Ф-М-8.3.01-1

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
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
Рішення вченої ради
29.09.2025
протокол № 12, п. 13

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 29.09.2025 № 180

ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ / HOTEL AND RESTAURANT ECONOMICS

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» /	«bachelor»
Галузь знань	24 Сфера обслуговування/	Services
Спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа/	Hotel, Restaurant and Catering
Освітні програми	Готельно-ресторанна справа/	«Hotel, Restaurant and Catering»

Вінниця 2025

Розробник: Рябенька Марина, кандидат економічних наук, доцент

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» – Мазуркевич Ірина, кандидат економічних наук, доцент

Обговорено та схвалено:
на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 11 вересня 2025 р., протокол № 14;
на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 18 вересня 2025 р., протокол № 08.

Рецензенти:
Постова Валентина, кандидат економічних наук, доцент

Завальнюк Віктор, директор кафе-бару «Над рікою»
(смт. Турбів, Вінницький район)

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 15.10.2025 р. Формат 60х84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,86.
Обл.-вид. арк. 1,74. Тираж 2. Зам. № 481.

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

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Мета вивчення освітнього компонента.

Метою освітнього компонента «Економіка готелів і ресторанів» є формування у здобувачів освітнього ступеня економічного мислення й системи спеціальних економічних знань щодо економічного механізму, ресурсного забезпечення та результатів господарсько-фінансової діяльності готелів та ресторанів, змісту окремих напрямів цієї діяльності та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують.

Вивчення освітнього компонента «Економіка готелів і ресторанів» є необхідною складовою в системі професійних знань майбутнього фахівця з готельно-ресторанної справи, яка формує у здобувачів необхідні теоретичні знання щодо управління господарсько-фінансовою діяльністю готелів і ресторанів, практичних навичок застосування методичного інструментарію аналізу і планування окремих показників оцінювання економічної ефективності діяльності підприємства, наслідків управлінських рішень, що приймаються.

Освітній компонент «Економіка готелів і ресторанів» відноситься до обов'язкового компоненту освітньої програми циклу професійної підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» і спрямована на опанування теоретичних та практичних аспектів процесів діяльності закладів готельного та ресторанного господарства, використанні прогресивних форм і методів впливу на господарсько-фінансове благополуччя підприємства в ринкових умовах господарювання.

Результати вивчення освітнього компонента його місце в освітньому процесі.

Опанувавши навчальний курс «Економіка готелів і ресторанів», здобувачі будуть володіти концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства; використовувати організаторські навички для планування роботи колективу; вміти інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси; володіти принципами організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства, процесами економічного механізму функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу, комплексом знань щодо ресурсного потенціалу та матеріально-технічного забезпечення підприємств, трудових ресурсів і методів стимулювання праці, витрат та доходів підприємств, механізму утворення та розподілу прибутку, базовими методами ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі; розробляти та обґрунтовувати виробничу програму підприємств готельно-ресторанного бізнесу; здійснювати інвестиційно-інноваційну діяльність.

Результатом вивчення освітнього компонента «Економіка готелів і ресторанів» для освітньо-професійної програми ***«Готельно-ресторанна справа»*** є формування комплексу компетентностей:

- інтегральна компетентність: здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

– **загальні компетентності:**

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

спеціальні компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання здобувачів з освітнього компонента «Економіка готелів і ресторанів» для освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» полягають:

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Міждисциплінарні зв'язки: робоча програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів і базується на вивчені таких обов'язкових освітніх компонент як «Економічна теорія», «Готельна справа», «Ресторанна справа».

Критерії оцінювання результатів навчання

Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компоненту.

Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали.

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
1	**2**	**3**
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Для очної (денна, вечірня) форми навчання поточна робота оцінюється в 100 балів, підсумковий контроль (екзамен) оцінюється в 100 балів.

До екзамену допускаються всі здобувачі вищої освіти, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.

Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів заочної форми навчання оцінюється в 100 балів, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу від 07.02.2022 № 38 (зі змінами).

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового контролю, має право звернутися із проханням перегляду оцінки, одержаної на екзамені, відповідно до Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів від 07.02.2022 № 32.

Обсяг освітнього компонента в кредитах та його розподіл (тематичний план)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин/ кредитів	з них				
		лекції	практичні заняття	СРС		
IV курс, I семестр						
Тема 1. Інституційні засади ринкової економіки	**16**	**6**	**4**	**6**	**В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР**	**8**
1.1 Сутність і структура ринку та його роль у розвитку суспільства	4	2	-	2		4
1.2 Сутність ринкової економіки та особливості її функціонування	6	2	2	2	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
1.3 Підприємництво у сфері послуг	6	2	2	2	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
Тема 2. Готельне та ресторанне господарство в системі ринкового господарства України	**21**	**6**	**6**	**9**	**В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР**	**12**
2.1 Соціально-економічне значення готельного та ресторанного господарства в ринковій системі України	7	2	2	3	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
2.2 Економічні основи функціонування підприємств готельного та закладів ресторанного господарства різних типів таформ власності	7	2	2	3	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
2.3. Сутність та структура діючого господарського механізму підприємств готельного та закладів ресторанного господарства	7	2	2	3	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
Тема 3. Основні засоби готелів і ресторанів та їх відтворення	**14**	**4**	**4**	**6**	**В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР**	**8**
3.1 Структура та склад основних засобів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства	7	2	2	3	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
3.2 Амортизація та показники оцінки ефективності впровадження основних засобів	7	2	2	3	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
Тема 4. Оборотні засоби в готелях і ресторанах	**14**	**4**	**4**	**6**	**В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР**	**8**
4.1 Товарно-матеріальне забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства	7	2	2	3	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
4.2 Планування та нормування матеріальних запасів	7	2	2	3	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
Тема 5. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання	**14**	**4**	**4**	**6**	**В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР**	**8**
5.1 Соціально-економічні аспекти та специфіка трудової діяльності у сфері готельно-ресторанного господарства	7	2	2	**3**	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
5.2 Ефективність та продуктивність праці працівників у готельному та ресторанному господарстві	7	2	2	3	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4

Тема 6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах	**7**	**2**	**2**	**3**	**В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР**	**4**
Тема 7. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання	**14**	**4**	**4**	**6**	**В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР**	**8**
7.1 Сутність та роль фінансів підприємств та фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства	7	2	2	3	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
7.2 Джерела та порядок формування фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства	7	2	2	3	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
Тема 8. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів	**14**	**4**	**4**	**6**	**В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР**	**8**
8.1 Експлуатаційна діяльність готелів	7	2	2	3	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
8.2 Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів	7	2	2	3	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
Тема 9. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та йогоструктурних підрозділів	**21**	**6**	**6**	**9**	**В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР**	**12**
9.1 Управління товарооборотом підприємствресторанного господарства	7	2	2	3	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
9.2 Методи планування товарообороту та методикаскладання виробничої програми	7	2	2	3	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
9.3 Фактори впливу на виробничу програму та товарооборот підприємств ресторанного господарства	7	2	2	3	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	4
Тема 10. Податкова політика підприємств готельного та закладів ресторанного господарства	**12**	**2**	**4**	**6**	**В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР**	**8**
Індивідуальне завдання	**33**			**33**	**ІЗ**	**16**
Всього	**180/6**	**42**	**42**	**96**		**100**
Підсумковий контроль	**Екзамен**					

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:
В/УД– відповідь на практичних заняттях – 1 бал.
РПЗ – розв'язання практичних завдань – 1 бал.
Т/КТ – комп'ютерне тестування – 1 бал.
Д/ПР – доповідь/презентація – 1 бал.
ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).

Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.

IV курс, II семестр						
Тема 1. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах	12	2	4	6	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	14
Тема 2. Планування поточних витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг	12	2	4	6	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	14
Тема 3. Ціноутворення в готелях та ресторанах	12	2	4	6	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	14
Тема 4. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах	14	4	4	6	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	14
4.1 Сутність прибутку та рентабельності в підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства	2	2	-	-		-
4.2 Порядок проведення аналізу прибутку підприємств сфери гостинності	12	2	4	6	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	14
Тема 5. Економічні ризики у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства та шляхи запобігання банкрутства	12	4	4	4	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	14
5.1 Сутність ризику та заходи щодо їх мінімізації	6	2	2	2	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	7
5.2 Кризові явища та методичні підходи щодо їх усунення	6	2	2	2	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	7
Тема 6. Інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері готельно-ресторанного господарства	12	2	4	6	В/УД, Т/КТ, РПЗ, Д/ПР	14
Індивідуальне завдання	**16**			**16**	**ІЗ**	**16**
Всього	**90/3**	**16**	**24**	**50**		**100**
Підсумковий контроль	**Екзамен**					

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:
В/УД– відповідь на практичних заняттях – 1 бал.
РПЗ – розв'язання практичних завдань – 3 бал.
Т/КТ – комп'ютерне тестування – 1 бал.
Д/ПР – доповідь/презентація – 2 бал.
ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).

Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.

ІІ. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Зміст освітнього компоненту (теми програми)

IV курс, I семестр

Тема 1. Інституційні засади ринкової економіки.

Поняття ринку та його суб'єкти і об'єкти. Функції ринку. Елементи ринку готельно-ресторанних послуг. Умови формування ринку. Структура ринку. Класифікація ринків. Ринкова економіка. Ознаки ринкової економіки. Моделі ринкової економіки. Особливості формування соціально-орієнтованої ринкової економіки. Еластичність та її вплив на прийняття рішень у готельно-ресторанному господарстві. Характеристика основних елементів ринку послуг підприємств готельного та продукції ресторанного господарства. Фактори, що впливають на пропозицію готельних послуг та ресторанної продукції. Фактори формування попиту на ринку послуг підприємств готельного та продукції ресторанного господарства. Методи вивчення і прогнозування попиту у ресторанному господарстві. Система показників попиту і пропозиції послуг та продукції підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

Сутність підприємництва. Основні принципи та функції підприємницької діяльності. Підприємництво у сфері послуг. Підприємство як форма організації підприємницької діяльності. Види підприємств. Організація підприємницької діяльності. Планування підприємницької діяльності.

Тема 2. Готельне та ресторанне господарство в системі ринкового господарства України.

Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Функції та завдання підприємств готельного господарства. Основні і додаткові готельні послуги. Особливості готельних послуг. Характеристика готельного продукту. Інфраструктура ринку готельного господарства, характеристика її складових. Сутність і соціально-економічне значення підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств харчування як сфери туристичного обслуговування. Характеристика продукції підприємств харчування.

Сутність і основні елементи господарського механізму підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Планування як інструмент обґрунтування економічної стратегії підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Характеристика показників беззбиткової діяльності підприємства

Місце і роль підприємств готельного-ресторанного бізнесу в системі ринкового господарювання України. Сучасний стан і тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств в Україні. Особливості функціонування ринку послуг підприємств готельного- ресторанного бізнесу.

Тема 3. Основні засоби готелів і ресторанів та їх відтворення.

Основні засоби готелів і ресторанів як елемент матеріальних ресурсів. Склад основних засобів за різними класифікаційними ознаками. Види вартісної оцінки основних засобів: первісна, відновна, повна, залишкова. Методика оцінки середньої вартості основних засобів підприємств. Показники оцінки стану та ефективності використання основних засобів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Поняття амортизації основних засобів. Мета та особливості застосування прискореної амортизації. Стан і тенденції розвитку матеріально-технічної бази готелів і ресторанів. Відтворення основних засобів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Механізація виробничих процесів ресторанного господарства, показники оцінки ефективності впровадження нового технологічного обладнання на підприємствах і методика їх розрахунку. Визначення ефективності будівництва та реконструкції підприємства ресторанного господарства і готелів. Шляхи підвищення економічної ефективності використання матеріально-технічної бази та основних засобів.

Тема 4. Оборотні засоби в готелях та ресторанах.

Сутність та основні елементи матеріальних ресурсів готелів і ресторанів, основні поняття, класифікація, показники ефективності використання. Економічна сутність товарних ресурсів. Джерела формування продовольчих ресурсів у ресторанному господарстві та матеріальних ресурсів готелю, їх класифікація. Сутність та значення оборотних коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Структура та показники ефективності використання оборотних коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Шляхи підвищення ефективного використання оборотних коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Економічна сутність товарних запасів як елементу товарної пропозиції. Класифікація товарних запасів. Поняття нормативу запасів. Абсолютні і відносні показники вимірювання товарних запасів. Методи визначення загальної потреби підприємства у сировині і товарах. Визначення середньо групових норм витрат сировини і напівфабрикатів у розрахунку на виробничу програму. Визначення обсягу та структури надходження сировини і товарів на підприємства ресторанного господарства. Зміст продуктового балансу підприємства. Показники ефективності використання товарних ресурсів і методи їх визначення.

Тема 5. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання.

Соціально-економічна сутність та особливості праці в готельному й ресторанному господарстві. Вихідні передумови, цілі та завдання управління трудовими ресурсами підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Поняття продуктивності та ефективності праці в готельному та ресторанному господарстві. Методика планування чисельності персоналу на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу формування й

використання трудових ресурсів у готельному та ресторанному господарстві. Зміст плану з праці в готелях і ресторанах, порядок його розроблення. Фактори зростання продуктивності праці та підвищення ефективності використання трудових ресурсів.

Тема 6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах.

Організація матеріального стимулювання праці працівників на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. Принципи організації матеріального стимулювання працівників в умовах ринкових відносин. Сутність та функції заробітної плати. Форми і системи організації оплати праці на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Показники з праці та заробітної плати, їх взаємозв'язок та взаємозалежність. Аналіз і планування чисельності працівників готелів і ресторанів. Аналіз і планування фонду оплати працівників готелів і ресторанів. Аналіз і планування продуктивності праці та середньої заробітної плати працівників готелів і ресторанів. Принципи організації оплати праці на підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Тема 7. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання.

Сутність, роль та принципи організації фінансів підприємств готельного та ресторанного господарства. Поняття фінансових ресурсів готелів і ресторанів, їх склад та характеристика. Джерела та порядок формування фінансових ресурсів. Фінансові фонди готелів і ресторанів, порядок їх формування і напрямки використання. Оцінка ефективності використання фінансових ресурсів підприємств. Сутність та методи оптимізації фінансових ресурсів підприємства. Сутність та основні елементи управління фінансовими ресурсами підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Оцінка ефективності управління фінансовими ресурсами.

Тема 8. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів.

Сутність та склад показників експлуатаційної програми підприємств готельного типу. Сутність та методика розрахунку показників виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства. Оптимізація експлуатаційної програми відповідно до стратегій розвитку підприємств. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу показників виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства. Аналіз асортименту та структури додаткових послуг готелю. Методика розробки виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства.

Тема 9. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів.

Сутність товарообороту підприємств ресторанного господарства як показника обсягу діяльності підприємств ресторанного господарства, його види, склад і структура. Поняття продукції ресторанного господарства. Аналіз динаміки та структури товарообороту. Фактори, що впливають на динаміку товарообороту підприємств ресторанного господарства та методи їх вимірювання. Економічна характеристика виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства. Зміст виробничої програми підприємства. Інформаційне забезпечення розробки виробничої програми. Показники виробничої програми. Методика їх розрахунків. Поняття виробничої потужності і пропускної спроможності підприємств ресторанного господарства та визначення ефективності їхнього використання. Шляхи підвищення ефективності використання виробничої потужності та пропускної спроможності підприємств ресторанного господарства в умовах ринкових відносин. Методи планування товарообороту та виробничої програми підприємства. Планування товарного забезпечення роздрібного товарообороту та виробничої програми підприємств ресторанного господарства. Стратегія управління товарообороту підприємств ресторанного господарства.

Тема 10. Податкова політика підприємств готельного та ресторанного господарства.

Поняття системи оподаткування, склад податкових платежів. Сутність та принципи розробки податкової політики підприємств готельно-ресторанного господарства. Система податкових пільг та їх використання в процесі формування податкової політики підприємств готельно-ресторанного господарства. Аналіз та планування податкових платежів підприємств готельно-ресторанного господарства.

IV курс, II семестр

Тема 1. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах.

Поняття, економічна сутність та джерела утворення доходів у в готелях і ресторанах. Фактори, що впливають на розмір доходів готелів і ресторанів. Особливості формування доходів від додаткових послуг. Аналіз доходів готелів і ресторанів. Методи й порядок планування доходів підприємств готельно-ресторанного господарства. Методи і порядок планування доходів готелів і ресторанів. Шляхи оптимізації розміру доходів.

Тема 2. Планування поточних витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.

Поняття поточних витрат та собівартості продукції та послуг готелів і ресторанів. Принципи класифікації і номенклатура витрат, їхні склад і структура. Показники, які характеризують рівень, структуру та динаміку витрат готелів і

ресторанів. Загальні і середні, постійні і змінні, граничні витрати. Визначення витрат за видами товарообороту (по продукції власного виробництва та купівельних товарів) і окремими видами продукції та послуг. Визначення витрат за джерелами виникнення в готелі. Методи планування витрат на підприємствах ресторанного господарства. Планування витрат по окремих статтях. Складання кошторису витрат. Показники оцінки загального обсягу і рівня поточних витрат на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства.

Тема 3. Ціноутворення в готелях та ресторанах.

Сутність і економічна роль ціни на ринку послуг в готелях і ресторанах. Система цін на продукцію та послуги ресторану і готелю. Особливості ціноутворення в умовах формування ринкової економіки. Співвідношення регульованих та вільних ринкових цін на сировину і продовольчі товари. Методи регулювання цін на сировину і продовольчі товари органами державного управління та місцевого самоврядування. Механізм формування цін на продукцію і послуги підприємств ресторанного господарства. Структура роздрібної ціни ресторанного господарства. Складові елементи оптово-відпускної ціни та роздрібної ціни ресторанного господарства. Торговельні націнки, податок на додану вартість і акцизний збір як складові елементи роздрібної ціни. Порядок формування та методика калькулювання цін на послуги підприємства і продукцію закладів ресторанного господарства. Внутрішнє регулювання цін за рахунок зміни собівартості та рентабельності окремих видів послуг.

Тема 4. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах.

Поняття, економічна сутність та джерела утворення доходів на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. Фактори, що впливають на розмір доходів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу прибутку підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Методичні підходи до розробки плану формування та розподілу прибутку підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Рентабельність підприємств, показники, що її характеризують.

Тема 5. Економічні ризики у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства та шляхи запобігання банкрутства.

Сутність ризику у діяльності готельних і ресторанних підприємств. Класифікація та характеристика ризиків підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Шляхи та заходи щодо профілактики та мінімізації рівня ризиків на готельних і ресторанних підприємствах. Банкрутство підприємства: його суть та форми регулювання в Україні. Санація підприємств та умови її проведення.

Сутність кризи і кризових явищ. Показники усунення кризового процесу. Основні причини, що призводять до банкрутства готельних і ресторанних підприємств. Методи діагностики банкрутства підприємства. Реорганізація та

ліквідація підприємства. Моделі діагностики кризового стану підприємства. Методичні підходи до виявлення ризикових подій та видів ризику, що притаманні діяльності готельних і ресторанних підприємств. Форми внутрішнього і зовнішнього страхування господарського ризику.

Тема 6. Інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері готельно-ресторанного господарства.

Формування інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах господарювання. Економічна суть інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методологія аналізу та оцінка ефективності інновацій. Оцінка економічної ефективності технічних нововведень на підприємствах готельно- ресторанного бізнесу.

Поняття та показники рівня науково-технічного прогресу. Сучасні підходи до управління інноваційними процесами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу у світі та Україні. Оцінка ринкових можливостей підприємств готельно-ресторанного бізнесу у контексті реалізації інновацій.

Структура освітнього компонента

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студ., год.
1	2	3
Розуміти основні поняття та категорії ринкової економіки та підприємництва; особливості створення, реєстрації та організації роботи підприємств готельно-ресторанного господарства **Вміти** характеризувати інституційну структуру ринкової економіки; визначати вплив інституційного середовища на діяльність суб'єктів господарювання; аналізувати ринкове середовище та визначати можливості для започаткування бізнесу **Аналізувати** фактори зовнішнього та внутрішнього середовища функціонування підприємств готельного та ресторанного бізнесу; ринкову кон'юнктуру,	**Тема 1. Інституційні засади ринкової економіки.** **1.1 Сутність і структура ринку та його роль у розвитку суспільства.** **Лекція №1..** *План лекції:* 1. Сутність та функції ринку. 2. Суб'єкти та об'єкти ринку готельно-ресторанних послуг. 3. Характеристика структури та умови формування ринку. **Рекомендовані джерела:** Основні: 3, 4, 5, 6, 7. Додаткові: 11. Інтернет-ресурси: 25, 27.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	2
	1.2 Сутність ринкової економіки та особливості її функціонування. **Лекція №2.** *План лекції:* 1. Сутність ринкової економіки. 2. Особливості функціонування ринкової економіки. 3. Еластичність та її вплив на прийняття рішень у готельно-ресторанному господарстві. **Рекомендовані джерела:** Основні: 3, 4, 5, 6, 7. Додаткові: 11. Інтернет-ресурси: 25, 27.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	2
	Практичне заняття № 1. **1.2 Сутність ринкової економіки та особливості її функціонування.** *Питання до заняття:* 1. Умови функціонування ринку. 2. Моделі ринкової економіки. 3. Ступінь впливу низки факторів на величину попиту.	2
	1.3 Підприємництво у готельно-ресторанному господарстві. **Лекція №3.** *План лекції:* 1. Сутність підприємництва. 2. Основні принципи та функції підприємницької діяльності. 3. Організація пі.дприємницької діяльності.	2

попит і пропозицію на послуги гостинності **Визначати** і ідентифікувати соціально-економічні проблеми розвитку закладів готельного та ресторанного господарства у ринковій економіці	**Рекомендовані джерела:** Основні: 3, 4, 5, 6, 7. Додаткові: 11, 23. Інтернет-ресурси: 25, 27, 28	
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	2
	Практичне заняття № 2. **1.3 Підприємництво у готельно-ресторанному господарстві.** *Питання до заняття:* 1. Підприємство як форма організації підприємницької діяльності. 2. Планування підприємницької діяльності.	2
Розуміти економічну сутність готельного та ресторанного господарства, його функції, роль та місце в системі ринкового господарства України	**Тема 2. Готельне та ресторанне господарство в системі ринкового господарства України.** **2.1 Соціально-економічне значення готельного та ресторанного господарства вринковій системі України.** **Лекція № 4.** *План лекції:* 1. Економічна сутність готельного та ресторанного господарства. 2. Функції готельного та ресторанного господарства як видів економічної діяльності сфери послуг. 3. Соціально-економічна ефективність готельного та ресторанного господарства та система показників її вимірювання. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 11. Інтернет-ресурси: 25-29	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
	Практичне заняття № 3. **2.1 Соціально-економічне значення готельного та ресторанного господарства в ринковій системі України.** *Питання до заняття:* 1. Тенденції сучасного стану розвитку готелів і ресторанів в Україні та основні показники ефективності розвитку галузі. 2. Соціально-економічне значення готельного та ресторанного господарства.	2

Аналізувати структуру та динаміку розвитку готельного і ресторанного господарства в системі ринкової економіки України; чинники, що впливають на конкурентоспро-можність підприємств індустрії гостинності;	**2.2 Економічні основи функціонування підприємств готельного та закладів ресторанного господарства різних типів та форм власності.** **Лекція № 5.** *План лекції:* 1. Організаційно-економічні умови утворення та функціонування підприємств готельного та ресторанного господарства. 2. Класифікація підприємств готельного та закладів ресторанного господарства за функціональною ознакою та формами власності. 3. Економічна стратегія як програма діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. Особливості її розробки. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 10, 11, 18, 23. Інтернет-ресурси: 25-29.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
Вміти визначати соціальний та економічний ефект від розвитку готельного та ресторанного господарства; використовувати нормативно-правові акти для прийняття управлінських рішень у готельно-ресторанному бізнесі	**Практичне заняття № 4.** **2.2 Економічні основи функціонування підприємств готельного та закладів ресторанного господарства різних типів та форм власності..** *Питання до заняття:* 1. Підприємства готельного і ресторанного господарства в системі ринкових відносин. 2. Розробка економічної стратегії як програми діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.	2
	2.3 Сутність та структура діючого господарського механізму підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. **Лекція № 6.** *План лекції:* 1. Сутність та структура господарського механізму підприємств готельного та ресторанного господарства, його головні інструменти. 2. Механізм державного регулювання діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства України. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 13, 24. Інтернет-ресурси: 25-29	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3

	Практичне заняття № 5. **2.3 Сутність та структура діючого господарського механізму підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.** *Питання до заняття:* 1. Основні елементи господарського механізму підприємства готельного та закладу ресторанного господарства. 2. Особливості комерційного рахунку підприємств готельного та закладів ресторанного господарства на сучасному етапі	2
Знати сутність, склад та структуру, класифікацію та показники ефективності використання основних засобів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства; методи амортизації та відтворення основних засобів **Визначати** показники оцінки стану та забезпечення основними засобами підприємств готельного і ресторанного господарства; показники ефективності використання основних засобів галузі **Аналізувати** процеси оновлення, вибуття основних засобів	**Тема 3. Основні засоби готелів і ресторанів та їх відтворення.** **3.1 Структура та склад основних засобів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.** **Лекція № 7.** *План лекції:* 1. Сутність основних засобів готелів і ресторанів як елемент матеріальних ресурсів. 2. Склад основних засобів за різними класифікаційними ознаками. 3. Показники оцінки стану та ефективності використання основних засобів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 13, 23. Інтернет-ресурси: 25-29.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
	Практичне заняття № 6 **3.1 Структура та склад основних засобів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.** **Лекція № 7.** *Питання до заняття:* 1. Показники оцінки стану основних засобів. 2. Показники ефективності використання основних засобів підприємств готельного та закладі ресторанного господарства.	2
	3.2 Амортизація та показники оцінки ефективності впровадження основних засобів. **Лекція № 8.** *План лекції:* 1. Поняття амортизації основних засобів. 2. Методи нарахування амортизації основних засобів. 3. Відтворення основних засобів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 13, 23. Інтернет-ресурси: 25-29.	2

Вміти розраховувати амортизаційні відрахування за допомогою методів нарахування амортизації; розробляти заходи з оновлення та модернізації матеріально-технічної бази	**Самостійна робота здобувачів.** Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
	Практичне заняття № 7. **3.2 Амортизація та показники оцінки ефективності впровадження основних засобів.** *Питання до заняття:* 1. Особливості розрахунку амортизації основних засобів. 2. Відтворення основних засобів та розрахунок основних показників.	2
Знати види матеріально-технічних ресурсів і джерела їх забезпечення; принципи нормування і обліку матеріальних запасів	**Тема 4. Оборотні засоби в готелях та ресторанах.** **4.1 Товарно-матеріальне забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства.** **Лекція № 9.** *План лекції:* 1. Сировинні та товарні ресурси як предмет праці в підприємствах готельно-ресторанного господарства. 2. Закупівельна політика підприємств**.** 3. Сутність та склад запасів. 4. Продуктовий баланс та обґрунтування потреби у сировині й товарах **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 13, 23. Інтернет-ресурси: 25-29.	2
Вміти складати плани потреб у матеріально-технічних ресурсах; розраховувати норми витрат і оптимізувати запаси; аналізувати показники ефективності використання матеріальних ресурсів	**Самостійна робота здобувачів.** Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
	Практичне заняття № 8. **4.1 Товарно-матеріальне забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства.** *Питання до заняття:* 1. Економічна сутність товарних запасів як елементу товарної пропозиції. 2. Методи визначення загальної потреби підприємства у сировині і товарах.	2
Визначати товарне забезпечення	**4.2 Планування та нормування матеріальних запасів.** **Лекція № 10.** План лекції: 1. Сутність та особливості формування оборотних засобів готельно-ресторанних підприємств. 2. Показники оцінки ефективності управління оборотними засобами готельного та ресторанного господарства. 3. Планування потреби в оборотних засобах готелів та ресторанів. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 13, 23. Інтернет-ресурси: 25-29.	2

готелів і ресторанів; вміти планувати потреби в товарно-сировинних ресурсах	**Самостійна робота здобувачів.** Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
	Практичне заняття № 9. **4.2 Планування та нормування матеріальних запасів.** *Питання до заняття:* 1. Методика планування запасів. 2. Методика обґрунтування плану розвитку матеріально-технічної бази готелів і ресторанів.	2
Знати особливості формування та структуру кадрового складу підприємств готельного та ресторанного господарства; зміст продуктивності праці працівників підприємств готельного та ресторанного господарства; чинники, що впливають на продуктивність праці **Аналізувати** вплив продуктивності праці на ефективність фінансово-господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства	**Тема 5. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання.** **5.1 Соціально-економічні аспекти та специфіка трудової діяльності у сфері готельно-ресторанного господарства.** **Лекція № 11** *План лекції:* 1. Соціально-економічна сутність праці в готельно-ресторанному господарстві. 2. Особливості праці в закладах індустрії гостинності. 3. Поняття трудових ресурсів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 13, 16, 24. Інтернет-ресурси: 25-29.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
	Практичне заняття № 10. **5.1 Соціально-економічні аспекти та специфіка трудової діяльності у сфері готельно-ресторанного господарства.** *Питання до заняття:* 1. Характеристика персоналу підприємств готельного і ресторанного господарства. 2. Класифікація трудових ресурсів у підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства.	2
	5.2 Ефективність та продуктивність праці працівників у готельному та ресторанному господарстві. **Лекція № 12.** *План лекції:* 1. Сутність, показники і методи виміру продуктивності праці персоналу підприємств готельного і ресторанного господарства. 2. Фактори зростання продуктивності праці та підвищення ефективності використання трудових ресурсів. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 13, 16, 24. Інтернет-ресурси: 25-29.	2

	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
	Практичне заняття № 11. **5.2 Ефективність та продуктивність праці працівників у готельному та ресторанному господарстві.** *Питання до заняття:* 1. Методи виміру продуктивності праці на підприємствах ресторанного господарства. 2. Вплив продуктивності праці на ефективність фінансово-господарської діяльності підприємства.	2
Знати форми та системи оплати праці, преміювання та мотивації; принципи формування фонду оплати праці; організацію матеріального стимулювання працівників підприємств готельного та ресторанного господарства **Вміти** розраховувати заробітну плату, визначати розміри премій та доплат; розробляти стимули до підвищення продуктивності праці	**Тема 6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах.** **Лекція № 13.** *План лекції:* 1. Матеріальне стимулювання праці та система її організації. 2. Сутність та функції заробітної плати. Форми і системи організації оплати праці на підприємствах галузі. 3. Принципи організації оплати праці на підприємствах готельного і ресторанного господарства. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 23, 24. Інтернет-ресурси: 25-29.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
	Практичне заняття № 12. *Питання до заняття:* 1. Сутність, функції та принципи організації оплати праці. 2. Форми і системи оплати праці. 3. Особливості тарифної та безтарифної системи оплати праці.	2
Знати основні джерела формування фінансових ресурсів; напрями використання коштів підприємств готельного та ресторанного господарства	**Тема 7. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання.** **7.1 Сутність та роль фінансів підприємств та фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства.** **Лекція № 14.** *План лекції:* 1. Сутність, роль та принципи організації фінансів підприємств готельного та ресторанного господарства та їх зв'язок з деревним фінасов.им механізмом та зі складовими фінансового ринку.	2

Розуміти взаємозв'язок фінансової діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства з найважливішими інститутами фінансового ринку – комерційними банками, фондовими і валютними біржами, інвестиційними фондами, пенсійним фондом, страховими компаніями **Вміти** складати фінансовий план підприємства; оцінювати ефективність використання фінансових ресурсів **Володіти** методичним інструментарієм економічного аналізу фінансових ресурсів у сфері послуг	2. Поняття фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства. 3. Джерела формування фінансових ресурсів. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 13, 23, 24. Інтернет-ресурси: 25-29.	
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
	Практичне заняття № 13. **7.1 Сутність та роль фінансів підприємств та фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства.** *Питання до заняття:* 1. Склад та характеристика фінансових ресурсів. 2. Структура активів та пасивів балансу підприємств. 3. Порядок формування фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства.	2
	7.2 Джерела та порядок формування фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства. **Лекція № 15.** *План лекції:* 1. Сутність та методи оптимізації фінансових ресурсів підприємства. 2. Сутність та основні елементи управління фінансовими ресурсами підприємств готельного та ресторанного бізнесу. 3. Оцінка ефективності використання фінансових ресурсів. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 13, 23, 24. Інтернет-ресурси: 25-29.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
	Практичне заняття № 14. **7.2 Джерела та порядок формування фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства.** *Питання до заняття:* 1. Оптимізація співвідношення внутрішніх та зовнішніх джерел фінансових ресурсів. 2. Порядок формування фондів фінансових ресурсів.	2
Знати складові експлуатаційної програми готелю,	**Тема 8. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів.** **8.1 Експлуатаційна діяльність готелів.**	2

підходи до планування діяльності структурних підрозділів **Вміти** формувати основні показники експлуатаційної програми підприємств **Аналізувати** динаміку показників експлуатаційної програми підприємств готельного та ресторанного господарства **Визначати** вплив фактору сезонності на зміни обсягу та асортимент послуг готельного господарства	**Лекція № 16.** *План лекції:* 1. Сутність та склад показників експлуатаційної програми підприємств готельного типу. 2. Методика розрахунку показників виробничо-експлуатаційної програми. 3. Оптимізація експлуатаційної програми відповідно до стратегій розвитку підприємств **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 10, 13. Інтернет-ресурси: 25-29.	
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
	Практичне заняття № 15. **8.1 Експлуатаційна діяльність готелів.** *Питання до заняття:* 1. Аналіз виконання виробничо-експлуатаційної програми готельного підприємства за обсягом та структурою в динаміці. 2. Аналіз структури наданих основних послуг готелю	2
	8.2 Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів. **Лекція № 17.** *План лекції:* 1. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу показників виробничо-експлуатаційної програми. 2.Аналіз асортименту та структури додаткових послуг готелю. 3. Методика розробки виробничо- експлуатаційної програми підприємств. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 10, 13. Інтернет-ресурси: 25-29.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
	Практичне заняття № 16. **8.2 Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів.** *Питання до заняття:* 1. Факторний аналіз зміни обсягу наданих основних та додаткових послуг готелю і коефіцієнта завантаження. 2. Порядок проведення економічного аналізу показників виробничо-експлуатаційної програми. 3. Розрахунок обсягу надання та реалізації послуг готелю та ресторану в критичних точках діяльності.	2

Знати сутність, мету та завдання планування товарообороту у закладах ресторанного господарства; структуру та складові товарообороту ресторану; принципи, методи та етапи планування виробничої програми; нормативно-методичні основи розрахунку обсягів виробництва, реалізації страв і продукції власного виробництва; показники ефективності виконання виробничої програми;	**Тема 9. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та йогоструктурних підрозділів.** **9.1 Управління товарооборотом підприємств ресторанного господарства.** **Лекція № 18.** *План лекції:* 1. Економічна сутність і види товарообороту в підприємствах готельного та ресторанного господарства. 2. Поняття продукції ресторанного господарства. 3. Характеристика складу і структури товарообороту закладів ресторанного господарства. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 23. Інтернет-ресурси: 25-29.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
	Практичне заняття № 17. **9.1 Управління товарооборотом підприємств ресторанного господарства.** *Питання до заняття:* 1. Склад, структура, характеристика продукції та товарообороту підприємства ресторанного господарства. 2. Чинники, що визначають обсяг, структуру й перспективи розвитку товарообороту підприємств.	2
	9.2 Методи планування товарообороту та методика складання виробничої програми. **Лекція № 19.** *План лекції:* 1. Склад і структура роздрібного товарообороту. 2. Виробнича програма в підприємствах ресторанного господарства. 3. Розробка виробничої програми. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 11, 23. Інтернет-ресурси: 25-29.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
	Практичне заняття № 18. *Питання до заняття:* 1. Аналіз обсягу та структури товарообороту й виробничої програми в закладах ресторанного господарства. 2. Показники виробничої програми та товарообороту.	2
Вміти складати виробничу програму з	**9.3 Фактори впливу на виробничу програму та товарооборот підприємств ресторанного господарства.** **Лекція № 20.**	2

урахуванням особливостей підрозділів; аналізувати показники обсягів реалізації продукції; розрізняти особливості аналізу і прогнозування виробничої програми у власних заготівельних підприємствах і цехах	*План лекції:* 1. Фактори впливу на динаміку показників виробничої програми та товарообороту. 2. Методика обґрунтування плану товарообороту. 3. Стратегія управління товарооборотом підприємств ресторанного господарства. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 11, 23. Інтернет-ресурси: 25-29.	
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	3
	Практичне заняття № 19. **9.3 Фактори впливу на виробничу програму та товарооборот підприємств ресторанного господарства.** *Питання до заняття:* 1. Зміст та методика складання виробничої програми ресторану. 2. Стратегія управління товарооборотом підприємств ресторанного господарства.	2
Знати зміст податкової системи підприємств готельного та ресторанного господарства; податкове законодавство України та основні нормативно-правові акти, що регулюють оподаткування у сфері гостинності **Вміти** визначати податкові зобов'язання підприємства з основних видів податків; оцінювати вплив змін у податковому законодавстві на фінансову стратегію підприємства	**Тема 10. Податкова політика підприємств готельного та ресторанного господарства.** **Лекція № 21.** План лекції: 1. Поняття системи оподаткування. 2. Склад та принципи розробки податкової політики підприємств готельного та ресторанного господарства. 3. Система податкових пільг та їх використання в процесі формування податкової політики підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 11, 23. Інтернет-ресурси: 25, 28.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	6
	Практичне заняття № 20. 1. Склад податкових платежів підприємств готельного та ресторанного господарства. 2. Використання податкових пільг в процесі формування податкової політики підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.	2
	Практичне заняття № 21. 1. Показники оцінки ефективності податкової політики підприємств готельного та ресторанного господарства.	2

	2. Послідовність планування податкових виплат підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.	
Індивідуальне завдання	(курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів)	**33**
ВСЬОГО		**180 / 6**
IY курс, II семестр		
Знати склад валових доходів, особливості джерел утворення доходів в готелях і ресторанах; методи обліку та аналізу доходів; принципи планування виручки; фактори, що впливають на розмір доходу окремих підрозділів підприємств готельного та ресторанного господарства. **Вміти** розраховувати доходи готелів та ресторанів та здійснювати їх аналіз; – будувати фінансові моделі доходів підприємства	**Тема 1. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах.** **Лекція № 1.** План лекції: 1. Поняття, економічна сутність та джерела утворення доходів підприємств. 2. Фактори, що впливають на розмір доходів підприємств готельно- ресторанного господарства. 3. Методичний інструментарій і порядок проведення аналізу доходів підприємств. 4. Методи й порядок планування доходів підприємств готельно- ресторанного господарства. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 23, 24. Інтернет-ресурси: 25-29.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	6
	Практичне заняття № 1. *Питання до заняття:* 1. Економічний аналіз формування доходу підприємства. 2. Розподіл доходу підприємств готельно-ресторанного господарства. 3. Стратегія формування і оптимізація доходу.	2
	Практичне заняття № 2. *Питання до заняття:* 1. Інформаційне забезпечення аналітичної роботи. 2. Фактори, що впливають на формування доходів підприємств сфери послуг та їх кількісна оцінка. 3. Порядок проведення аналізу доходів підприємств готельно-ресторанного господарства. 4. Методи обґрунтування планового обсягу доходів підприємств готельно-ресторанного господарства.	2
Знати економічну сутність поточних витрат в підприємствах готельно-ресторанної	**Тема 2. Планування поточних витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.** **Лекція № 2.** *План лекції:* 1. Економічна сутність і класифікація поточних витрат підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.	2

індустрії; принципи їх класифікації **Вміти** визначати собівартість продукції та послуг у підприємствах готельного та продукції в закладах ресторанного господарства; здійснювати аналіз витрат з метою їх оптимізації	2. Особливості визначення собівартості послуг на підприємствах готельного та продукції в закладах ресторанного господарства. 3. Показники оцінки загального обсягу і рівня поточних витрат на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 19, 24. Інтернет-ресурси: 25-29.	
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	6
	Практичне заняття № 3. *Питання до заняття:* 1. Класифікація поточних витрат, що відносяться на собівартість послуг (продукції, робіт) підприємств готельно-ресторанного господарства. 2. Аналіз поточних витрат підприємств. 3. Фактори, що формують розмір поточних витрат.	2
	Практичне заняття №4. *Питання до заняття:* 1. Методи обґрунтування плану поточних витрат підприємств в цілому та по окремих групах витрат 2. Оцінка економічної обґрунтованості плану поточних витрат підприємств готельно- ресторанного господарства.	2
Знати економічну сутність, функції та принципи ціни і ціноутворення у сфері гостинності; класифікацію видів цін, що застосовуються у готельно-ресторанному господарстві; чинники, які впливають на формування цін на готельні послуги та продукцію ресторанного господарства.	**Тема 3. Ціноутворення в готелях та ресторанах.** **Лекція № 3.** План лекції: 1. Економічна природа та сутність ціни на послуги підприємств готельного та продукцію ресторанного господарства. 2. Державне регулювання цін на послуги підприємств готельного та продукцію ресторанного господарства. 3. Порядок формування та методика калькулювання цін на послуги підприємства і продукцію закладів ресторанного господарства. 4. Внутрішнє регулювання цін за рахунок зміни собівартості та рентабельності окремих видів послуг. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 20, 23. Інтернет-ресурси: 25-29.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	6

Вміти визначати оптимальні ціни на послуги; застосовувати різні методи ціноутворення; адаптувати цінову політику до ринкових умов	**Практичне заняття № 5.** *Питання до заняття:* 1. Сутність ціни на послуги підприємств готельного та продукцію ресторанного господарства. 2. Державне регулювання цін на послуги підприємств готельного і ресторанного господарства.	2
	Практичне заняття № 6. *Питання до заняття:* 1. Особливості формування цін на послуги розміщення та на додаткові послуги на підприємствах готельного господарства. 2. Механізм формування ринкових цін на послуги підприємств готельно-ресторанного господарства.	2
Знати економічну сутність, види та джерела формування прибутку в готельно-ресторанному господарстві; показники рентабельності підприємств індустрії гостинності та методику їх розрахунку; фактори, що впливають на обсяг прибутку і рівень рентабельності; методи планування прибутку, підходи до прогнозування фінансових результатів діяльності	**Тема 4. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах.** **4.1 Сутність прибутку та рентабельності в підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства.** **Лекція № 4.** *План лекції:* 1. Економічна природа та джерела утворення прибутку підприємств готельно-ресторанного господарювання. 2. Сутність рентабельності підприємств. 3. Показники рентабельності. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 23, 24. Інтернет-ресурси: 25-29.	2
	4.2 Порядок проведення аналізу прибутку підприємств сфери гостинності. **Лекція № 5.** 1. Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу прибутку підприємств сфери гостинності. 2. Методичні підходи до розробки плану формування та розподілу прибутку підприємств. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-6. Додаткові: 9, 10, 11, 17. Інтернет-ресурси: 18-22.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	6
Вміти розраховувати показники прибутку та рентабельності готелю або ресторану;	**Практичне заняття № 7.** **4.2 Порядок проведення аналізу прибутку підприємств сфери гостинності.** *Питання до заняття:* 1. Аналіз валових доходів підприємств індустрії гостинності. 2. Методи і порядок планування валових доходів закладів готельно- ресторанного господарства. 3. Шляхи оптимізації розміру валових доходів підприємств.	2

визначати вплив окремих факторів на зміну фінансових результатів діяльності; здійснювати аналіз динаміки прибутку, рентабельності та собівартості послуг	**Практичне заняття № 8.** **4.2 Порядок проведення аналізу прибутку підприємств сфери гостинності.** *Питання до заняття:* 1. Джерела утворення прибутку підприємств готельно-ресторанного господарства. 2. Рентабельність підприємств та показники, що її характеризують. 3. Аналіз прибутку підприємств готельно-ресторанного господарства. 4. Методика планування прибутку підприємств.	2
Знати сутність, види та класифікацію економічних ризиків у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства; методи ідентифікації, оцінювання та аналізу ризиків; сучасні підходи до управління ризиками та фінансової стабільності підприємств; економічну сутність банкрутства, його ознаки, стадії та правові наслідки **Вміти** розробляти заходи щодо зниження рівня ризиків і підвищення фінансової стійкості підприємства;	**Тема 5. Економічні ризики у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства та шляхи запобігання банкрутства.** **5.1 Сутність ризику та заходи щодо їх мінімізації.** **Лекція № 6.** План лекції: 1. Сутність, види господарського ризику та класифікація підприємницьких рішень у готельно-ресторанній сфері. 2. Оцінка рівня господарського ризику та можливих фінансових витрат. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 15, 23. Інтернет-ресурси: 25-29.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	2
	Практичне заняття № 9. **5.1 Сутність ризику та заходи щодо їх мінімізації.** *Питання до заняття:* 1. Види господарського ризику. 2. Оцінка рівня господарського ризику та можливих фінансових витрат.	2
	5.2 Кризові явища та методичні підходи до їх усунення. **Лекція № 7.** План лекції: 1. Причини банкрутства підприємства готельного та ресторанного бізнесу, форми його регулювання. 2. Санація підприємства: умови проведення та основні шляхи зменшення і запобігання банкрутства. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9. Додаткові: 15, 23. Інтернет-ресурси: 25-29.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	2

застосовувати методи антикризового управління в практичній діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства	**Практичне заняття № 10.** **5.2 Кризові явища та методичні підходи до їх усунення.** *Питання до заняття:* 1. Кризові явища у діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу. 2. Стратегії санації підприємства готельного та ресторанного бізнесу. 3. Шляхи та заходи щодо мінімізації господарського ризику підприємств	2
Знати сутність інноваційно-інвестиційної діяльності сфери готельного та ресторанного господарства та особливості розробки бізнес-плану створення нового чи розвитку діючого підприємства готельного та ресторанного господарства **Вміти** аналізувати та планувати реальні інвестиції підприємств готельного та ресторанного господарства	**Тема 6. Інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері готельно-ресторанного господарства** **Лекція № 8.** План лекції: 1. Поняття інвестиційної діяльності та інвестиційних ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства. 2. Інвестиційна програма та порядок її розробки в підприємствах готельного та ресторанного господарства. 3. Поняття інноваційних інвестицій підприємства та їх види. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-9 Додаткові: 15, 23. Інтернет-ресурси: 25-29.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	6
	Практичне заняття № 11. *Питання до заняття:* 1. Аналіз та планування реальних інвестицій підприємств у формі капітальних вкладень. 2. Порядок розробки інвестиційної програми на підприємствах готельного та ресторанного господарства.	2
	Практичне заняття № 12. *Питання до заняття:* 1. Інноваційні інвестиції та їх види. 2. Особливості розробки бізнес-плану створення нового чи розвитку діючого підприємства готельного та ресторанного господарства.	2
Індивідуальне завдання	курси на платформі Prometheus або на інших сервісах; виконання дослідження на обрану тему – 6 балів; участь у наукових заходах – 8 балів.	**14**
ВСЬОГО		**90/3**
ВСЬОГО ЗА РІК		**360/9**

ІІІ. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основні джерела:

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клєвцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг: Вид. Дон НУЕТ, 2022. 250 с.
2. Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс: навч. посіб. / колектив авторів; за ред. проф. Н.В. Якименко-Терещенко; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Ч. 1. Харків, 2022. 549 с.
3. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. / Н.О. Власова [та ін.]. ХДУХТ. 2-ге вид., стер. Харків: Світ книг, 2019. 389 с.
4. Економіка готелів та ресторанів: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, В. О. Александрова. Харків: НТУ «ХПІ», 2022. 94 с.
5. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посібник / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с.
6. Економіка і аналіз готельних та ресторанних підприємств: конспект лекцій / Уклад. І. О. Мельник. Миколаїв: МНАУ, 2021. 62 с.
7. Економіка і фінанси готельних та ресторанних підприємств: курс лекцій для здобувачів вищої освіти «Бакалавр» для денної та заочної форми навчання спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа. / Укладач Т.Г. Олійник. Миколаївський національний аграрний університет, 2023. 128 с.
8. *Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 344 с.*
9. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / В.Я. Брич, Г.В. Кушнірук, М.Й. Рутинський, Н.Я. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.

Додаткові джерела:

10. *HoReCa : навч. посіб. Т.1 : Готелі / [авт.: А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко, Н. І. Ведмідь, Т. І. Ткаченко, М. Г. Бойко, М. Ф. Кравченко, М. В. Босовська, М. В. Кулик, Р. А. Расулов, О. М. Григоренко, І. І. Тарасенко, Ю. І. Антонюк та ін.] : за ред. А. А. Мазаракі. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ : КНТЕУ, 2019. 348 с.: іл.*
11. *Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг : навч. посіб. Львів: Магнолія 2006, 2019. 227 с.*
12. *Кузьмін О. В., Роман Т. О., Акімова Л. М., Чемакіна О. В. Електронні системи в галузі: навч. посіб. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 168 с.*
13. *Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 336 с.*
14. Мазуркевич Ірина, Постова Валентина, Рябенька Марина. Формування організаційної структури управління на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. *Наукові інновації та передові технології*. 2025. №9(49). С. 805-815.

15. Постова В., Рябенька М., Мазуркевич І. Моделювання ризиків банкрутства та стратегічне антикризове управління в готельно-ресторанному бізнесі в умовах економічної нестабільності. *Development Service Industry Management*. 2025. № 1. С. 197-203.

16. Рябенька М.О., Мазуркевич І.О. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. *Інтелект XXI.* 2020. №1. С.75-80.

17. Рябенька М.О., Мазуркевич І.О. Управління лояльністю споживачів у сфері ресторанного бізнесу. *Наука і техніка сьогодні.* 2023. № 12(26). С. 305-314.

18. Рябенька М.О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. *Економіка та суспільство.* Вип. 24. 2021. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/vie w/241/229

19. Рябенька М.О. Управління витратами на підприємствах ресторанного господарства. *Вісник Ужгородського національного університету.* Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». 2022. Випуск 42. С. 120-124.

20. Рябенька М.О. Удосконалення цінової політики на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство.* 2023. Вип. 50. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/ 2446

21. Рябенька М., Постова В., Мазуркевич І. Формування та забезпечення безпеки на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. *Development Service Industry Management.* 2025. №2. С. 257–265.

22. Рябенька М.О., Постова В.В. Сучасні аспекти управління в закладах готельного та ресторанного бізнесу. *Проблеми сучасних трансформацій.* 2024. № 13. DOI: https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-13-12-01

23. Ситник Н. С., Смолінська С.Д., Ясіновська І.Ф. Фінанси підприємств: навчальний посібник / за заг. ред. Н. С. Ситник. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2020. 402 с.

24. Яцун Л. М., Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Ткаченко О. П., Ткачова С.С. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2019. 486 с.

Інтернет-ресурси:

25. Господарський кодекс України № 436-IV від 16.01.2003 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text

26. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. Офіційний веб-сайт. URL: http://www.me.gov.ua

27. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського. URL: www.nbuv.gov.ua

28. Податковий кодекс України № 2755- IV від 01.04.2004 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text

29. HORECA Україна (електронний журнал) URL: https://horeca-ukraine.com/