

**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 (ПЕРЕДДИПЛОМНА) ПРАКТИКА /
PRE-DIPLOMA 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. 0,77. Тираж 2. Зам. № 204.

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 (переддипломна) практика, обсяг якої становить 6 тижнів (270 год / 9 кредитів).

Виробнича (переддипломна) практика здобувачів вищої освіти є завершальним етапом підготовки фахівців у Вінницькому торговельно-економічному інституті ДТЕУ і має на меті поглиблення, узагальнення та вдосконалення здобутих знань, набутого професійного досвіду, компетенцій, програмних результатів навчання.

Базою проведення виробничої (переддипломної) практики можуть бути підприємства готельного/ресторанного та готельно-ресторанного бізнесу будь-якої форми власності та організаційно-правової форми. Бази практики можуть визначатися як кафедраю, 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 створенні 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 (переддипломної) 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 (переддипломної) 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 (переддипломної) практики є:

- поглиблення і закріплення теоретичних знань з проблем індустрії гостинності для набуття компетенцій інноваційного характеру, навичок науково-дослідної, науково-педагогічної, управлінської діяльності, 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 (переддипломної) 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 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК 4. Здатність працювати в команді.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

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

СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності.

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 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

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

РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

За результатами проходження практики здобувачі вищої освіти складають залік 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 та виконаним індивідуальним завданням за темою кваліфікаційної роботи.

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 (переддипломної) 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.

Продовження табл. 1

	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 (ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ) 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 (переддипломної) практики в закладах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу

№ пор.	Зміст роботи	Кількість робочих днів
1.	Оформлення на практику, інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, пожежної безпеки	2
2.	Ознайомлення із основними бізнес-процесами на підприємства готельного та ресторанного бізнесу	5
3.	Ознайомлення з маркетинговою діяльністю підприємства	5
4.	Ознайомлення з інноваційною діяльністю на підприємстві	5
5.	Ознайомлення з інформаційними технологіями та автоматизованими системами управління бізнес-процесами на підприємстві	6
6.	Ознайомлення із стратегічним управлінням на підприємстві	5
7	Оформлення документації. Розробка пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства – об'єкта дослідження. Підготовка до захисту практики	2
Разом		30

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 із основними бізнес-процесами на підприємства готельного та ресторанного бізнесу.

Проходження практики на цьому етапі передбачає:

- ознайомитися із теоретичними засадами управління бізнес-процесами на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу;
- дослідити інституційну структуру готельного та ресторанного бізнесу, що складається з низки бізнес-процесів, які вимагають творчого вдосконалення та реорганізації (реструктуризації) у часі та змін у середовищі функціонування галузі й певного сегменту ринку;
- визначити показники ефективності управління бізнес-процесами;
- побудувати модель складу бізнес-процесів на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу;
- проаналізувати критерії та моделі оцінки бізнес-процесів.

3. Ознайомлення з маркетинговою діяльністю підприємства.

Проходження практики на цьому етапі передбачає:

- вивчення системи маркетингу підприємства готельного та ресторанного бізнесу.

Для виконання визначеного завдання необхідно проаналізувати організацію маркетингової діяльності на підприємстві. Слід описати функціональні обов'язки співробітників служби маркетингу, представити схему організаційної структури служби маркетингу. В разі відсутності функціональної служби треба визначити, на кого покладені обов'язки щодо маркетингової діяльності та зміст цих обов'язків;

- оцінити ефективність маркетингової діяльності підприємства готельного та ресторанного бізнесу.

Для виконання визначеного завдання необхідно:

- визначити позицію підприємства на ринку;
- охарактеризувати товарну політику підприємства;
- охарактеризувати цінову політику підприємства;
- проаналізувати комунікаційну політику підприємства;
- проаналізувати рекламу, що застосовуються на підприємстві, та оцінити її ефективність;
- виявити резерви та дати пропозиції щодо поліпшення організації рекламних заходів та інформування покупців.

4. Ознайомлення з управлінською діяльністю на підприємстві.

Проходження практики на цьому етапі передбачає:

- проаналізувати інноваційно-інвестиційну діяльність підприємств готельного та ресторанного бізнесу;
- охарактеризувати підрозділ (посаду), що відповідає за здійснення інноваційно-інвестиційної діяльності. У результаті дослідження необхідно з'ясувати, чи здійснює підприємство інвестиційну діяльність. Якщо так, то здобувачу вищої освіти необхідно розрахувати ефективність проектів і розробити заходи щодо вдосконалення інвестиційної діяльності;

- проаналізувати структурні елементи нововведень у діяльності підприємства за звітний період згідно з існуючою класифікацією;
- охарактеризувати кінцевий результат діяльності підприємства (обсяг наданих послуг) на відповідність «інноваційний продукт» згідно із Законом України «Про інноваційну діяльність»;
- оцінити доцільність (можливість) віднесення статуту підприємства до інноваційного відповідно до вимог Закону України «Про інноваційну діяльність»;
- оцінити ефективність інноваційних проектів, які реалізувались на підприємстві готельного та ресторанного бізнесу;
- оцінити доцільність та можливість розробки інноваційної стратегії діяльності підприємства;
- проаналізувати необхідність та доцільність проведення фінансового інвестування;
- оцінити ефективність інвестиційних проектів, що здійснюються на підприємстві готельного та ресторанного бізнесу;
- розробити пропозиції щодо перспективи розвитку інноваційної та напрямів інвестиційної діяльності підприємства.

5. Ознайомлення з інформаційними технологіями та автоматизованими системами управління бізнес-процесами на підприємстві

Проходження практики на цьому етапі передбачає:

- дослідити залежно від поставлених управлінських завдань види сучасних інформаційно-управлінських технологій;
- дослідити застосування інформаційних технологій при автоматизації роботи готелів:
 - особливості автоматизації менеджменту на підприємстві готельного бізнесу;
 - інформаційні потоки у системі управління готелем;
 - використання автоматизованих систем управління в закладах готельного бізнесу;
 - використання інформаційних технологій у бронюванні та резервуванні;
- дослідити застосування інформаційних технологій та автоматизованих систем управління рестораном:
 - застосування інформаційних технологій в ресторанному бізнесі;
 - ресторани модулі в системах автоматизації готелів;
 - особливості автоматизації ресторанних мереж та обладнання для автоматизації ресторанів;
 - застосування автоматизованих систем управління рестораном;
- визначити переваги та розробити рекомендації щодо впровадження у діяльність закладів готельного та ресторанного бізнесу систем автоматизації управлінської діяльності.

6. Ознайомлення із стратегічним управлінням на підприємстві.

Проходження практики на цьому етапі передбачає:

- охарактеризувати підрозділ (посаду), що відповідає за розробку стратегії;
- здійснити комплексний аналіз діяльності підприємства готельного та ресторанного бізнесу з використанням сучасних методик з позиції системного підходу;
- визначити стратегічні позиції стратегічних зон господарювання підприємства за матрицею Мак-Кінсі та розробити рекомендації щодо їх розвитку в перспективі;
- розробити стратегічні заходи функціонування організації з метою вибору оптимальної стратегії;
- обґрунтувати шляхи реалізації конкурентних переваг підприємства готельного та ресторанного бізнесу;
- розробити стратегічні альтернативи розвитку підприємства та вибрати найбільш оптимальну з них;
- розробити стратегію конкурентної переваги підприємства та стратегічну програму здійснення корпоративної стратегії.

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 (переддипломної) 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., Вишневіська 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 вправи. : навч. посіб. Одеса : Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 284 с.
14. Кузнєцова 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.