інших шоу чинників зовнішнього середовища (попит або зірок естради, свята, події тощо).

Таблиця

**Вимоги до приміщень культурно-дозвілєвого призначення**

Назва приміщення	Функціональне призначення	Вимоги до проєктування	Обладнання	Бажаний дизайн
1	2	3	4	5
Основні				
Сцена, естрада	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ культурно-розважальні шоу-програми,</li> <li>✓ концерти</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ при торговельній залі</li> <li>➤ поруч із гримерними</li> <li>➤ поруч із приміщенням для зберігання сценічного інвентарю</li> <li>➤ площа не менше 20 м<sup>2</sup></li> </ul>	Подіум, декорації, світло- та звукоапаратура	Декорування відповідно до тематики події
Кімната відпочинку для дітей	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ догляд за дітьми,</li> <li>✓ організація святкових заходів,</li> <li>✓ розваги для дітей,</li> <li>✓ театралізовані дитячі вистави</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ поруч із торговельною залом</li> <li>➤ поруч із кімнатою аніматора</li> <li>➤ площа 10 м<sup>2</sup> на 1 особу</li> <li>➤ звукоізоляція</li> <li>➤ природне освітлення</li> <li>➤ за кількості місць понад 20 передбачається санвузол для дітей</li> </ul>	Шафи з іграшками, м'які крісла, мультимедійне обладнання, коротко ворсові килими	Світлі тони, відповідний дизайнерський стиль (наприклад, казкові, мультиплікаційні і герої)
Кімната для вітальє	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ сигарний кейтеринг,</li> <li>✓ проведення семінарів, майстер-класів</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ поруч із торговельною залом</li> <li>➤ площа 2,5 м<sup>2</sup> на 1 місце в торговельній залі</li> <li>➤ примусова витяжна вентиляція</li> </ul>	Мультимедійне обладнання, устаткування для зберігання та презентації сигар, стіл із попільничками, інформаційні стенди	Відповідний дизайнерський клубний стиль, спеціальні меблі та елементи декору
Зала для караоке	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ змагання-караоке,</li> <li>✓ проведення музичних конкурсів</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ поруч із торговельною залом</li> <li>➤ поруч із приміщенням для зберігання апаратури</li> <li>➤ площа 2,8 м<sup>2</sup> на 1 місце в торговельній залі</li> <li>➤ звукоізоляція</li> </ul>	Мультимедійне обладнання, звукоапаратура, пісенне меню	Відповідно до концепції закладу ресторанного господарства
Кімната для сомельє	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ презентація вин,</li> <li>✓ проведення семінарів, майстер-класів, дегустацій</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ поруч із торговельною залом</li> <li>➤ площа 2,5 м<sup>2</sup> на 1 місце в торговельній залі</li> </ul>	Устаткування для зберігання та презентації вин, стіл для дегустації, інформаційні стенди	Відповідний дизайнерський клубний стиль, спеціальні меблі та елементи декору
Виставкові та демонстраційні зали з експозиціями	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ організація виставкових та демонстраційних заходів</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ поруч із торговельною залом</li> <li>➤ площа не менше 20 м<sup>2</sup></li> </ul>	Мультимедійне обладнання, устаткування відповідно до концепції виставки чи демонстрації	Світлі пастельні тони, декорування відповідно до концепції виставки чи демонстрації

Кімната для проведення кулінарних шоу	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ організація кулінарних шоу,</li> <li>✓ проведення майстер-класів</li> </ul>	➤ поруч із торгівельною залогою	Стіл виробничий, електрична плита, холодильник, шафа для кухонного інвентарю, бачок для відходів, стіл для дегустацій	Відповідно до концепції закладу ресторанного господарства
		➤ площа не менше 30 м <sup>2</sup>		
		➤ примусова витяжна вентиляція		
		➤ природне освітлення		
Приміщення для проведення театралізованих рольових ігор	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ організація театралізованих інтелектуально-рольових ігор</li> </ul>	➤ поруч із торгівельною залогою	Стенд із правилами ігор, шафа зберігання ігрового інвентарю	Відповідно до тематики ігор
		➤ поруч із приміщенням для ведучого		
		➤ площа не менше 18 м <sup>2</sup>		
Кімната для гри на музичних інструментах	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ надання послуг гри на музичних інструментах з можливістю аудіо- та відеозапису</li> </ul>	➤ поруч з торгівельною залогою	Апаратура для аудіо- та відеозапису, шафа для зберігання інструментів	Відповідно до концепції закладу ресторанного господарства
		➤ поруч з кімнатою інструктора-аніматора		
		➤ площа не менше 12 м <sup>2</sup>		
		➤ звукоізоляція		
Допоміжні				
Приміщення для персоналу	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ організація роботи анімаційних служб (розроблення сценарію заходів),</li> <li>✓ гримерні</li> </ul>	➤ поруч із адміністративно-побутовими приміщеннями	Мультимедійне та комп'ютерне обладнання, канцелярські шафи, письмові столи, офісні стільці, шафи для одягу, крісла	Зелені чи жовті кольори
		➤ поруч із основними приміщеннями культурно-дозвілльового призначення		
		➤ площа не менше 4 м <sup>2</sup> на 1 працівника		
		➤ природне освітлення		
Приміщення для зберігання сценічного та декоративного інвентарю	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ зберігання сценічного та декоративного інвентарю</li> </ul>	➤ поруч із сценою	Стелажі, шафи	Відсутні вимоги до кольорової гами
		➤ поруч із приміщенням для проведення театралізованих рольових ігор		
		➤ поруч із залогою для караоке		
		➤ площа не менше 5 м <sup>2</sup>		

Головну мету проектування групи приміщень культурно-дозвілльового призначення у закладах ресторанного господарства становить удосконалення якості обслуговування гостя; залучення його до різноманітних дозвілльових заходів, а також організація ефективного відпочинку, сприяння оптимістичному настрою, відновлення духовних та фізичних сил людини.

Слід зазначити, що соціальна сутність культурно-розважальних програм у ресторанах полягає у формуванні та удосконаленні індивідуальних і суспільних потреб особистості, поглибленні знань, розвитку культури дозвілля. Сучасний ринок ресторанних послуг неможливо уявити без цілеспрямованої організації розважальної діяльності, від якої досить часто залежить

імідж та популярність закладу, психологічний клімат у ньому, його прибуток, перспективи та темпи розвитку. Прогнозування планових доходів за стабільних економічних умов, враховуючи збільшення товарообігу, кількості гостей, врахування затрат на оснащення додаткових кімнат, оплату працівникам та закупівлю додаткового інвентарю, показало збільшення доходів на 3-7 %.

Це дасть змогу удосконалити основні принципи обслуговування гостей в ресторанах, а саме забезпечити індивідуальний підхід до потреб кожного гостя, комплексність в організації розважальних заходів, систематичність та цілеспрямованість їх проведення, свободу вибору та добровільність участі, театралізацію, синтез усіх видів мистецтв.

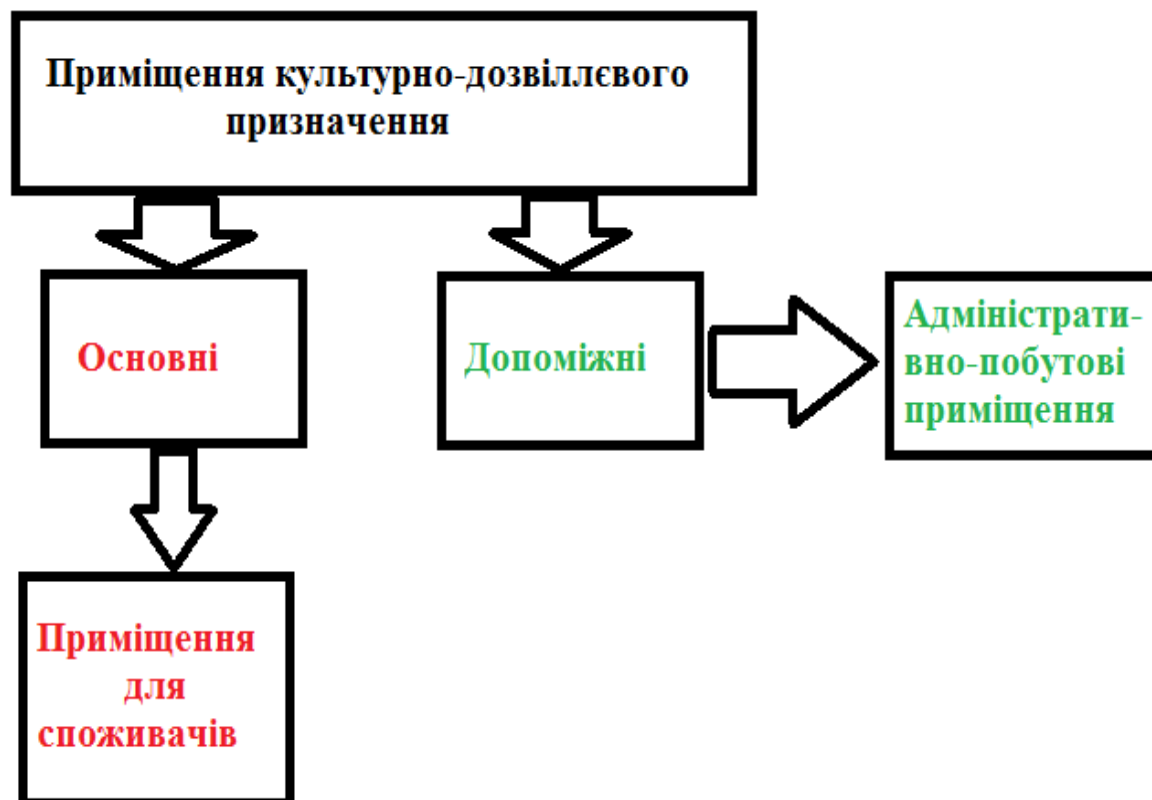


Рис. Схема приміщень культурно-дозвілєвого призначення

**Висновки.** В ході дослідження обґрунтовано доцільність виокремлення в структурі закладів ресторанного господарства України групи приміщень культурно-дозвілєвого призначення, до складу якої рекомендовано включити кімнату відпочинку для дітей, сцену та естраду, кімнату для вітальє, залу для караоке, кімнату для сомельє, виставкові та демонстраційні зали з експозиціями, кімнату для проведення кулінарно-видовищних шоу, залу для проведення театралізованих рольових ігор, приміщення для гри на

музичних інструментах, для персоналу, для зберігання сценічного та декоративного інвентарю.

Обґрунтовано проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення в закладах ресторанного господарства України та формалізовано вимоги до них.

Спрогнозовано зростання додаткового доходу закладу на 3-7 % у зв'язку зі збільшенням кількості гостей у разі впровадження додаткового простору для послуг дозвілля.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Гончар Л. О. Функціональне спрямування культурно-розважальної діяльності вітчизняних ресторанів / Л. О. Гончар // Вісник Маріупольського державного університету. Серія : Філософія, культурологія, соціологія : зб. наук. пр. – 2015. – Вип. 9. – С. 45–52.
2. Кравченко О. В. Креативний потенціал рекреативної діяльності / Кравченко О. В. // Все о туризме. Туристическая библиотека. – Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/kivshar.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/kivshar.htm). – Перевірено: 08.04.2019.
3. Прилепко К. В. Проблема здорового харчування в закладах ресторанного господарства м. Києва / К. В. Прилепко, С. М. Неїленко // Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (25–27 березня 2015 р.) / Нац. ун-т харч. технологій. – Київ : НУХТ, 2015. – С. 16–18.
4. Проектування готелів : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [ А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. В. Шаповал, Р. А. Расулов, О. М. Григоренко ] ; за ред. А. А. Мазаракі – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 339 с.

5. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції : кол. монографія / [Русавська В. А., Антоненко А. В., Батченко Л. В., Бровенко Т. В., Верезомська І. Г.]; за ред. Русавської В. А. – Київ : Ліра-К, 2018. – 419 с.
6. Valeri B. On the value of purpose-orientation and focus on locals in recommending leisure activities / B. Valeri, F. Daniel, F. Casati // *Journal of Web Engineering*. – 2017. – Vol. 16, no. 1&2. – P. 63–74.
7. Valeri B. Rating scales and algorithms for mobile recommender systems: The case of restaurant recommendations / B. Valeri, F. Daniel, F. Casati // *Software: Practice and Experience*. – 2016. – P. 62–78.
8. Valeri B. Crowdsourcing reliable ratings for underexposed items / Valeri B., Elbassuoni Sh., A. Ya. Sihem // *Proceedings of the 12th International Conference on Web Information Systems and Technologies, WEBIST 2016 (Rome, Italy, April 23–25, 2016)*. – Rome : SciTePress, 2016. – Vol. 2. – P. 75–86.
9. Karger D. R. Budget-optimal task allocation for reliable crowdsourcing systems / D. R. Karger, S. Oh, D. Shah // *Operations Research*. – 2014. – Vol. 62, iss. 1. – P. 1–24.
10. Joglekar M. Evaluating the crowd with confidence / M. Joglekar, H. Garcia-Molina, A. Parameswaran // *KDD 13 : Proceedings of the 19th ACM SIGKDD International Conference on Knowledge Discovery and Data Mining, (Chicago, Illinois, August 11–14, 2013)*. – New York, NY, USA, 2013. – P. 686–694.

## REFERENCES

1. Honchar L.O. *Funktsional'ne spryamuvannya kul'turno-rozvazhal'noyi diyal'nosti vitchyznyanykh restoraniv*. [Functional direction of cultural and entertaining activity of domestic restaurants]. *Visnyk Mariupol'skoho derzhavnoho universytetu. Seriya: Filosofiia, kulturolohiia, sotsiolohiia* [Bulletin of Mariupol State University. Series: Philosophy, Culturology, Sociology]. 2015, iss. 9, 45-52 (in Ukrainian).
2. Kravchenko O.V. *Kreatyvnyy potentsial rekreatyvnoyi diialnosti* [Creative potential of recreational activity]. *Vse o turizme. Turisticheskaya biblioteka*. [All about tourism. Tourist Library]. Available at: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/kivshar.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/kivshar.htm). (in Ukrainian).
3. Prilepko K.V. and Neilkenko S.M. *Problema zdorovoho kharchuvannya v zakladakh restorannoho hospodarstva m. Kyyeva* /. The problem of healthy eating in the restaurants of the Kiev city. *Hotelno-restorannyi biznes: innovatsiyni napriamy rozvytku : materialy Mizhnar. nauk.-prakt. konf. (25–27 bereznia 2015 r.)* [Hotel and restaurant business: innovative directions of development: materials International. sci. pract. conf. (March 25-27, 2015)]. *Nats. un-t kharch. tekhnolohiy* [National. un-t food. Technologies]. Kyiv: NUKHT, 2015, pp. 16-18. (in Ukrainian).
4. Mazaraki A.A., Trans M.I., Shapoval S.V., Rasulo A.A., Grigorenko A.M. and Mazaraki A.A. Ed. *Dyzain oteley* [Designing hotels]. Kyiv: Kiev. Nats. torg.-ekonom. un-t., 2012, 339 p. (in Ukrainian).
5. Rusavskaya V.A. Ed., Antonenko A.V., Batchenko L.V., Brovenko T.V. and Verezomskaya I.G. *Teoretyko-praktychni pidkhody do efektyvnoho funktsionuvannya rynku hotel'no-restorannykh posluh: stan, problemy, tendentsiy* [Theoretical and practical approaches to the effective functioning of the market of hotel and restaurant services: state, problems, trends]. Kiev: Lira-K, 2018, 419 p. (in Ukrainian).
6. Valeri B., Daniel F. and Casati F. *On the value of purpose-orientation and focus on locals in recommending leisure activities*. *Journal of Web Engineering*. 2017, vol. 16, no. 1&2, pp. 63–74.
7. Valeri B., Daniel F. and Casati F. Rating scales and algorithms for mobile recommender systems: The case of restaurant recommendations. *Software: Practice and Experience*. 2016, pp. 62–78.
8. Valeri B., Elbassuoni Sh. and Sihem A.Ya. *Crowdsourcing reliable ratings for underexposed items*. *Proceedings of the 12th International Conference on Web Information Systems and Technologies, WEBIST 2016 (Rome, Italy, April 23–25, 2016)*. Rome: SciTePress, 2016, vol. 2, pp. 75–86.
9. Karger D. R., Oh S and Shah D. *Budget-optimal task allocation for reliable crowdsourcing systems*. *Operations Research*. 2014, vol. 62, iss. 1, pp. 1–24.
10. Joglekar M., Garcia-Molina H. and Parameswaran H. *Evaluating the crowd with confidence*. *KDD 13 : Proceedings of the 19th ACM SIGKDD International Conference on Knowledge Discovery and Data Mining, (Chicago, Illinois, August 11–14, 2013)*. New York, NY, USA, 2013, pp. 686–694.

Рецензент: Челноков О. В., канд. техн. наук, проф.

Надійшла до редколегії: 24.09.2018 р.