

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра менеджменту, підприємництва та торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол 1 від 30.08.2024)

Директор

Петро ГАВРИЛКО



**ЕКОНОМІКА РЕСТОРАНІВ /
ECONOMICS OF RESTAURANTS**

**ПРОГРАМА/
COURSE SUMMARY**

Ужгород 2024

Укладач: Гуштан Т.В., д.е.н., доцент, професор кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

Робочу програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі від 29 серпня 2024р., протокол № 1.

Рецензент: Індус К.П., к.е.н., доцент кафедри фінансів, обліку та оподаткування УТЕІ ДТЕУ

ВСТУП

Програма дисципліни «Економіка ресторанів» призначена для здобувачів вищої освіти УТЕІ ДТЕУ першого (бакалаврського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології».

Програму підготовано відповідно до освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» / «Restaurant technology» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

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

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення освітньої компоненти «Економіка ресторанів» є сприяння здобувачам у засвоєнні принципів, прогресивних форм і методів управління господарсько-фінансовим станом підприємства в умовах конкурентного ринкового середовища.

Завданнями вивчення ОК «Економіка ресторанів» є успішне вирішення конкретних практичних завдань, таких як розробка і впровадження заходів для забезпечення ефективної діяльності організацій у довгостроковій перспективі, що залежить від рівня загальної та професійної підготовки майбутніх фахівців сфери гостинності та їх компетентності. Зазначене визначатиме здатність майбутнього фахівця бути конкурентним на ринку праці та дасть можливість забезпечити високі темпи розвитку і підвищити конкурентоспроможність підприємств сфери гостинності.

Предметом вивчення ОК «Економіка ресторанів» є формування професійного підходу до особливостей управління підприємством в умовах постійних змін, дослідження прикладних аспектів управління товарооборотом та виробничою програмою підприємств ресторанного господарства, основними фондами та оборотними активами, трудовими та фінансовими ресурсами підприємства; дослідження особливостей ціноутворення, управління прибутком та рентабельністю; дослідження ефективності діяльності закладів ресторанного господарства, а також вивчення ризиків у діяльності підприємств гостинності та особливостей провадження інноваційно-інвестиційної діяльності у сфері гостинності; формування системного мислення у майбутніх фахівців галузі.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ОБОВ'ЯЗКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Знання:

- своїх прав і обов'язків як члена суспільства, усвідомлення цінностей громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;

- історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства;

- усної та письмової державної та іноземної мов;

- основ менеджменту;

- основ безпеки життєдіяльності;

- теорії і практики функціонування організацій у сучасних умовах ринкового середовища.

вміння

- формувати світогляд, оцінювати та аналізувати соціально-економічні процеси і явища, які відбуваються в організаціях;

- використовувати принципи і норми права у професійній діяльності;

- спілкуватися в усній та письмовій формі державною та іноземною мовами;

- використовувати інформаційні технології у професійній діяльності;

- визначати перспективи розвитку організації;

- управляти підприємством готельного та ресторанного бізнесу через реалізацію функцій менеджменту;

- обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту;

- вести пошук, збирання та аналіз інформації, розраховувати показники для обґрунтування управлінських рішень.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Освітня компонента «Економіка ресторанів», як обов'язкова компонента освітньо-професійної програми, забезпечує оволодіння здобувачами вищої освіти загальними та фаховими компетенціями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідною освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за ОПП</i>		
К 01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	1-15
К 02	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	2-15
К 03	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість	3-12
К 04	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій	1,3-15
К 07	Здатність працювати в команді	2-4,6,8,9,11-15
<i>Спеціальні компетентності за ОПП</i>		
К 20	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки	3-12,14
К 26	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію	2-15
<i>Програмні результати навчання за ОПП</i>		
ПР 01	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та	1-15

	практичні проблеми в галузі харчових технологій	
ПР 02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	3-15
ПР 03	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру	1,3-15
ПР 15	Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства	3-12,14,15
ПР 24	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	3,4,7-12,14

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Інституційні засади ринкової економіки

Поняття ринку та його суб'єкти. Функції ринку. Умови формування ринку. Структура ринку. Класифікація ринків. Класифікація ринку за економічним призначенням об'єктів ринкових відносин. Класифікація ринку за ступенем зрілості ринкових відносин. Класифікація ринку відповідно до чинного законодавства. Класифікація ринку за адміністративно-територіальною ознакою. Ринкова економіка. Ознаки ринкової економіки. Моделі ринкової економіки. Сутність підприємництва та підприємства. Види підприємств. Господарські товариства та їх види.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,3,4,5,8

Основний: 10,15,23,28,36,38

Додатковий: 50,58

Інтернет-джерела: 71-73

Тема 2. Роль і місце ресторанного господарства в сфері послуг

Економічна суть діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Функції та завдання підприємств сфери гостинності. 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 закладів ресторанного господарства. Характеристика основних елементів ринку послуг та продукції ресторанного господарства. Фактори, що впливають на пропозицію ресторанної продукції. Фактори формування попиту на продукції ресторанного господарства. Методи вивчення і прогнозування попиту у ресторанному господарстві. Система показників попиту і пропозиції послуг та продукції підприємств ресторанного господарства. Планування як інструмент обґрунтування економічної стратегії закладів ресторанного господарства. Характеристика показників беззбиткової діяльності підприємства. Місце і роль

підприємств ресторанного бізнесу в системі ринкового господарювання України. Сучасний стан і тенденції розвитку ресторанних підприємств в Україні.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,6,8

Основний: 10,11,19,23,28,32,36

Додатковий: 53,58,63,69

Інтернет-джерела: 70-73

Тема 3. Управління товарооборотом та виробничою програмою підприємств ресторанного господарства

Сутність та структура товарообороту підприємств харчування. Валовий і роздрібний товарооборот. Поняття продукції ресторанного господарства. Склад та структура продукції ресторанного господарства, характеристика її складових. Виробнича програма та планування випуску продукції підприємств харчування. Складання плану товарообороту та продуктового балансу. Порядок проведення аналізу динаміки та структури роздрібного товарообороту. Фактори, що визначають обсяги, структуру та перспективи розвитку товарообороту ресторану. Методи планування товарообороту підприємств ресторанного бізнесу, обґрунтування обсягу товарообороту на плановий період. Класифікація планів товарообороту ресторану. Економічна характеристика виробничої діяльності ресторанних підприємств.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,3,8

Основний: 11,21-28

Додатковий: 51,52,58,62,69

Інтернет-джерела: 70-72

Тема 4. Основні фонди підприємств ресторанного господарства та їх відтворення

Основні засоби ресторанів як елемент матеріальних ресурсів. Склад основних засобів за різними класифікаційними ознаками. Поняття амортизації основних засобів. Мета та особливості застосування прискореної амортизації. Стан і тенденції розвитку матеріально-технічної бази ресторанів. Види вартісної оцінки основних засобів: первісна, відновна, повна, залишкова. Методика оцінки середньої вартості основних фондів підприємств. 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 фондів.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,4,5,7,8

Основний: 23,28,35-38

Додатковий: 51,58,62

Інтернет-джерела: 72,73

Тема 5. Управління оборотними активами підприємств ресторанного господарства

Економічна сутність товарних ресурсів. Джерела формування продовольчих ресурсів у ресторанному господарстві, їх класифікація. Економічна сутність товарних запасів як елементу товарної пропозиції. Класифікація товарних запасів. Поняття нормативу запасів. Абсолютні і відносні показники вимірювання товарних запасів. Форми залучення продовольчих ресурсів на регіональний споживчий ринок: закупівля сільгосппродуктів і продтоварів у безпосередніх сільськогосподарських виробників, на підприємствах харчової промисловості. 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. Шляхи підвищення ефективності використання товарно-сировинних ресурсів. Методика планування запасів інженерних ресурсів.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,7,8

Основний: 12,23,24-21-28,39

Додатковий: 51,58,62

Інтернет-джерела: 72,73

Тема 6. Управління трудовими ресурсами підприємств ресторанного бізнесу

Поняття, класифікація і структура персоналу ресторанного підприємства. Оцінювання стану та ефективності використання персоналу ресторанних підприємств. Планування чисельності працівників на підприємствах ресторанного бізнесу. Сучасна система управління персоналом ресторанного підприємства. Формування і використання персоналу ресторанних підприємств. Продуктивність праці персоналу ресторанних підприємств. Основні напрями підвищення ефективності використання трудових ресурсів у ресторанному бізнесі. Суть та характеристика мотивації та організації заробітної плати працівників ресторанного бізнесу. Форми і системи оплати праці, що застосовуються в ресторанних підприємствах: їх сутність, переваги та недоліки. Державне і договірне регулювання оплати праці. Обґрунтування витрат на оплату праці на підприємствах ресторанного бізнесу. Соціально-економічна сутність і особливості праці в ресторанному бізнесі. Соціальні гарантії працівникам ресторанного бізнесу. Закордонний досвід управління персоналом на підприємствах ресторанного бізнесу. Характерні ознаки окремих категорій персоналу ресторанного підприємства. Форми навчання та підвищення кваліфікації кадрів ресторанних підприємств. Фактори стимулювання зростання продуктивності праці на підприємствах ресторанного бізнесу в умовах ринкової економіки. Планування потреби в трудових ресурсах на підприємстві ресторанного бізнесу. Закордонний досвід використання моделей мотивації трудової діяльності. Зарубіжний та вітчизняний досвід нарахування заробітної плати.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,7,8
Основний: 10,13-17,21-28,33
Додатковий: 56,57,59,60,61,64
Інтернет-джерела: 70-73

Тема 7. Управління фінансовими ресурсами підприємств ресторанного господарства

Поняття та джерела формування фінансових ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Власні, позичені і залучені джерела формування фінансових ресурсів ресторанних підприємств. Співвідношення внутрішніх та зовнішніх джерел формування фінансових ресурсів. Відображення фінансових ресурсів ресторанного підприємства в балансі. Потоки фінансових ресурсів підприємств ресторанного бізнесу. Завдання фінансів підприємств ресторанного бізнесу. Суть і роль фінансів підприємств ресторанного бізнесу та їх зв'язок з державним фінансовим механізмом та зі складовими фінансового ринку. Зміст фінансової діяльності ресторанних підприємств. Методи впливу державного фінансового механізму на фінансову діяльність підприємств ресторанного бізнесу. Форми взаємозв'язку фінансової діяльності ресторанних підприємств з окремими елементами фінансового ринку – кредитним ринком, ринком цінних паперів, валютним і страховим. Взаємозв'язок фінансової діяльності підприємств ресторанного бізнесу з найважливішими інститутами фінансового ринку – комерційними банками, фондовими і валютними біржами, інвестиційними фондами, пенсійним фондом, страховими компаніями тощо. Сутність, роль і види грошових потоків. Планування руху грошових коштів підприємств ресторанного бізнесу. Оцінювання ефективності формування та використання грошових коштів підприємствами ресторанного бізнесу. Мета і принципи економічного управління рухом грошових коштів ресторанних підприємств. Методи оптимізації руху грошових коштів.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,4,5,8
Основний: 9,13,20,41
Додатковий: 51,58,62
Інтернет-джерела: 72,73

Тема 8. Інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері ресторанного бізнесу

Формування інноваційного потенціалу підприємств ресторанного бізнесу в сучасних умовах господарювання. Економічна суть інноваційної політики підприємств ресторанного бізнесу. Методологія аналізу та оцінка ефективності інновацій. Оцінка економічної ефективності технічних нововведень на підприємствах ресторанного бізнесу. Поняття та показники рівня науково-технічного прогресу. Сучасні підходи до управління інноваційними процесами на підприємствах ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу у світі та Україні. Оцінка ринкових можливостей підприємств ресторанного бізнесу у контексті реалізації інновацій. Сутність інвестиційної діяльності. Інвестиції.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,3,6,8
Основний: 10,13,15,21-30
Додатковий: 50,58,62
Інтернет-джерела: 70-72

Тема 9. Управління доходами підприємств ресторанного бізнесу

Доходи як економічна категорія та економічний показник. Поняття доходу ресторанних підприємств та їх джерела. Класифікація доходів підприємств ресторанного бізнесу залежно від напрямів діяльності. Економічний механізм формування і розподілу доходу ресторанного підприємства. Стратегія формування доходу ресторанного підприємства. Оптимізація доходу ресторанних підприємств. Цілі та завдання управління доходами підприємств ресторанного бізнесу. Моніторинг доходу при обґрунтуванні базової економічної стратегії ресторанного підприємства. Порядок проведення аналізу доходів ресторанних підприємств. Фактори, що впливають на формування доходів підприємств ресторанного бізнесу. Методи обґрунтування планового обсягу доходів ресторанних підприємств.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,7
Основний: 9,20,28,39-42
Додатковий: 51,58,62,68
Інтернет-джерела: 72,73

Тема 10. Управління поточними витратами та собівартістю у підприємствах сфери гостинності

Економічна сутність поточних витрат підприємств ресторанного бізнесу. Собівартість, як комплексний економічний показник. Калькулювання собівартості ресторанної продукції. Планування витрат ресторанних підприємств. Фактори, що визначають обсяг та рівень поточних витрат ресторанних підприємств. Удосконалення складу калькуляційних статей витрат при обчисленні собівартості ресторанної продукції. Цілі і завдання управління поточними витратами на підприємствах ресторанного бізнесу. Оцінка економічної обґрунтованості плану поточних витрат підприємств ресторанного бізнесу.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,4,5,7,8
Основний: 9,11,21-32
Додатковий: 51,58,62
Інтернет-джерела: 70,71

Тема 11. Особливості ціноутворення в підприємствах ресторанного бізнесу

Сутність і економічна роль ціни на ринку послуг в ресторанах. Система цін на продукцію та послуги ресторану. 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.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,6,7,8

Основний: 9,12,20,23, 28,41,42,44,45

Додатковий: 51,54,55,62

Інтернет-джерела: 70-72

Тема 12. Управління прибутком та рентабельністю в підприємствах ресторанного бізнесу

Прибуток ресторанного підприємства: суть, формування та використання. Види та джерела утворення прибутку підприємств ресторанного бізнесу. Поняття мінімального, цільового, нормального та максимального прибутку ресторанних підприємств. Економічне управління формуванням і розподілом прибутку ресторанних підприємств. Поняття рентабельності підприємств ресторанного бізнесу. Порядок проведення фінансового результату ресторанних підприємств. Аналіз фінансових результатів діяльності ресторанного підприємства. Аналіз фінансового стану підприємств ресторанного бізнесу. Аналіз ліквідності балансу ресторанного підприємства. Економічні підходи до характеристики прибутку підприємства. Фактори, що впливають на формування прибутку підприємств ресторанного господарства. Методологія розподілу прибутку й дивідендна політика ресторанного підприємства. Можливості стабілізації фінансово-економічного стану суб'єкта господарювання. Вибір стратегії стабілізації фінансово-економічного стану підприємства. Механізм дії внутрішніх чинників зростання ефективності діяльності ресторанного підприємства. Порядок планування розподілу планового чистого прибутку ресторанних підприємств.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,6,7

Основний: 10,14,20,41,49

Додатковий: 51,54,55,62

Інтернет-джерела: 70-73

Тема 13. Податкова політика підприємств ресторанного бізнесу

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

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,8

Основний: 14,15,22,28,41

Додатковий: 50,58,62

Інтернет-джерела: 70,72,73

Тема 14. Ефективність діяльності ресторанів

Поняття та сутність ефективності. Методичні підходи до оцінки ефективності діяльності закладів ресторанного господарства. Розрахунок економічної ефективності поточних інноваційних заходів. Напрямки підвищення ефективності закладів ресторанного господарства. Показники оцінки ефективності використання фінансових ресурсів закладів ресторанного господарства. Операційні коефіцієнти: середній чек за харчування (Average Check); валовий операційний прибуток ресторану (GOP (gross operating profit)).

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,6,7

Основний: 10,17,20,43,49

Додатковий: 51,54,55,58,62,63

Інтернет-джерела: 70,72

Тема 15. Економічні ризики у діяльності підприємств ресторанного бізнесу

Сутність ризику у діяльності ресторанних підприємств. Класифікація та характеристика ризиків підприємств ресторанного бізнесу. Шляхи та заходи щодо профілактики та мінімізації рівня ризиків в ресторанних підприємствах. Банкрутство підприємства: його суть та форми регулювання в Україні. Санація підприємств та умови її проведення. Вивчення Закону України «Про відновлення платоспроможності боржника або визнання його банкрутом». Сутність кризи і кризових явищ. Показники усунення кризового процесу. Основні причини, що призводять до банкрутства 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 ресторанних підприємств. Форми внутрішнього і зовнішнього страхування господарського ризику.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,8

Основний: 10,38,40,43,49

Додатковий: 50,54,55,58,62,63,67

Інтернет-джерела: 70-73

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правовий:

1. Господарський кодекс України від 01.01.2024 № 436-IV
2. Податковий кодекс України від 29.01.2024 № 2755-VI
3. Цивільний кодекс України від 30.01.2024 № 435-IV
4. Про акціонерні товариства; Закон України від 01.01.2024 № 2465-IX
5. Про господарські товариства; Закон України від 31.03.2023 № 1576-XII
6. Про інвестиційну діяльність; Закон України від 10.10.2022 № 1560-XII
7. Про оплату праці; Закон України від 01.04.2023 № 108/95-ВР
8. Про підприємництво; Закон України від 11.02.2022 № 698-XII

Основний:

9. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Навч. посібник. К.: Знання України, 2002. 358 с.
10. Александрова С. А. 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. 142с
11. Афанасьєв М. В., Плоха О.Б. Економіка підприємства: навч.-метод. посібн. Х.: ВД "ІНЖЕК", 2007. 320 с.
12. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. К.:НУХТ, 2018. 360с.
13. Березін О. В. Економіка підприємства. К. : Знання, 2009. 390 с.
14. Бойчик І. М. Економіка підприємства : підручник / І. М. Бойчик. Київ :Кондор, 2016. 378 с.
15. Гаврилюк С. П., Ткаченко Т. Г. Економіка готельного господарства і туризму. Київ: Знання. 2005. 173 с.
16. Гетьман О. О., Шаповал В.М. Економіка підприємства. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 488 с.
17. Городня Т.А. Економіка туризму: теорія і практика: навч.посіб./ Т.А.Городня, А.Ф.Щербак. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 436с.
18. Грицюк, Е. О. Економіка підприємства: навчальний посібник. К. : Дакор, 2009. 304с.
19. Дяченко Л. П. Економіка туристичного бізнесу: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 224 с.
20. Економіка підприємства. Збірник практичних задач і конкретних ситуацій: Навч. посібник / За ред. С. Ф. Покропивного. К., 2000.
21. Економіка підприємства: зб. практичних задач і ситуацій: навч. посібник. К. : КНЕУ, 2008. 323 с.
22. Економіка підприємства: підручник / за заг. ред. С. Ф. Покропивного. 3-є вид., перероб. та доп. К. : КНЕУ, 2002. 528 с.
23. Економіка підприємства : підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 700 с.
24. Економіка підприємства: Навч. посібник / За ред. А. В. Шегди. К.: Знання, 2005. 431 с.
25. Економіка підприємства : навч. посібн. / за ред. А. В. Калини. К. : Знання, 2007. 324 с.
26. Економіка підприємства : навч. посібн. / за ред. В. І. Мацибори. К. : Каравела, 2008. 312 с.
27. Економіка підприємства / за ред. Н. Й. Реверчук. К. : УБС НБУ, 2007. 160 с.
28. Економіка ресторанного господарства: навч. посібник / Н. О. Власова [та ін.] ; дар. Н. О. Власова; ХДУХТ. 2-ге вид., стер. Харків : Світ книг, 2019. 389 с.
29. Економіка туризму: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, М. Й. Рутинський, С. В. Білоус, Н. Л. Мандюк. К.: «Центр учбової літератури», 2016. 554 с
30. Економічний аналіз: Навч. посібник / М. А. Болюх, В. З. Бурчевський, М. І. Горбаток; За ред. акад. НАНУ, проф. Чумаченка М. Г.К.: КНЕУ, 2001. 540 с.
31. Завіновська Г.Т. Економіка праці: Навч. посібник.К.: КНЕУ, 2003. 300 с.

32. Ковальчук І.В. Економіка підприємства: навч. посібник. К.: Знання, 2008. 679с.
33. Крушельницька О.В., Мельничук Д.П. Управління персоналом: Навч. посібник. К.: Кондор, 2003. 296 с.
34. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства: Навч. посібник. К., 1997. 174 с.
35. Кулішов В.В. Економіка підприємства: теорія і практика: Навч. посібник. К.: Ніка-Центр, 2002. 216 с
36. Малий бізнес та підприємництво в ринкових умовах господарювання / за ред. Л. І. Вороніної. К. : Вид. Європ. Ун-ту, 2002. 308 с.
37. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика: підручник. 2-ге вид. перероб. та доп. / М. П. Мальська, В. В. Худо. К: Центр учбової літератури, 2012. 368 с.
38. Мальська М. П. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. / М. П. Мальська, М. Й. Рутинський, С. В. Білоус, Н. Л. Мандюк. К.: Центр учбової літератури, 2014. 544 с.
39. Манів З. О., Луцький І. М. Економіка підприємства : навч. посібн. К. : Знання, 2006. 580 с.
40. Осипов В.І. Економіка підприємства: Підручник. Одеса: Маяк, 2005. 720 с.
41. Петрушенко Ю. М. Мікроекономіка: теорія та приклади розв'язання задач : навч. посібник / Ю. М. Петрушенко. Суми : ВТД «Університетська книга», 2012. 320 с.
42. Сідун В.А., Пономарьова Ю.В. Економіка підприємства: Навч. посіб.: Вид. 2-ге, перероб. та доп. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 356 с
43. Терещенко О. О. Фінансова санація та банкрутство підприємств. К. : КНЕУ, 2000. 410 с.
44. Харів П. С. Економіка підприємства: збірник задач і тестів. К.: Знання-Прес, 2001. 302 с.
45. Чепурда Л.М. Економіка та організація діяльності об'єднань підприємств: Навч. посіб. / Л.М. Чепурда, С.С. Беяєва, М.В. Плахотнікова; Під заг. ред. Л.М. Чепурди. К.: Професіонал, 2005. 272 с.
46. Чорненька Н.В. Організація функціонування готельної індустрії / Організація туристичної індустрії: навчальний посібник. К., 2008. С.61-83.
47. Шаповал В. Економіка підприємства. Уведення в спеціальність. Дніпропетровськ : ДУЕП, 2002. 286 с.
48. Шваб Л. І. Економіка підприємства: навч. посібн.К. : Каравела, 2005. 568 с.
49. Шершньова З. Є., Оборська С.В. Антикризове управління підприємством: Навч. -метод. посіб. для самост. вивч. дисц. К.: КНЕУ, 2004. 196 с

Додатковий:

50. Гринчуцький В. І. Економіка підприємства : навч. посібник / В. І. Гринчуцький, Е. Т. Карапетян, Б. В. Погрішук. – 2-ге вид., перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 304 с.
51. Економіка та фінанси підприємства: методика розв'язання практичних задач : навч. посібник / Л. О. Лігоненко, І. В. Височин, О. В. Корольова, Казанська та ін. – К. : КНТЕУ, 2011. – 336 с.

52. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підручник / Т. Л. Мостенська, І. А. Бойко, І. М. Болотіна та ін. – кер. кол. авт. і наук. ред. д.е.н., проф. Т. Л. Мостенської. – К. : Кондор, 2012. – 492 с.
53. Чорна Л. О. Економіка підприємства : навч. посібник / Л. О. Чорна, Н. В. Корж, І. В. Левицька. – Вінниця : Едельвейс і К, 2008. – 372 с.
54. Климчук А.О. Система оцінки та підвищення конкурентоспроможності підприємства в сучасних умовах / Журнал «Економіка ринкових відносин» - № 12 – Київ, 2014 – С.56 – 61
55. Климчук А.О. Структура системи оцінки та підвищення рівня конкурентоспроможності підприємства / Інноваційне управління промисловими підприємствами в системі ефективного використання конкурентного потенціалу (колективна монографія) / за наук. ред. д.е.н., проф. Нижника В. М. – Хмельницький: ХНУ 2014. – С. 364 – 401.
56. Климчук А.О. Оцінка персоналу в системі управління промисловим підприємством / Моделювання регіональної економіки – 2015. – № – 1 (25). – С. 341–347. 10. Климчук А.О. Система преміювання персоналу в ефективному управлінні промисловим підприємством / Вісник Волинського інституту економіки та менеджменту. – 2016. – Вип. 16. – С.160–167.
57. Климчук А.О. Оцінювання результатів діяльності персоналу на промисловому підприємстві / Глобальні та національні проблеми економіки : електронне наукове видання. – 2016. – Вип. 11. – С. 360–363.
58. Климчук А.О. Основні інструменти підвищення ефективності управління підприємством / Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2016. – № 2. – Т. 1. – С. 26–28.
59. Климчук А.О. Мотивація персоналу як складова ефективного управління підприємством / Вісник соціально-економічних досліджень: зб. наук. праць; за ред. М. І. Зверякова. – Одеса: Одеський національний економічний університет. – 2016. – № 1(60). – 135–141.
60. Климчук А.О., Михайлов А.М. Мотивація та стимулювання персоналу в ефективному управлінні підприємством та підвищенні інноваційної діяльності / Маркетинг і менеджмент інновацій. – 2018. – № 1. – С. 218 –234.
61. Климчук А.О. Управління підприємством в системі оцінки, мотивації та стимулювання персоналу / Монографія / А. О. Климчук. – Хмельницький : ХНУ, 2018. – 283 с.
62. Левицька І.В., Климчук А.О. Оцінка ефективності діяльності ресторанного господарства України / Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. № 3 – 2019. –С. 117-121.
63. Barros, C. P., & Santos, P. The economic efficiency of the hotel industry: Evidence from Portugal. *International Journal of Hospitality Management*, 2005, 24(3), 411-417. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2004.05.004>
64. Klymchuk A. The labor assessment in forming the enterprise personnel's motivation / Науковий вісник Національного гірничого університету. Науковотехнічний журнал. – 2018. – № 3 (165). – С. 152–159.
65. Klymchuk A. Strategy of tourism development for the middle-sized town: from scenarios to strategic maps / *Journal of Environmental Management and Tourism* – 2020. - Volume XI, Issue 6(46) – S. 1445-1454 10.

66. Lazarek R. *Ekonomika turystyki: wybrane zagadnienia*. Wydanie III zmienione, Warszawa, 2004. 231 s.
67. Liu, Z., & Lee, C. K. Hotel financial performance and competitive behavior: The role of economic variables. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 2013, 37(3), 296-319.
68. Panasiuk A. *Ekonomika turystyki*. Warszawa: wydawnictwo naukowe PWN, 2006. 230 s.
69. Pizam, A., & Shani, A. Hospitality management: A critical approach. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 2009, 33(1), 3-23.

Интернет-джерела:

70. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
71. Ліга Бізнес Інформ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.liga.net. 56.
- Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації World Tourism Organization (UNWTO): [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.unwto.org/>
72. Міністерство економічного розвитку та торгівлі. Департамент туризму та курортів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>
73. Офіційний веб-портал Верховної Ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://rada.gov.ua/>