

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу



**ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ /
THE ECONOMICS
OF HOTELS AND RESTAURANTS**

**ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY**

Київ 2020

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ
заборонено**

Автори : Бойко М.Г., докт. екон. наук, проф.
Бовш Л.А., канд. екон. наук, доц.
Кулик М.В., канд. екон. наук, доц.
Охріменко А.Г., докт. екон. наук, доц.

Програму розглянуто і затверджено на засіданні кафедри
готельно-ресторанного бізнесу 08.06.2021 р., протокол №28.

Рецензенти: А.М. Расулова, кандидат економічних наук, доцент
кафедри готельно-ресторанного бізнесу
А.А. Таранов, директор ресторану ТОВ «Карібіан клуб»
Г.І. Бурба, головний фахівець з готельного обслуговування
готелю «Хрещатик»

**ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ /
THE ECONOMICS
OF HOTELS AND RESTAURANTS**

ПРОГРАМА / COURSE SUMMARY

ВСТУП

Програма дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» призначена для здобувачів ОС «бакалавр» КНТЕУ денної та заочної форми навчання галузей знань 07 «Управління та адміністрування», 24 «Сфера обслуговування», спеціальностей 073 «Менеджмент», 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізацій «Готельний і ресторанний менеджмент», «Готельно-ресторанна справа».

Програму підготовлено відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів КНТЕУ із зазначеної спеціальності.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як вибіркової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» є надання фундаментальних теоретичних знань і набуття практичних навичок з питань формування планових показників, дослідження та аналізу діяльності готелів і ресторанів, а також оцінювання ефективності їх економічної діяльності.

Завданням вивчення дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» є надання студентам ґрунтовних знань з проведення аналітичних досліджень економічної діяльності, формування планових показників та оцінювання ефективності діяльності готелів і ресторанів.

Предметом дисципліни є економічні процеси, що відбуваються в діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

знання

- технології продукції ресторанного господарства (норми і нормативи витрат продуктів, калькуляція продуктів, основи виробничої програми, плану-меню);
- організації ресторанного господарства (концепції та формати ресторанів, основні тренди ресторанного бізнесу, основи організації ресторанної діяльності, організація приміщень і служб (цехів));

вміння

- здійснювати пошук і використання інформації; формувати завдання для проведення аналітичної роботи.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Економіка готелів і ресторанів», як обов'язкова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідними освітньо-професійними програмами:

«Готельний і ресторанний менеджмент» (ОС бакалавр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності</i>		
4	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	1–27
5	Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності	1–3, 5–27
6	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	1–27
9	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	2–5, 8–27
10	Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні	2, 5, 8–27
<i>Фахові компетентності за освітньою програмою</i>		
2	Здатність аналізувати результати діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища	2, 4–27
3	Здатність визначати перспективи розвитку організації	2; 3, 5, 8–27
10	Здатність оцінювати виконувані роботи, забезпечувати їх якість та мотивувати персонал організації	2–4, 11–27
12	Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, зокрема суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, формувати обґрунтовані рішення	1, 2, 4–27
<i>Програмні результати навчання</i>		
4	Демонструвати навички виявлення проблем та обґрунтування управлінських рішень	1–27
5	Описувати зміст функціональних сфер діяльності організації	1–27

6	Виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень.	1–27
8	Застосовувати методи менеджменту для забезпечення ефективності діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	3–27
11	Демонструвати навички аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	1–27
12	Оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	1–27
13	Спілкуватись в усній та письмовій формі державною та іноземною мовами	1–27
16	Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним	1–27
17	Виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера	1–27

«Готельно-ресторанна справа» (ОС бакалавр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності</i>		
ЗК06	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	1–27
ЗК 08	Навички здійснення безпечної діяльності	2, 5, 8–11, 14–27
ЗК 09	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу	1–27
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	2–27
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i>		
СК 01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності	1–27
СК 05	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	1–27
СК 10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові	1–10, 14, 15, 17–27

	операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу	
СК 13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	1–27
СК 14	<i>Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</i>	17–27
<i>Програмні результати навчання</i>		
РН 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	1–13, 15, 17–27
РН 11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства	1–12, 15–27
РН 15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	1–27

1. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Готелі і ресторани як суб'єкти економічної діяльності

Готельний і ресторанний бізнес в структурі економіки, їх взаємозв'язок з іншими галузями. Суб'єкти готельного і ресторанного бізнесу, їх мета та завдання економічної діяльності, основні економічні функції. Види, типи, класифікація суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Особливості функціонування фізичних осіб-підприємців та юридичних осіб (підприємств). Характеристика різних форм власності: приватних, колективних, комунальних, державних, змішаних та спільних. Форми організації ресторанного бізнесу: індивідуальні (одноосібні), партнерські (господарські товариства) та корпоративні. Характеристика груп фізичних осіб – суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, умови їх заснування та функціонування.

Основні тенденції та тренди готельно-ресторанного бізнесу.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 1; 12-13; 15-17

Основний: 19-22

Додатковий: 26-28; 30; 32-35; 38; 41; 43

Інтернет-ресурси: 66-68; 70-72; 86

Тема 2. Економічне середовище функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Сутність та основні елементи економічного середовища готелів і ресторанів.

Характеристика зовнішнього і внутрішнього середовища суб'єкта готельного і ресторанного бізнесу.

Суб'єкти економічного середовища, їх вплив на діяльність готелів і ресторанів.

Особливості економічного середовища готелів і ресторанів в умовах цифрової трансформації та невизначеності пандемічних та техногенних ризиків

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 1; 4; 15-17

Основний: 19-22

Додатковий: 26-28; 30; 44

Інтернет-ресурси: 66-68; 70-72; 81

Тема 3. Місткість, попит та пропозиція на ринку готельних та ресторанних послуг

Поняття та особливості ринку готельних і ресторанних послуг.

Характеристика основних елементів ринку готельних і ресторанних послуг: попит, пропозиція, ціна, конкуренція.

Еластичність попиту і пропозиції готельних і ресторанних послуг.

Місткість ринку готельних і ресторанних послуг: поняття, методика визначення.

Список рекомендованих джерел

Законодавчо-нормативні акти: 1; 12-13; 15-17

Основний: 19-22

Додатковий: 26-28; 32-35; 38; 41-43

Інтернет-ресурси: 66-68; 70-72; 81

Тема 4. Економічні функції суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Мета і завдання економічної діяльності готелів і ресторанів. Виробнича функція готелів і ресторанів. Комерційна функція готелів і ресторанів. Фінансова функція готелів і ресторанів. Інвестиційна функція готелів і ресторанів.

Список рекомендованих джерел

Законодавчо-нормативні акти: 1; 4; 15-17

Основний: 18-22

Додатковий: 26; 30; 44; 56

Інтернет-ресурси: 73-75

Тема 5. Економічний механізм управління діяльністю суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Сутність економічного механізму управління діяльністю суб'єкта готельного і ресторанного бізнесу. Основні його принципи.

Базові елементи економічного механізму управління діяльністю суб'єкта готельного і ресторанного бізнесу.

Характеристика механізму державного регулювання економічної діяльності готельно-ресторанних суб'єктів в Україні.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 1-4; 11-13; 15-17

Основний: 18-22

Додатковий: 26-28; 30; 42; 48; 52-55; 57

Інтернет-ресурси: 69; 72; 75-81

Тема 6. Планування експлуатаційної діяльності суб'єктів готельного бізнесу

Сутність експлуатаційної програми готелів як плану з надання основних та додаткових готельних послуг. Місце експлуатаційної програми в системі планів розвитку підприємства з надання послуг тимчасового розміщування, їх взаємозв'язок та взаємозалежність у процесі управління економічною діяльністю готелів. Зміст та методика розрахунку показників експлуатаційної програми підприємств з надання послуг тимчасового розміщування.

Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу показників експлуатаційної програми підприємств з надання послуг тимчасового розміщування. Інформаційна база даних та джерела її формування. Оцінка зовнішніх та внутрішніх факторів впливу на показники виконання експлуатаційної програми підприємств з надання послуг тимчасового розміщування.

Методика розробки експлуатаційної програми підприємств з надання послуг тимчасового розміщування на прогностичний період з урахуванням сезонності попиту та інших факторів. Методика розрахунку планової пропускної спроможності готелів та коефіцієнта завантаженості на плановий період. Особливості планування обсягу основних і додаткових готельних послуг.

Оптимізація експлуатаційної програми відповідно до стратегії розвитку підприємства.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 14-17

Основний: 19-22

Додатковий: 42; 44-47; 53-56

Інтернет-ресурси: 66; 72; 81

Тема 7. Поточні витрати та собівартість послуг готельного продукту

Сутність поточних витрат та собівартості послуг готелів.

Класифікація поточних витрат, що відносяться на собівартість готельних послуг.

Фактори, які впливають на формування собівартості послуг готелю.

Система управління витратами в готелях.

Зміст та завдання аналізу поточних витрат та собівартості готельних послуг.

Аналіз динаміки та структури витрат основних та додаткових послуг готелю. Факторний аналіз собівартості послуг готелю.

Методи планування, оптимізації та контролю витрат готелю.

Список рекомендованих джерел

Законодавчо-нормативні акти: 2; 14

Основний: 18-22

Додатковий: 30-31; 34-39; 43-46; 51; 60-63

Інтернет-ресурси: 70; 72

Тема 8. Ціноутворення в готелях

1. Методики та моделі ціноутворення в готелі. Методика калькуляції ціни послуги проживання. Методика калькуляції ціни додаткових послуг

Цінова політика готелю, механізм її формування

Система знижок та умови їх надання клієнтам готелю

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 1; 2; 7; 14

Основний: 18-22

Додатковий: 26-31; 52-56; 60-65

Інтернет-ресурси: 70-72; 76; 78

Тема 9. Доходи, прибуток і рентабельність готелів

Сутність та склад доходів готелів.

Фактори, які впливають на рівень доходів готелів.

Концепція управління доходами готелів і ресторанів.

Прибуток як фінансовий результат діяльності. Напрями розподілу та використання чистого прибутку готелів.

Поняття та методика визначення основних показників рентабельності готелю.

Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу обсягу і структури доходів та прибутку готелів.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 2; 3; 14

Основний: 18-22

Додатковий: 26-31; 45; 52-56; 60-65

Інтернет-ресурси: 66; 70; 72

Тема 10. Податки та оподаткування господарської діяльності готелів

Сутність системи оподаткування суб'єктів готельного бізнесу.

Поняття податків та обов'язкових зборів, що сплачуються готелями, їх функції.

Класифікація податків та обов'язкових платежів, що сплачують суб'єкти готельного бізнесу.

Сутність та вихідні передумови розробки податкової політики суб'єктів готельного бізнесу.

Особливості оподаткування різних категорій платників у сфері готельного бізнесу.

Спрощена система оподаткування: її сутність та механізм сплати єдиного податку.

Оцінка ефективності податкової політики готельного суб'єкта.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 2; 7

Основний: 18-22

Додатковий: 24; 52-57

Інтернет-ресурси: 66; 72; 75; 77

Тема 11. Продукція та товарооборот ресторану

Поняття продукції та її види у сфері ресторанного бізнесу.

Товарооборот як економічна категорія та економічний показник діяльності ресторану.

Склад та структура товарообороту ресторану, його види.

Методологія розрахунку товарообороту ресторану.

Мета та завдання аналізу товарообороту ресторану.

Інформаційне забезпечення аналізу товарообороту ресторану.

Методика аналізу товарообороту ресторану.

Покроковий аналіз середнього чеку ресторану.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 18-22

Додатковий: 30-31; 44; 53-56

Інтернет-ресурси: 66; 72

Тема 12. Виробнича програма ресторанів

Виробнича програма ресторанного підприємства та передумови її розвитку.

Методи планування обсягу виробництва продукції ресторану.

Оптимізація виробничої програми.

Мета та завдання аналізу виробництва продукції ресторану.

Інформаційне забезпечення аналізу виробництва продукції.

Аналіз структури та динаміки виробництва продукції ресторану.

Аналіз асортименту та якості продукції ресторану.

Список рекомендованих джерел

Законодавчо-нормативні акти: 4

Основний: 19-22

Додатковий: 26; 30; 32; 33; 35; 38; 46-47; 49; 52-56; 62-65

Інтернет-ресурси: 66; 72

Тема 13. Поточні витрати та собівартість продукції ресторану

Економічна сутність поточних витрат і собівартості продукції ресторанного господарства.

Класифікація, склад і структура поточних витрат, характеристика окремих статей витрат в ресторанному господарстві.

Методи планування і контролю витрат ресторану.

Аналіз витрат ресторану на основі бухгалтерського, управлінського та оперативного обліку.

Особливості проведення функціонально-вартісного аналізу поточних витрат та собівартості продукції ресторану.

Список рекомендованих джерел

Законодавчо-нормативні акти: 2; 14

Основний: 18-22

Додатковий: 30-31; 34-39; 43-46; 51; 60-63

Інтернет-ресурси: 70; 72

Тема 14. Ціноутворення на ресторанну продукцію

Методики ціноутворення ресторанної продукції та послуг.

Цінова політика ресторану, принципи її формування.

Методологія формування стратегій ціноутворення ресторанів.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 1; 2; 7; 14

Основний: 18-22

Додатковий: 26-31; 52-56; 60-65

Інтернет-ресурси: 70-72; 76; 78

Тема 15. Доходи, прибуток, рентабельність ресторану

Склад та джерела формування доходів ресторану.

Формування валового та чистого прибутку ресторану.

Особливості формування показників рентабельності ресторану.

Використання методів елімінування та експертних оцінок для аналізу доходів, прибутків та рентабельності ресторану.

Складання аналітичних записок для характеристики резервів підвищення доходів та прибутків ресторану.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 2; 3; 14

Основний: 18-22

Додатковий: 26-31; 45; 52-56; 60-65

Інтернет-ресурси: 66; 70; 72

Тема 16. Податки та оподаткування господарської діяльності готелів і ресторанів

Характеристика податків й обов'язкових платежів, що сплачують суб'єкти ресторанного бізнесу.

Податкове планування в ресторані.

Порядок справляння єдиного податку суб'єктами ресторанного бізнесу.

Напрями удосконалення податкової політики ресторанів.

Сутність фіскального простору суб'єктів ресторанного бізнесу.

Організація спільної роботи ФОПів в єдиному фіскальному просторі ресторану.

Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу сплати податкових платежів суб'єктами ресторанного бізнесу.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 2; 7

Основний: 18-22

Додатковий: 24; 52-57

Інтернет-ресурси: 66; 72; 75; 77

Тема 17. Ресурсний потенціал готелів і ресторанів

Сутність та характеристика економічних ресурсів готелів і ресторанів.

Ресурсний потенціал суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу як економічної системи.

Оцінка ефективності використання ресурсного потенціалу суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Напрями оптимізації ресурсного потенціалу готелів і ресторанів як майнового комплексу.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 1; 3

Основний: 18-22

Додатковий: 26-28; 31; 42-47; 51-56; 62-65

Інтернет-ресурси: 66-68; 71

Тема 18. Основні засоби готелів і ресторанів

Поняття основних засобів суб'єкта готельного/ресторанного бізнесу та їх класифікація

Оцінювання стану діючих основних засобів суб'єкта готельного/ресторанного бізнесу

Відтворення основних засобів суб'єкта готельного/ресторанного бізнесу

Оцінка ефективності використання основних засобів суб'єкта готельного/ресторанного бізнесу

Управління підвищенням ефективності використання основних засобів суб'єкта готельного/ресторанного бізнесу.

Аналіз динаміки обсягу, складу, структури основних засобів та ефективності їх використання.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 1; 3

Основний: 18-22

Додатковий: 26-28; 31; 42-47; 51-56; 62-65

Інтернет-ресурси: 66-68; 71

Тема 19. Оборотні засоби готелів і ресторанів

Поняття оборотних засобів суб'єкта готельного/ресторанного бізнесу, їх класифікація

Показники оцінки ефективності використання оборотних засобів готелю та ресторану

Нормування та планування оборотних засобів готелю та ресторану

Управління підвищенням ефективності використання оборотних засобів суб'єкта готельного/ресторанного бізнесу

Аналіз забезпеченості готелю і ресторану оборотними активами.

Аналіз ефективності використання оборотних засобів готелю і ресторану.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 1; 3

Основний: 18-22

Додатковий: 26-28; 31; 42-47; 51-56; 62-65

Інтернет-ресурси: 66-68; 71

Тема 20. Нематеріальні ресурси готелів і ресторанів

Нематеріальні ресурси як складова частина ресурсного потенціалу готелів і ресторанів.

Складові нематеріальних активів готелів і ресторанів.

Поняття, умови застосування, показники економічної ефективності придбання (реалізації) франшизи в готелі і ресторані.

Аналіз забезпеченості готелю і ресторану певними видами нематеріальних активів.

Аналіз ефективності використання нематеріальних активів готелю і ресторану.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 3; 6; 12

Основний: 18-22

Додатковий: 28; 31-33; 37; 41; 49; 51; 53-56; 59-62; 65

Інтернет-ресурси: 67; 75

Тема 21. Фінансові ресурси готелів і ресторанів

Поняття фінансових ресурсів готелю і ресторану, особливості їх складу та характеристика.

Джерела формування фінансових ресурсів готелів і ресторанів.

Показники оцінки ефективності використання фінансових ресурсів готелів і ресторанів.

Управління фінансовими ресурсами готелів і ресторанів.

Методологія визначення чистого робочого капіталу та його оцінка.

Аналіз ефективності використання фінансових ресурсів.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 1; 2

Основний: 19-22

Додатковий: 31; 38; 41; 51-56

Інтернет-ресурси: 66-68; 74-75

Тема 22. Трудові ресурси готелів і ресторанів

Соціально-економічна сутність трудових ресурсів.

Особливості праці в суб'єктах готельного і ресторанного бізнесу.

Нормування робочого часу в готелях і ресторанах. Річний фонд робочого часу.

Планування чисельності і складу персоналу готелю і ресторану.

Економічна оцінка продуктивності праці персоналу готелів і ресторанів.

Управління трудовими ресурсами готелю/ресторану як складовою ресурсного потенціалу.

Форми і системи оплати праці, що застосовуються в суб'єктах готельного і ресторанного бізнесу.

Соціально-економічні гарантії працівникам суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу: мінімальна заробітна плата та соціальні пільги.

Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу формування та використання трудових ресурсів суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу.

Напрямки підвищення ефективності використання трудових ресурсів готелів і ресторанів.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 1; 3; 8; 15-17

Основний: 19-22

Додатковий: 26-28; 36; 38; 41-46; 55; 65

Інтернет-ресурси: 66-68; 72; 74; 80

Тема 23. Економічна діагностика діяльності готелів і ресторанів

Сутність економічної діагностики діяльності готелів і ресторанів.

Джерела інформаційного забезпечення економічної діагностики діяльності готелів і ресторанів.

Методи економічної діагностики діяльності готелів і ресторанів

Методичні підходи до управлінського та управлінського аналізу діяльності готелів і ресторанів.

Резерви подолання економічних проблем в готелі і ресторані.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 19-22

Додатковий: 29; 31; 35; 42; 53; 56; 62-65

Інтернет-ресурси: 69; 74

Тема 24. Інноваційна та інвестиційна політика готелів і ресторанів

Основні напрями і можливості інноваційної діяльності готелів та ресторанів. Поняття та основні ознаки інвестицій у готельний і ресторанний бізнес.

Поняття та основні ознаки інвестицій у готельний і ресторанний бізнес. Інвестування у готельний і ресторанний бізнес. Валові, чисті та реноваційні інвестиції суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Характеристика об'єктів інвестицій. Сутність інвестиційних ресурсів готелів і ресторанів, особливості їх формування. Різновиди та структура інвестицій. Реальні, фінансові та капітальні (спекулятивні) інвестиції в готельному і ресторанному бізнесі, джерела їх формування. Характеристика фінансових інструментів інвестування. Фінансові інструменти та особливості реалізації фінансової політики суб'єктів

готельного і ресторанного бізнесу на онлайн трейдинг-платформах Forex Trading та CFD, Libertex, Fusion, IQ Option та інші.

Сутність та типи інвестиційної привабливості готелю і ресторану. Основні аспекти визначення інвестиційної привабливості готелю і ресторану: як інвестиційного товару (вартість готелю/ресторану) та як об'єкта вкладання коштів. Обґрунтування моделі інвестиційної привабливості готелю/ресторану. Оцінювання інвестиційної привабливості за інтегральним показником та шкалою інвестиційної привабливості.

Інвестиційний консалтинг та аутсорсинг в залученні та управлінні інвестиціями готельного і ресторанного суб'єкта. Напрями підвищення інвестиційної привабливості готелю і ресторану, реальних інвестицій та інших показників.

Міжнародні інвестиції в готельному і ресторанному бізнесі. Прямі та портфельні іноземні інвестиції. Використання офшорних зон для залучення прямих інвестицій. Корпоративна форма інвестування в готельний і ресторанний бізнес.

Принципи та вихідні передумови, методи аналізу та планування інвестиційної активності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Особливості визначення економічної ефективності інвестицій. Порядок розрахунків критичного обсягу інвестицій, показників чистого приведенного доходу, індексу доходності, внутрішньої норми доходності, терміну окупності реальних інвестицій та інших показників.

Необхідність та сутність кредитування готельного і ресторанного бізнесу. Фактори які впливають на процес кредитування. Визначення об'єктів кредитування: коротко-, середньо- та довгострокових.

Види кредитів, що надаються готелям і ресторанам: банківський, державний, комерційний, лізинговий. Особливості лізингу авто та обладнання в готельному і ресторанному бізнесі. Сутність та принципи банківського кредитування готелів і ресторанів. Види кредитів залежно від мети використання, від забезпечення, порядку та терміну надання. Напрями банківського обслуговування готелів і ресторанів: кредити, кредитно-гарантійні послуги, послуги кредитного характеру (факторинг). Характеристика банківських кредитів: за цільовою направленістю, терміном кредитування, видами відсоткової ставки, валютою кредиту, видами обслуговування.

Процедури отримання банківського кредиту. Структурно-логічна схема оформлення кредитної угоди. Напрямки аналізу суб'єкта-позичальника з метою оцінки його кредитоспроможності. Умови відмови у кредитуванні. Порядок та способи погашення банківського кредиту суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Характеристика умов погашення кредитів: дисконтні, поступовим погашенням та

одноразовим платежем, амортизаційні. Характеристика джерел погашення кредитів готелями і ресторанами.

Небанківське кредитування: форми співпраці (комерційний кредит, лізинг, державне та міжнародне кредитування).

Сутність інвестиційних ресурсів готелів і ресторанів, особливості їх формування. Різновиди та структура інвестицій.

Оцінювання інвестиційної привабливості за інтегральним показником та шкалою інвестиційної привабливості.

Інвестиційний консалтинг та аутсорсинг в залученні та управлінні інвестиціями готельного і ресторанного суб'єкта.

Міжнародні інвестиції в готельному і ресторанному бізнесі.

Необхідність та сутність кредитування готельного і ресторанного бізнесу.

Види кредитів, що надаються готелям і ресторанам. Напрями банківського обслуговування готелів і ресторанів.

Процедури отримання банківського кредиту. Порядок та способи погашення банківського кредиту суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу.

Небанківське кредитування: форми співпраці та напрями.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 2-3; 5-6

Основний: 18-22

Додатковий: 23-31; 43; 52-56; 58-65

Інтернет-ресурси: 66-67; 75; 79; 80; 82

Тема 25. Бізнес-план готелів та ресторанів

Сутність та основні функції бізнес-плану суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Цілі розробки бізнес-плану. Класифікація бізнес-планів у готельно-ресторанній сфері залежно від мети розробки та особливостей реалізації бізнес-процесів. Повний бізнес-план, бізнес-план компанії, бізнес-план структурного підрозділу, регіональний бізнес-план, спеціальний бізнес-план.

Формування системи інформації для бізнес-планування. Підготовча стадія розробки. Сутність інформаційного поля розробки бізнес-плану та його особливості у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Структура та оформлення бізнес-плану суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу. Вимоги щодо стилю написання бізнес-плану.

Презентація БП: цілі та завдання, організація проведення. Оптимальні етапи презентації бізнес-плану.

Аспекти проєктного аналізу. Оцінювання економічної, технічної і фінансової перспектив реалізації бізнес-плану. Аналіз особливостей і

компонентів здійснення маркетингового, економічного, комерційного, фінансового (коефіцієнтного), екологічного та соціального аспектів бізнес-плану.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 2-3; 5-6

Основний: 18-22

Додатковий: 26-31; 52-56; 60-65

Інтернет-ресурси: 66-67; 71; 75; 79; 80; 82

Тема 26. Економічна безпека готелів і ресторанів

Сутність та цілі економічної безпеки готелів і ресторанів.

Види та джерела загроз економічній безпеці готелів і ресторанів.

Чинники, що формують відповідний рівень економічної безпеки готелів і ресторанів.

Індикатори і складові структури економічної безпеки готелів і ресторанів.

Забезпечення фінансової складової економічної безпеки готелів і ресторанів.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 1- 2; 15-17

Основний: 19-22

Додатковий: 34; 38; 42-43; 49

Інтернет-ресурси: 75; 80-81

Тема 27. Реструктуризація. Санація. Банкрутство готелів і ресторанів

Реструктуризація суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу в умовах криз та невизначеності середовища.

Поняття та форми санації суб'єкта готельного і ресторанного бізнесу.

Сутність банкрутства та основні його види. Банкрутство як одна з юридичних підстав ліквідації суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Характеристика суб'єктів банкрутства.

Причини фінансової неспроможності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Системні характеристики фінансової-економічної безпеки суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Ознаки та оцінка глибини банкрутства суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Методи оцінювання ймовірності та визначення глибини банкрутства суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Здійснення онлайн перевірки контрагента на ймовірність банкрутства.

Характеристика заходів щодо відновлення платоспроможності боржника. Процедура банкрутства суб'єкта готельного і ресторанного бізнесу. Порушення провадження у справі про банкрутство платника податків та черговість задоволення вимог кредиторів. Формування та оцінювання ліквідаційного балансу боржника.

Поняття санації суб'єкта готельного і ресторанного бізнесу. Характеристика форм санації: зменшення номінального капіталу ресторану (чиста санація), конверсія власності в борг; конверсія боргу у власність; пролонгація строків сплати заборгованості; самофінансування. Санація балансу суб'єкта готельного і ресторанного бізнесу.

Формування системи комплаєнс-контролю готелю і ресторану для запобігання ризикам банкрутства

Список рекомендованих джерел:

Законодавчо-нормативні акти: 1- 2; 9-10

Основний: 19-22

Додатковий: 29; 42; 52-53; 55-56

Інтернет-ресурси: 69; 73; 75; 80-81

3. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавчо-нормативні акти

1. Господарський Кодекс України № 436-IV від 16.01.2003 р. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15>
2. Податковий кодекс України // Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2011, № 13-14, № 15-16, № 17, ст.112 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://buhgalter911.com/normativnaya-baza/nalogovyi-kodeks/>
3. Про затвердження Положення (стандарту) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби». Наказ Міністерства фінансів України N 92 від 27.04.2000 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0288-00#Text>
4. Про захист прав споживачів: Закон України № 1023-ХП від 12.05.1991 р. (зі змінами та допов.). [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
5. Про інвестиційну діяльність: Закон України № 1560-ХП від 18.09.1991 р. (зі змінами та допов.). [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>
6. Про інноваційну діяльність: Закон України № 36, 2002, ст.266 // Відомості Верховної Ради України (ВВР),). Верховна Рада України, 2002. [Електронний ресурс] – Режим доступу: zakon-ukrajini-pro-innovatsiynu-diyalnist-2002-1025.html
7. Про ціни і ціноутворення: Закон України № 19-20, 2013, ст.190 (зі змінами та допов.). [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5007-17>
8. Кодекс законів про працю України № 322-VIII від 10.12.71 // Верховна Рада України, 1971 (зі змінами та допов.) [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08>
9. Кодекс України з процедур банкрутства // Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 19, ст.74 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2597-19>
10. Про затвердження Порядку функціонування автоматизованої системи «Банкрутство та неплатоспроможність»: наказ Міністерства юстиції України від 19 лютого 2020 р. за N 186/34469 [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/RE34469.html
11. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. N 219 (зі змінами та допов.)

[Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>

12. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства . Класифікація.: Держспоживстандарт України, 2004 (зі змінами та доповненнями). [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939>

13. Класифікація видів економічної діяльності (КВЕД-2010, КВЕД-2012, КВЕД-2013, КВЕД-2014, КВЕД-2015, КВЕД-2016, КВЕД-2017, КВЕД-2018, КВЕД-2019, КВЕД-2020). Секція І. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/dovidniki--reestri--perelik/pereliki-/128651.html>

14. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 22.05.2002 р. № 145 (зі змінами та допов.) [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/ME02094.html

15. Закон України № 5460-VI від 16.10.2012. Стаття 68. Медико-санітарне забезпечення відпочинку [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5460-17#Text>

16. Постанова МОЗ № 32 від 2.06.2020 р. «Про внесення змін до Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID – 19)» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://moz.gov.ua/koronavirus-2019-ncov.32>

17. Постанова МОЗ № 36 від 6.06.2020 р. «Про затвердження Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів в закладах, що надають послуги з розміщення на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID – 19)» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://moz.gov.ua/koronavirus-2019-ncov.36>

Основний

18. Economics and Management of the Food Industry. Jeffrey H. Dorfman, 2014. – 318p.

19. *HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 411 с.*

20. *HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312 с.*

21. *HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.3 : Кейтеринг / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 448 с.*

22. Ефимова О.П., Ефимова А.И Экономика общественного питания и гостиничного хозяйства [Текст] : навч. посіб. / /Под ред. Н.И. Кабушкина. - Мн.: 000 “Новое знание”, 2015.

Додатковий

23. Bovsh L., Hopkalo L., Beridze R., Okhrimenko A. Effectometry of social effectiveness of investments in the hospitality // *Public and Municipal Finance*. 2019. – 8(1). – С. 94-103. [http://dx.doi.org/10.21511/pmf.08\(1\).2019.08](http://dx.doi.org/10.21511/pmf.08(1).2019.08)

24. Bovsh L., Okhrimenko A., Boiko M., Gupta SK. Tourist tax administration in the fiscal target system for hospitality businesses // *Public and Municipal Finance*, 10(1), 1-11. doi:10.21511/pmf.10(1).2021.01

25. *Boiko M, Bosovskaya M, Vedmid N, Bovsh L, Okhrimenko A. Investment attractiveness of the Ukrainian tourism system //Investment Management and Financial Innovations. - Volume 15 2018, Issue №4, pp. 193-209. - Access to: <https://businessperspectives.org/investment-management-and-financial-innovations/issue-298/investment-attractiveness-of-the-ukrainian-tourism-system> DOI: 10.48077/scihor.23(11).2020.7-19*

26. *Front of the House: Restaurant Manners, Misbehaviors & Secrets.* Jeff Benjamin, 2018. Retrieved from <http://www.amazon.com/Setting-Table-Transforming-Hospitality-Business/dp/0060742763>

27. *Setting The Table: The Transforming Power of Hospitality in Business.* Danny Meyer, 2019. Retrieved from <http://www.amazon.com/Setting-Table-Transforming-Hospitality-Business/dp/0060742763>

28. *The economics of owning a restaurant.* Nathan Buehler, 2018. - <https://www.investopedia.com/articles/personal-finance/120815/economics-owning-restaurant.asp>

29. *The Profit Recipe.* Cesar Quintero, 2019. Retrieved from <http://www.amazon.com/Setting-Table-Transforming-Hospitality-Business/dp/0060742763>.

30. Okhrimenko A., Bovsh L., Boiko M., Melnychenko S., Opanasiuk N. The impact of the pandemic Covid-19 on the hospitality field: Ukraine as case study // International conference on data analytics & management : an indo-european conference (ICDAM-2021), Jaipur, India, 26th june, 2021.

31. *Блакита Г.В. Бухгалтерський облік в торгівлі та ресторанному господарстві. Навчальний посібник, 2019.*

32. Бовш Л. Інноваційні технології оцінки перспектив розвитку кав'ярень на ринку м. Києва в сучасних умовах // Всеукр. наук.-практ.

інтернет-конф. "Інноваційне підприємництво: стан та перспективи розвитку"(КНЕУ, 19-20 березня, 2016).

33. Бовш Л. Сучасні тенденції інновацій у готельно-ресторанному бізнесі України// Маркетингові інновації в освіті, туризмі, готельно - ресторанній, харчовій індустрії та торгівлі: Міжнар. наук.-пр. інтернет -конф., присв. 50 -річчю заснування ХДУХТ, [тези доп.] / редкол. : О. І. Червко [та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2017. – 474 с. – С.371-373.

34. Бовш Л., Заїчко І. Безпека держави в контексті формування сприятливих умов господарювання економічних суб'єктів// Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія "Економіка": зб. наук. пр. - Мукачево: Вид-во МДУ, 2016. - Вип. 1(5). - 285 с. - С. 11 -17.

35. Бовш Л., Комарніцький І. Оцінка якості послуг фудкортів у торговельних центрах// Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія «Економіка»: зб. наук. пр. – Мукачево: Вид-во МДУ, 2018. – Вип. 1(9). – 258 с. – С. 116 -126.

36. Бовш Л.А. Agile-підходи в ресторанному бізнесі в умовах пандемії COVID-19// Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг – Вип. 2(32). – Харків, ХДУХТ, 2020

37. Бовш Л.А. Геокарта клієнтського середовища в сфері гостинності // Міжнар. наук.-практ. конф. «Маркетинг ХХІ століття: виклики змін» (ХДУХТ, 8-9 жовтня 2020)

38. Бовш Л.А. Маркери діяльності ресторанів в умовах пандемії // Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. «Світовий та вітчизняний досвід функціонування туристичних дестинацій» (ХТЕІ, 30 жовтня 2020 року)

39. Бовш Л.А., Гопкало Л.М. Інвестиційна політика готельних операторів на ринку України // Економічний розвиток: теорія, методологія, управління [Мат-ли VI Міжнар. наук.-практ. конф.] – Nemeros s.r.o. – Prague – 2019 – 399 с. – С. 360-363.

40. Бовш Л.А., Гопкало Л.М. Концептуалізація facility менеджменту у готельному бізнесі // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. - Том 3 , №1, 2020

41. Бовш Л.А., Гопкало Л.М., Расулова А.М. Диверсифікаційний підхід до клієнтоорієнтованого управління діяльністю суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу // Наукові горизонти, 2020. – Том 23, № 11, с. 88-100. URL: https://sciencehorizon.com.ua/uk/journals/tom-23-11-2020/divyersifika_tsiyniy-pidkhid-do-kliyantooriyentovanogo-upravlinnya-diynalnistyu-sub-yektiv-gotyelno-ryestorannogo-biznyesu

42. Бовш Л.А., Кулик М.В. Комплаєнс бізнес-процесів готелю в умовах пандемії // Вісник КНТЕУ, 2020 – № 5. – С. 58-67. DOI: [http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020\(133\)05](http://doi.org/10.31617/visnik.knute.2020(133)05)

43. Бовш Л.А., Заїчко І.В. Медичні плейсменти як інструмент розвитку депресивних регіонів України // Науковий вісник

Мукачівського державного університету. Серія «Економіка»: зб. наук. пр. – Мукачево: Вид-во МДУ, 2017. – Вип. 1(7). – 218 с. – С. 126 -132.

44. Бовш Л.А., Кулик М.В., Економіка готелів і ресторанів: Збірник тестових завдань.- К.: КНТЕУ, 2019.

45. Бойко М., Босовська М., Кулик М. Овербукінг як інструмент ревеню-менеджменту. – Вісник КНТЕУ – Режим доступу: <http://visnik.knteu.kiev.ua/files/2019/06/6.pdf>

46. Бойчик І.М Економіка підприємства: підручник. / І.М.Бойчик. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. – 378 с.

47. Босовська М. В., Бовш Л. А., Охріменко А. Г. Оцінювання якості готельних послуг // *Інвестиції: практика та досвід.* – 2019. – № 4. –С. 25–31. DOI: [10.32702/2306-6814.2019.4.25](https://doi.org/10.32702/2306-6814.2019.4.25)

48. Григоренко О.М., П'ятницька Г.Т., Найдюк В.С. *Діагностика ринку послуг ресторанного господарства / Товари і ринки.* – 2018. – № 1(25). – С. 38–60.

49. Економічна безпека підприємств : Підручник / Ортинський В.Л., Керницький І.С., Живко З.Б., Керницька М.І., Гук О.В., Шимечко Г.І., Живко М.О. – Київ: Алерта, 2011. – 704 с.

50. Зотов А. Що таке Data Science і навіщо Україні наука про дані URL:<https://nv.ua/ukr/techno/technoblogs/shcho-take-data-science-i-navishcho-ukrajini-nauka-pro-dani-bloh-antona-zotova-2450168.html>

51. Квасницька Р., Тарасюк М. *Структуризація потенціалу підприємства.*– Вісник КНТЕУ – №1(111)2017.– Режим доступу: http://visnik.knteu.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=1932&Itemid=634&lang=uk

52. Крот Ю. Станкус Т. Місцеві податки і збори / Т. Станкус, Ю. Крот. – Х. : Фактор, 2017. – 80 с.

53. Кулик М.В., Бовш Л.А. Економіка готелів і ресторанів: Опорний конспект лекцій.- К.: КНТЕУ, 2019.

54. Мазаракі А., Бойко М., Кулик М. Детермінанти ревеню-менеджменту в готельному бізнесі.– Вісник КНТЕУ – Режим доступу: <http://visnik.knteu.kiev.ua/files/2017/04/6.pdf>

55. Міска В.Г., Гаврилюк С.П. Економіка підприємства ресторанного господарства: Опорний конспект лекцій.-К.: КНТЕУ, 2009.

56. Нікіфорова Н.А. Управлінський аналіз (2019) / Н.А. Нікіфорова [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://stud.com.ua/10017/ekonomika/upravlinskiy_analiz

57. Онищенко В. КВЕД для ФОП. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.golovbukh.ua/article/7167-kved-dlya-fop>

58. Охріменко А.Г. *Національна туристична система: монографія.* - Київ : Київ. нац. торг-екон. у-т, 2019. - 598 с.

59. Охріменко А. Г., Опанасюк Н. А., Приймаченко Н. В. Розвиток функціонально-галузевої компоненти національної туристичної системи України / А. Г. Охріменко, Н.А. Опанасюк, Н.В. Приймаченко // Університетські наукові записи. – 2020. – № 4. – С. 58–65.

60. Полтавська О.В. Концептуалізація ефективного управління маркетинговою діяльністю у сфері ресторанного господарства // Наук. вісник АМУ: - Серія «Економіка». 2016 – Вип.. 1-2 – С. 132-139.

61. Полтавська О.В. Маркетингові передумови розвитку підприємств ресторанного господарства//Агросвіт.- №14, 2018, - с. 37-42

62.6Причепка І.В. Економіка підприємства. Самостійна та індивідуальна робота студентів [Текст] : навч. посіб. / І. В. Причепка, Л. П. Руда ; Вінниц. нац. техн. ун-т. - Вінниця : ВНТУ, 2014. - 143 с.

63. Ресторан в темі Zero Waste – можливо ли таке? [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zerowaste.in.ua/begreen/restoran-v-teme-zero-waste-vozhno-li-takoe/>

64. Сисоліна Н. П. Економіка та організація діяльності об'єднань підприємств [Текст] : навч. посіб. / Сисоліна Н. П., Савеленко Г. В., Василенко Л. П. ; Кіровоград. нац. техн. ун-т, Каф. економіки та орг. вир-ва. - Кіровоград : Лисенко В. Ф. [вид.], 2015. - 280 с.

65. Яркіна Н.М. Економіка підприємства: Навч. пос. / Н.М.Яркіна – Вид. 2-ге перероб. і доп. – К.: Вид-во «Ліра-К», 2017. – 596 с.

Інтернет-ресурси

66. HORECA Україна (електронний журнал) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://horeca-ukraine.com/>

67. Innovation in hospitality and tourism. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.books.google.com.ua>

68. Stuff Magazine's "Hotel and restaurant business in Ukraine", available at: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.hotelbiz.com.ua

69. YouControl [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.hotelbiz.com.ua

70. Your hotelprice [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.hotelpricerreporter.com/term/rack-rate/>

71. Бізнес-історія запуску власного кафе. Бізнес ідеї для кафе і ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://bankchart.com.ua/biznes/rozvitok_biznesu/statti/biznes_istoriya_zapusk_vlasnogo_kafe_biznes_ideyi_dlya_kafe_i_restoraniv

72. Гостиничный & ресторанный бизнес [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://hotelbiz.com.ua>

73. Дія: Державні послуги онлайн [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://diia.gov.ua/>

74. Ефективне планування: навіщо компанії стратегічні сесії. URL: <https://znaj.ua/society/efektyvne-planuvannya-navisho-kompaniyi-strategichni-sesiyi>
75. ЛігаЗакон [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.liga.net
76. Оптимізація меню ресторану і ціноутворення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.slideshare.net/>
77. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.world-tourism.org.
78. Сучасне меню: американський, французький та іспанський підходи до ціноутворення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://foodrussia.net/restoran/sovremennoe-menyu-amerikanskiy-frantsuzskiy-i-ispanskiy-podkhody-k-tsenoobrazovaniyu/>
79. ТОП 3 платформи для торгівлі на фондовому ринку США– [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://sdg-trade.com/kak-stat-klientom/top-3-platformy-dlya-torgovli-na-fondovom-rynke>
80. Українское право. – Режим доступу : www.ukrpravo.com.ua.
81. Цифрова економіка: тренди, ризики та соціальні детермінанти. URL: https://razumkov.org.ua/uploads/article/2020_digitalization.pdf
82. Що таке онлайн трейдинг і як він працює [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://admiralmarkets.com/ru/education/articles/trading-instruments/online-trading-guide>

Примітка: курсивом виділені джерела, наявні у бібліотеці КНТЕУ.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

програми дисципліни «Економіка готелів і ресторанів»

Погоджено
Декан факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

_____ Н.І. Ведмідь

«_____» _____ 2021р.

Погоджено
Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

_____ М.Г. Бойко

«_____» _____ 2021р.

Погоджено
Гарант освітньої програми «Готельний і ресторанний менеджмент»

_____ А.Г. Охріменко

«_____» _____ 2021р.

Погоджено
Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

_____ А.М. Расулова

«_____» _____ 2021р.

Погоджено
Директор ресторану ТОВ «Карібіан клуб»

_____ А.А. Таранов

«_____» _____ 2021р.

Погоджено
Головний фахівець з готельного обслуговування готелю «Хрещатик»

_____ Г.І. Бурба

«_____» _____ 2021р.

Погоджено

«_____» _____ р.

Погоджено

«_____» _____ р.

Погоджено

«_____» _____ р.

Погоджено

«_____» _____ р.

