

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постанова вченої ради

30.06.2022

протокол № 4, п. 15

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ від 30.06.2022 № 115

***ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА /
PRACTICAL TRAINING***

РОБОЧА ПРОГРАМА

освітній ступінь

«магістр» / «master»

галузь знань

24 «Сфера обслуговування» / «Services»

спеціальність

241 «Готельно-ресторанна справа» / «Hotel,
Restaurant and Catering»

освітня програма

«Готельно-ресторанна справа» / «Hotel, Restaurant
and Catering»

Розробники: Рябенка Марина, кандидат економічних наук, доцент;
Мазуркевич Ірина, кандидат економічних наук.

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» - Рябенка Марина, кандидат економічних наук, доцент.

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 11 травня 2022 р. пр. № 5; на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 20 травня 2022 р. пр. №4.

Рецензенти: Чорна Наталія, доктор історичних наук, професор;
Завальнюк Віктор, директор кафе-бару «Над річкою».

Редактор: Фатєєва Т.

Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 05.07.2022 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 0,93.
Обл.-вид. арк. 0,82. Тираж 2. Зам. № 205.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Навчальним планом підготовки здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа», ОС «магістр», передбачена виробнича практика, обсяг якої становить 8 тижнів (360 год / 12 кредитів).

Виробнича практика є складовою частиною завершення підготовки висококваліфікованих фахівців у Вінницькому торговельно-економічному інституті ДТЕУ і базується на спеціальних теоретичних дисциплінах. Крім того, практика сприяє скороченню терміну адаптації молодого спеціаліста після закінчення інституту до сучасних умов діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу.

Базою проведення виробничої практики можуть бути підприємства готельного/ресторанного та готельно-ресторанного бізнесу будь-якої форми власності та організаційно-правової форми. Бази практики можуть визначатися як кафедрою, так і обиратися здобувачами самостійно. При цьому має виконуватись ряд вимог:

- 1) база практики повинна відповідати спеціальності (заклади готельного/ресторанного та готельно-ресторанного бізнесу);
- 2) база практики повинна бути забезпечена кваліфікованим персоналом, який може забезпечити належне керівництво практикою здобувачів;
- 3) на базі практики повинні бути створені безпечні умови праці та можливість надання здобувачам під час практики робочих місць;
- 4) має бути можливість забезпечення здобувачів-практикантів необхідною робочою (інформаційною, технологічною) документацією для виконання програми практики.

Основою для затвердження бази практики є належним чином оформлений паспорт підприємства та оформлений договір про проведення практики здобувачів.

Керівник практики від підприємства затверджується наказом по підприємству-базі практики.

Керівник практики від підприємства зобов'язаний:

- організувати робоче місце і створити необхідні умови для проходження практики;
- забезпечити здобувачів необхідною інформацією, документами, нормативними та іншими матеріалами з питань організації та регулювання господарської діяльності підприємства;
- залучати здобувачів-практикантів до активної участі в поточній роботі з урахуванням календарного плану виконання програми практики та індивідуального завдання.

Керівник практики від інституту затверджується наказом директора інституту.

До обов'язків керівника практики від інституту входять:

- проведення разом з деканатом інструктивних зборів здобувачів щодо проходження ними виробничої практики;
- забезпечення здобувачів робочими програмами практики, індивідуальними завданнями, необхідними методичними матеріалами;
- регулярне проведення консультації здобувачів на місцях практики та в інституті;
- контроль виконання програми практики та індивідуального завдання, дотримання трудової дисципліни.

Інформація керівників про хід виробничої практики систематично розглядається на засіданнях кафедри.

Перед виїздом на практику здобувачі вищої освіти забезпечуються такими видами документів: направленням на практику, робочою програмою практики, щоденником, індивідуальним завданням.

На практиці здобувачі можуть бути зараховані на штатні посади, якщо робота цієї посади відповідає програмі практики. Робочий час визначається відповідно до діючого на підприємстві внутрішнього розпорядку і режиму роботи. Консультації на базах практики проводяться в робочий час, а в навчальних закладах – в неробочий час практиканта.

Відомості про підприємство здобувач одержує шляхом особистих спостережень, вивчення документації, під час бесід з керівниками практики та фахівцями виробництва з технологічних, організаційних, економічних та інших питань.

Здобувачі освітнього ступеня «магістр» при походженні практики зобов'язані:

- до початку практики отримати від керівника практики від ВТЕІ ДТЕУ консультацію щодо порядку проходження практики і оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики, оформити прибуття в щоденнику і приступити до виробничих обов'язків під керівництвом висококваліфікованого працівника підприємства;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватися режиму праці, правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- поетапно відбивати результати проходження практики у щоденнику практики;
- у повному обсязі відпрацювати термін передбачений для проходження практики згідно з навчальним планом;
- своєчасно оформити звітну документацію та отримати залік з практики.

Метою виробничої практики є:

- поглиблення і закріплення теоретичних знань, підготовка до самостійної, пошукової роботи в сфері готельного/ресторанного та готельно-ресторанного бізнесу;

- практична підготовка здобувачів вищої освіти до самостійної роботи за фахом;
- засвоєння практичних навиків роботи;
- збір та опрацювання фактичного матеріалу для виконання кваліфікаційної роботи.

Результатом проходження виробничої практики для здобувачів вищої освіти ОС «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є формування комплексу компетентностей:

інтегральна компетентність:

здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 4. Здатність працювати в команді.

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання здобувачів з виробничої практики полягають:

РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

Формою звітності здобувачів вищої освіти за результатами проходження практики є складання заліку, що здійснюється за наявності:

- щоденника, відповідним чином оформленого та підписаного безпосереднім керівником від бази практики, з відгуком і оцінкою роботи практиканта на підприємстві;

- досконалого володіння інформацією про виконання програми практики.

Викладач-керівник практики від інституту приймає залік у здобувача вищої освіти відповідно до діючої системи оцінювання знань (табл. 1) не пізніше 3-го робочого дня після завершення практики, згідно з графіком. Оцінка за практику заноситься у відомість підсумкового контролю знань та до залікової книжки за підписом викладача-керівника практики від інституту.

Здобувачеві вищої освіти, який не виконав програму практики з поважних причин, може бути надана можливість проходження практики повторно при виконанні умов, визначених деканатом факультету. Здобувач, який отримав незадовільну оцінку з практики, відраховується з інституту.

Таблиця 1 – Критерії оцінювання проходження здобувачами вищої освіти виробничої практики

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Здобувач вищої освіти повністю виконав програму практики; логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання для аналізу практичного матеріалу; відгук керівника практики від підприємства – бази практики відмінний; щоденник практики оформлений належним чином; другий розділ кваліфікаційної роботи виконаний згідно вимог.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Здобувач вищої освіти аргументовано викладає матеріал; має практичні навички; виконав програму практики, але мають місце незначні похибки і зауваження; відгук керівника практики від підприємства – бази практики позитивний; щоденник практики оформлений належним чином; другий розділ кваліфікаційної роботи виконаний з дотриманням вимог.
	75-81	Здобувач вищої освіти виконав програму практики; демонструє всебічні систематичні і глибокі знання матеріалу; вміє використовувати на практиці здобуті знання та вміння; має позитивну характеристику від керівника практики на підприємстві – базі практики; щоденник практики оформлений згідно вимог; другий розділ кваліфікаційної роботи виконаний з дотриманням вимог.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Здобувач вищої освіти виконав програму практики, володіє базовими знаннями та спеціальним термінологічним інструментарієм, має окремі, дещо несистематизовані навички оцінки діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений з окремими недоліками; другий розділ кваліфікаційної роботи виконаний з деяким порушенням існуючих вимог.

	60-68	Здобувач вищої освіти виконав програму практики; володіє окремими базовими знаннями та спеціальним термінологічним інструментарієм; має дещо несистематизовані навички оцінки діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений з деякими недоліками; другий розділ кваліфікаційної роботи виконаний з деяким порушенням існуючих вимог.
Низький (фрагментарний)	35-59	Здобувач вищої освіти частково виконав програму практики; володіє поверховими та неглибокими знаннями, лише окремими категоріями понятійного матеріалу; одним чи двома методами оцінки діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений зі значними недоліками; другий розділ кваліфікаційної роботи відсутній.
	1-34	Здобувач вищої освіти не виконав програму практики; володіє поверховими знаннями; знає небагато базових категорій; не володіє методами оцінки діяльності підприємства готельного та ресторанного бізнесу; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений з порушенням існуючих вимог; другий розділ кваліфікаційної роботи відсутній.

2. ЗМІСТ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Проходження здобувачем вищої освіти практики здійснюється згідно календарного плану, зафіксованого у щоденнику практики і затвердженого керівником практики від інституту. Для виконання здобувачем вищої освіти програми практики рекомендується дотримуватися строків, визначених в нижченаведеному календарному плані.

Календарний план проходження виробничої практики в закладах готельного/ ресторанного/ готельно-ресторанного бізнесу

№ з/п	Зміст роботи	Кількість робочих днів
1	2	3
1	Оформлення на практику, інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, пожежної безпеки	2
2	Ознайомлення з базою практики як суб'єктом підприємницької діяльності	4
3	Ознайомлення з управлінською діяльністю на підприємстві	15
4	Ознайомлення з планово-економічною діяльністю на підприємстві	15
5	Оформлення документації. Підготовка до захисту практики	4
Разом		40

Наведений календарний план є орієнтовним. В конкретних умовах терміни виконання окремих етапів практики можуть змінюватися, залежно від специфіки підприємства. Загальна кількість тижнів виконання тієї чи іншої частини практики є постійною і змінюється тільки в разі змін у навчальних робочих планах

Зміст практики

1. Оформлення на практику, інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, пожежної безпеки.

На початку проходження практики здобувач вищої освіти знайомиться з керівником практики від підприємства, правилами внутрішнього розпорядку на підприємстві, власним графіком виходу на роботу, проходить інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, пожежної безпеки. Наказом по підприємству здобувачеві вищої освіти призначається керівник практики.

2. Ознайомлення з базою практики як суб'єктом підприємницької діяльності.

Проходження практики на цьому етапі передбачає:

– ознайомлення з типом та статусом підприємства (дата створення, юридична адреса, форма власності, організаційно-правова форма, основні цілі та стратегія діяльності), з використанням інформації Статуту, Установчого договору, Ліцензії, Сертифікату відповідності тощо;

- оцінку вигідності місця розташування підприємства, з точки зору характеру бізнесу та зручності для клієнтів тощо;
- аналіз показників господарської діяльності підприємства в динаміці (за два-три роки) та за структурою, згідно з даними форм статистичної звітності;
- аналіз асортименту готельних та ресторанних послуг, надання пропозицій щодо поліпшення їх якості.

Здобувач вищої освіти, який проходить практику на підприємстві готельного та ресторанного бізнесу повинен:

- проаналізувати особливості створення підприємством готельного продукту;
- ознайомитися з особливостями обслуговування споживачів, особливості формування меню та концепції закладу готельного та ресторанного бізнесу;
- вивчити процеси резервування та бронювання на підприємстві; безпосередньо саму організацію обслуговування; контроль за дотриманням умов надання послуг; умови розрахунків за обслуговування між клієнтами та підприємством; облік та контроль на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу;
- розглянути приклади документального оформлення всіх вищезазначених процесів;
- вивчити роботу підприємства – бази практики з надання основних, додаткових та спеціалізованих послуг.

3. Ознайомлення з управлінською діяльністю на підприємстві.

Проходження практики на цьому етапі передбачає:

– *аналіз організаційної структури управління підприємством.* Необхідно: розглянути схему організаційної структури підприємства; проаналізувати систему управління на підприємстві, визначити її сильні та слабкі сторони, запропонувати основні напрямки її вдосконалення; охарактеризувати основні методи управління підприємством, визначити їх сильні та слабкі сторони, внести пропозиції щодо їх вдосконалення; показати взаємозв'язок функцій і методів управління, які реалізуються на підприємстві, з результатами його діяльності.

– *характеристику спеціальних функцій управління на підприємстві.* Необхідно: ознайомитися зі змістом та формами реалізації підприємством політики управління кадрами, обліку та аналізу господарської діяльності, управління фінансами, маркетингової діяльності; ознайомитися зі штатним розписом працівників та їх посадовими інструкціями; дослідити систему підбору та підготовки кадрів.

– *характеристику процесу управління на підприємстві.* Необхідно: ознайомитися з основними видами інформації, що використовується на підприємстві, основними видами комунікацій, що існують на ньому; дослідити основні види управлінських рішень, що приймаються на підприємстві, форми їх ухвалення; проаналізувати основні види документів, що розробляються та використовуються на підприємстві, ознайомитися з організацією діловодства.

4. Ознайомлення з планово-економічною діяльністю на підприємстві.

Проходження практики на цьому етапі передбачає:

– *аналіз виконання підприємством виробничої програми.*

У процесі аналізу необхідно:

- проаналізувати ступінь виконання плану та динаміку обсягу реалізації готельних та ресторанних послуг у натуральних і вартісних показниках (у фактичних і порівняльних цінах);

- вивчити асортимент та структуру готельних та ресторанних послуг в динаміці;

- вивчити зміну обсягу наданих послуг по місяцях року, сезонність коливань у реалізованому попиті на послуги підприємства;

- з'ясувати вплив основних факторів на зміну обсягів реалізованих послуг.

– *аналіз і планування трудових ресурсів підприємства та показників плану з праці і заробітної плати.*

У процесі аналізу необхідно:

- дослідити кількісний і якісний склад працівників підприємства в цілому і по окремих підрозділах у динаміці, показники руху кадрів та стабільності кадрового складу;

- дати оцінку ефективності використання робочого часу робітників і визначити основні причини, що обумовлюють її рівень;

- дослідити форми і системи оплати праці, що застосовуються на підприємстві щодо окремих категорій працівників, тарифну сітку з системою посадових окладів і тарифних ставок:

- визначити динаміку обсягу фонду оплати праці в цілому і його окремих складових частин (фонд основної, додаткової заробітної плати, інші заохочувальні виплати);

- узагальнити основні види і розміри компенсуючих і стимулюючих надбавок і доплат, джерела їх відшкодування;

- вивчити систему преміювання, діючу на підприємстві, або розподілу приробітку по підрозділах, бригадах, окремих працівників;

- дослідити джерела формування фонду оплати праці;

- визначити вплив на продуктивність праці основних факторів (обсяг діяльності, чисельність робітників, рівень їх кваліфікації, рівень механізації тощо).

– *аналіз і планування доходів підприємства.*

Для виконання визначеного завдання необхідно:

- проаналізувати виконання плану валового доходу, структуру доходів по джерелах утворення;

- розрахувати вплив основних факторів на обсяг доходу від основної діяльності підприємства;

- визначити вплив основних факторів на формування доходів від надання додаткових послуг;

- проаналізувати порядок розподілу доходів підприємства.

– *аналіз і планування поточних витрат підприємства.*

Для виконання визначеного завдання необхідно:

- оцінити виконання кошторису поточних витрат, у тому числі по окремих статтях витрат;
- проаналізувати структуру собівартості основних і додаткових послуг підприємства;
- визначити вплив основних факторів на суму витрат і витратомісткість послуг на підприємстві (кількості наданих основних і додаткових послуг, зміни асортиментної структури наданих послуг тощо);
- визначити розмір та характер впливу зміни рівня витрат на розмір одержаного у звітному періоді прибутку;
- здійснити розрахунки ефективності витрат обороту у звітному періоді та їх динаміку.

– *аналіз і планування прибутку підприємства.*

Для виконання визначеного завдання необхідно:

- проаналізувати динаміку та механізм формування балансового і чистого прибутку, маржі підприємства, показників рентабельності його діяльності;
- дати оцінку впливу факторів на розмір прибутку від господарської діяльності підприємства;
- виявити резерви збільшення балансового прибутку підприємства;
- показати порядок розрахунку розміру прибутку, що оподатковується, і чистого прибутку підприємства;
- визначити динаміку загальної суми і структури чистого прибутку підприємства за напрямками його розподілу.

– *аналіз і планування фінансових ресурсів підприємства.*

Для виконання визначеного завдання необхідно:

- проаналізувати стан та структуру майна підприємства у динаміці, показати причини, що привели до змін;
- проаналізувати загальний обсяг оборотних коштів підприємства, їх структуру та джерела формування;
- оцінити платоспроможність і фінансову стійкість підприємства;
- обґрунтувати методику розрахунку основних податків і відрахувань, що здійснює підприємство;
- проаналізувати динаміку та структуру податкових платежів;
- оцінити вплив податкових платежів на суму чистого прибутку підприємства;
- проаналізувати використання валютних коштів на підприємстві, вплив курсової різниці на кінцеві показники господарської діяльності.

– *аналіз і планування цін і ціноутворення на готельно-ресторанні послуги.*

- Для виконання визначеного завдання необхідно: охарактеризувати систему цін і тарифів на основні, додаткові та спеціальні послуги (товари і продукцію) у національній та/або вільноконвертованій валюті в динаміці; визначити основні фактори, що впливають на рівень цін на підприємстві; узагальнити інформацію щодо застосування цінових знижок на підприємстві; визначити вплив цінового фактору на кінцеві результати господарської діяльності (факторний аналіз).

3. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про результати виконання програми практики. До захисту практики допускають лише тих здобувачів вищої освіти, які повністю виконали програму практики, заповнили щоденник.

Заповнений щоденник подається у встановлений термін керівнику практики від інституту для перевірки і допуску до захисту. Відгук керівника практики від інституту заноситься до щоденника практиканта.

За результатами проходження виробничої практики здобувачі вищої освіти складають залік, за наявності відповідним чином оформленого щоденника, з відгуком і оцінкою роботи під час проходження практики від безпосереднього керівника практики на підприємстві – базі практики.

При складанні заліку за результатом проходження практики здобувач вищої освіти повинен досконало володіти інформацією про виконання програми практики, робити висновки та пропозиції тощо.

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основна література

1. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. *Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2013. 384с.*
2. Архіпов В. В., Русавська В. А. *Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. 2-ге вид. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 342 с.*
3. Гринчуцький В. І., Карапетян Е. Т., Погріщук Б. В. *Економіка підприємства : навч. посіб, 2-ге вид., перероб. та допов. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 304 с.*
4. Забалдіна Ю. Б., Полтавська О. В. *Маркетинг: опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2016. 96 с.*
5. Іванова Л. О. *Маркетинг готельного і ресторанного господарства: навч. посіб. Львів: Магнолія 2006, 2019. 214 с.*
6. Іванова Л. О., Семак Б. Б., Вовчанська О. М. *Маркетинг послуг: навч. посіб. Львів: Магнолія 2006, 2019. 508 с.*
7. Мазаракі А. А. *HoReCa: навч. посіб.: Готелі / А. А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко; під редакцією А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2017. 411 с.*
8. Мазаракі А. А. *Проектування закладів ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко; під редакцією А.А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2017. 183 с.*
9. Мазаракі А. А., П'ятницька Н. О., П'ятницька Г. Т., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Григоренко О. М., Світлична М. Л., Антонюк І. Ю., Лукашова Л. В., Медведєва А. О., Благополучна Н. П., Гайовий І. І. *Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Кондор, 2012. 557 с.*
10. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Бойко М. Г., Кравченко М. Ф., Босовська М. В., Расулов Р. А., Григоренко О. М., Тарасенко І. І., Кулик М. В., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Федорова Д. В. *HoReCa : навч. посіб. Т.3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2017. 448 с.*
11. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. та ін. *HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани та бари; за ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2016. 312 с.*
12. Мальська М.П., Мандюк Н.Л., Занько Ю.С. *Управління діяльністю підприємств корпоративного типу (АТ і ТЗОВ): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 290 с.*
13. *Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві: опорний конспект лекцій / уклад. Л.М. Гопкало, О.В. Полтавська. Київ: КНТЕУ, 2008.65 с.*

14. Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Босовська М. В., Романчук Л. Д., Єсінова К. А. *Менеджмент підприємства: опорний конспект лекцій*. Київ: КНТЕУ, 2014. 131 с.
15. Мельниченко С. В., Магалецький А. В. *Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія*. Київ: КНТЕУ, 2011. 344 с.
16. Моргулець О. Б. *Менеджмент у сфері послуг: навч. посібник*. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 384 с.
17. *Організація ресторанного господарства: опорний конспект лекцій. Ч. 1* / авт. І. Ю. Антонюк. Київ: КНТЕУ, 2014. 178 с.
18. *Організація ресторанного господарства: опорний конспект лекцій. Ч. 2* / авт.: Д. В. Федорова, І. Ю. Антонюк. Київ: КНТЕУ, 2014. 186 с.
19. Хмурова В. В. *Менеджмент підприємницької діяльності: навч. посіб.* Київ: Центр учбової літератури, 2013. 286 с.

Додаткова література

1. Архіпов В. В. *Організація ресторанного господарства: навч. посіб.* 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
2. Бабаєва О. В., Вольфсон Гаршина Н. В. *Організація дозвілля: конспект лекцій*. Харків : ХТЕІ КНТЕУ, 2018. 62 с.
3. Балабанова Л. В., Сардак О. В. *Управління персоналом: підручник*. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 468 с.
4. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. *Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб.* Київ: НУХТ, 2018. 360 с.
5. Бичин В. Б. *Організація і нормування праці: підручник / за ред. Ю. Г. Одегова*. Київ: Компрінт, 2017. 220 с.
6. Бойчик І. М. *Економіка підприємства: підручник*. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 378 с.
7. Бочарова О. В. *НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції: підручник*. Одеса: Атлант, 2019. 376 с.
8. Виноградська О.М. *Організація праці менеджера: навч. посіб.* Харків: ХНАМГ, 2018. 190с.
9. Власова Н. С., Краснокутська О. А., Мілаш І. В. *Економіка ресторанного господарства: навч. посіб.* Харків : Світ Книг, 2015. 389 с.
10. Герасимчук Н. А., Мірзоєва Т. В., Томашевська О. А. *Економічні і фінансові ризики: навч. посіб.* Київ : ЦП «Компрінт», 2019. 405 с.
11. Давидова О. Ю. *Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник*. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
12. Данько Н. І., Парфіменко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. *Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб.* Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна. 2017. 288с.
13. Жарська І. О. *Практикум з маркетингу: теоретичні основи, тести, завдання, кейсові справи: навч. посіб.* Одеса : Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 284 с.
14. Кузнецова Н. М. *Основи економіки підприємств сфери обслуговування : навч. посіб. [2-е вид.]*. Київ : Інститут туризму, 2016. 173 с.

15. Мальська М. П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 470 с.
16. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний, ресторанний та туристичний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. [4-те вид. перероб. та доп.]. Київ: ЦУЛ, 2018. 472 с.
17. Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 336 с.
18. Маркетинг готельного і ресторанного господарства: конспект лекцій / Уклад. В. М. Стамат. Миколаїв. 2021. 161 с.
19. Михайлов С. І., Степасюк Л. М., Городенко С. В. Економіка підприємства. Київ : ЦП «КОМПРИНТ». 2018. 417 с.
20. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. 2-ге вид. Київ: Ліра-К, 2016. 388 с.
21. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
22. Назарчук Т. В. Менеджмент організацій: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 560 с.
23. Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П. та ін. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2016. 411 с.
24. Остапчук А. Д., Збарський В. К., Збарська А. В. Ефективне управління підприємством: навч. посіб. Київ: НУБіП, 2017. 452 с.
25. Павлюченко О. С., Гавриш А. В., Шаран Л. О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Харків: ХДУХТ, 2017. 227 с.
26. Писаревський І. М., Нохріна Л. А., Познякова О. В. Менеджмент організацій: навч. посіб. Харків: ХНАМГ. 2016. 322с.
27. Пічугіна Т. С., Ткачова С. С., Ткаченко О. П. Управління змінами: навч. посіб. Харків. ХДУХТ, 2017. 226 с.
28. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи: навч. посіб. Суми: Вид-во Сум ДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
29. Степасюк Л. М., Суліма Н. М., Величко О. В. Економіка і фінанси підприємства : навч. посіб. Київ : ЦП «КОМПРИНТ». 2019. 466 с.
30. Страшинська Л. В. Маркетинг готельного і ресторанного господарства: конспект лекцій. Київ : НУХТ, 2011. 89 с.
31. Ткачук С. В. Маркетинг послуг: конспект лекцій. Київ: НУХТ, 2015. 119 с.
32. Яркіна Н. М. Економіка підприємства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2017. 600 с.