



КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО ТА
ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

СИЛАБУС (SYLLABUS)

Назва курсу	ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ THE ECONOMY OF HOTELS AND RESTAURANTS
Викладач	Бовш Людмила Андріївна
Профайл викладача	
Контакти	м. Київ, вул. Кіото, 19 ауд. 521 (044) 513-33-48
Е-mail:	l.bovsh@knute.edu.ua
Сторінка курсу в системі дистанційного навчання КНТЕУ	dist.knute.edu.ua
Консультації	Відповідно до графіку індивідуальних консультацій, що розмішений на офіційному сайті КНТЕУ (сторінка кафедри готельно-ресторанного бізнесу). Інформація доступна за посиланням: https://knute.edu.ua/blog/read?n=Department%20of%20Hotel%20and%20catering%20and%20tourism&uk

- **Коротка анотація до курсу :** Дисципліна «Економіка готелів і ресторанів» розширює та доповнює основні засади організації діяльності готелів і ресторанів, формування основних показників їхньої економічної діяльності та оцінки ефективності використання ресурсного потенціалу та діяльності в цілому – і тим самим дає можливість отримати студентам знання та навички практичного застосування аналітичних та управлінських компетентностей у майбутній професійній діяльності.

Мова викладання: українська

Освітній ступінь: бакалавр / bachelor

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа / Hotel and Restaurant business

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа / Hotel and Restaurant business

2. Мета та цілі курсу - вивчення дисципліни «Економіка готелів і ресторанів», що відноситься до циклу професійної та практичної підготовки, полягає у засвоєнні студентами теоретичних основ з організації, планування та оцінки економічної діяльності готелів і ресторанів.

3. Результати навчання - За результатами вивчення дисципліни студенти повинні отримати наступні компетентності

знати:

- характеристику тимчасового розміщування й організації харчування як видів економічної діяльності;
- фактори впливу на формування попиту та пропозиції на послуги готелів і продукцію ресторанів;
- економічні особливості формування та реалізації концепт-продуктів готелів і ресторанів на внутрішньому та зовнішньому ринках;
- склад та показники визначення ефективності використання ресурсного потенціалу готелів і ресторанів;
- специфіку економічного і фінансового механізмів функціонування готелів і ресторанів;
- обґрунтування ефективності інвестиційної діяльності готелів і ресторанів;
- методологію визначення економічної та соціальної ефективності діяльності готелів і ресторанів.

вміти:

- прогнозувати та планувати цілі діяльності готелів і ресторанів, їхніх підрозділів;
- розробляти системи стратегічного, поточного (тактичного) та оперативного контролю діяльності;
- визначати економічні основи функціонування готелів і ресторанів для збору інформації з метою прийняття рішень, планування діяльності та контролю;
- здійснювати аналіз операційної та інвестиційної діяльності організації, використовувати результати для підготовки управлінських рішень;
- розробляти бізнес-плани створення та розвитку нових організацій, напрямів діяльності, продукції (товарів, послуг);
- планувати матеріально-технічне забезпечення виробничих процесів.

4. Обсяг курсу Дисципліна «Економіка готелів і ресторанів» містить 9 кредитів ECTS. Загальна кількість годин 270 з них 64 – лекцій, 64 – практичних і 142 – самостійної роботи студентів.

5. Пререквізити – Вивчення дисципліни базується на знаннях з таких дисциплін, як: «Економічна теорія», «Фінанси, гроші та кредит», «Готельна справа», «Ресторанна справа»; паралельно з дисциплінами: «Маркетинг», «Бізнес-планування», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Управління дистрибуцією послуг», «StartUp-тренінг».

6. Технічне й програмне забезпечення /обладнання – Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів (візуальних засобів моделювання)

7. Календарно-тематичний план (схема вивчення курсу)

Назва розділу, теми	Усього годин / кредитів	Кількість годин			Форми контролю
		Лекції	Практичні заняття / модульний контроль	Самостійна Робота студентів	
Модуль I Теоретичний базис економіки готелів і ресторанів					
Тема 1. Готелі і ресторани як суб'єкти економічної діяльності	16	2	2	12	О, Р, Т, ВПЗ
Тема 2. Економічне середовище функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	16	2	2	12	ПВЗ, Т, Р
Тема 3. Місткість, попит та пропозиція на ринку готельних та ресторанних послуг	20	2	4	14	ПВЗ, Т, Р
Тема 4. Економічні функції суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	16	2	2	12	ПВЗ, Т, О
Тема 5. Економічний механізм діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	18	2	2	14	ПВЗ, Т, О
Модуль II Економічна діяльність готелів					
Тема 6. Експлуатаційна програма готелю	20	4	4	12	ПВЗ, Т, Р
Тема 7. Поточні витрати та собівартість готельного продукту	18	4	2	12	ПВЗ, Т, Р
Тема 8. Ціноутворення в готелі	16	2	2	12	ПВЗ, Т, Р
Тема 9. Доходи, прибуток, рентабельність готелю	20	4	4	12	ПВЗ, Т, Р
Тема 10. Податки та оподаткування господарської діяльності готелю	20	4	4	12	О, Р, Т
Всього за семестр	180/6	28	28	124	-
Підсумковий контроль	екзамен письмовий				
Модуль III Економічна діяльність ресторанів					
Тема 11. Продукція та товарооборот ресторану	6	4	2	-	ПВЗ, Т, Р
Тема 12. Виробнича програма ресторану	6	4	2	-	ПВЗ, Т, Р
Тема 13. Поточні витрати та собівартість продукції ресторану	4	2	2	-	ПВЗ, Т, Р
Тема 14. Ціноутворення на ресторанну продукцію	4	2	2	-	ПВЗ, Т, Р
Тема 15. Доходи, прибуток, рентабельність ресторану	4	2	2	-	ПВЗ, Т, Р

Тема 16. Податки та оподаткування господарської діяльності ресторану	6	4	2	-	ПВЗ, Т, Р
Модуль IV Ресурси готелів і ресторанів					
Тема 17. Ресурсний потенціал готелів і ресторанів	2	2	-	-	ПВЗ, Т, Р
Тема 18. Основні засоби готелів і ресторанів	6	2	2	2	ПВЗ, Т, Р
Тема 19. Оборотні засоби готелів і ресторанів	6	2	2	2	ПВЗ, Т, Р
Тема 20. Нематеріальні ресурси готелів і ресторанів	6	2	2	2	ПВЗ, Т, Р
Тема 21. Фінансові ресурси готелів і ресторанів	6	2	2	2	ПВЗ, Т, Р
Тема 22. Трудові ресурси готелів і ресторанів	8	4	2	2	ПВЗ, Т, Р
Модуль V Економічний базис розвитку готелів і ресторанів					
Тема 23. Економічна діагностика готелів і ресторанів	4	2	2	-	ПВЗ, Т, Р
Тема 24. Інноваційна та інвестиційна політика готелів і ресторанів	6	4	2	-	ПВЗ, Т, Р
Тема 25. Бізнес-план готелів та ресторанів	6	4	2	-	ПВЗ, Т, Р
Тема 26. Економічна безпека готелів і ресторанів	4	2	2	-	ВПЗ, Р, ОРТ
Тема 27. Реструктуризація. Санація. Банкрутство, готелів і ресторанів	6	4	2	-	ПВЗ, Т, Р
Всього за семестр	90/3	48	32	10	-
Разом	270/9	64	64	142	-
Підсумковий контроль					екзамен письмовий

ФОРМИ КОНТРОЛЮ: О – опитування; ВПЗ – вирішення практичних завдань; ОРТ – обговорення результатів тренінгу; Т – тестування; Р – презентація і захист індивідуальних завдань

8. Система оцінювання та вимоги

Підсумкова модульна оцінка за семестр є сумою оцінок, отриманих студентом за виконання практичних завдань та оцінки модульного контролю. Екзаменаційна оцінка є результатом виконання екзаменаційного іспиту. Робочою програмою передбачено:

I семестр – 14 практичних, загальна сума балів за виконання роботи складає 56 балів, модульна оцінка 24 бали, за виконання 10 самостійних робіт складає – 20 балів. Усього – 100 балів.

Максимальна екзаменаційна оцінка становить 100 балів.

II семестр – 16 практичних, загальна сума балів за виконання роботи складає 48 балів, модульна оцінка 36 бали, за виконання 5 самостійних робіт складає – 16 балів. Усього – 100 балів.

Максимальна екзаменаційна оцінка становить 100 балів.

9. Рекомендована література (основні джерела):

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-innovatsiyunu-diyalnist-2002-1025.html](http://zakon.ukrajini-pro-innovatsiyunu-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. – 311 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., Hopykalo 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](https://doi.org/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., Oranasiuk 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. Черевко [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., Комарницький 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 XXI 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-pidkhhid-do-kliyantooriyentovanogo-upravlinnya-diyalnistyuu-sub-yektiv-gotyelno-gyestorannogo-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 плеєсменти 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

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 навщо 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., Бови 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. Причепя І.В. *Економіка підприємства. Самостійна та індивідуальна робота студентів [Текст] : навч. посіб. / І. В. Причепя, 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.hotelpricereporter.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_zapusku_vlasnogo_kafe_biznes_id_eyi_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. Украинское право. – Режим доступа : 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.