

**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**

**РОБОЧА ПРОГРАМА /
COURSE OUTLINE**

ступінь вищої освіти	бакалавр / bachelor
галузь знань	18 Виробництво та технології /« Production and Technology »
спеціальність	181 Харчові технології / «Food Technologies»
освітньо-професійна програма	«Ресторанні технології» / «Restaurant Technologies»

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. Робоча програма складена відповідно до програми навчальної дисципліни «Економіка ресторанів», затвердженої вченою радою УТЕІ ДТЕУ від 30.08.2024, протокол № 1.

Робоча програма містить такі розділи:

1. Структура дисципліни та розподіл годин за темами (тематичний план).
2. Тематика та зміст лекційних, семінарських, практичних занять, самостійної роботи студентів.
3. Контроль та критерії оцінювання знань студентів.
4. Список рекомендованих джерел.

1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ ТА РОЗПОДІЛ ГОДИН ЗА ТЕМАМИ (ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН)

Денна форма навчання

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин / кредитів	з них:			
		Лекції	Практичні / семінарські заняття	СРС	
Тема 1. Інституційні засади ринкової економіки	16	4		12	О, Д
Тема 2. Роль і місце ресторанного господарства в сфері послуг	16	2	4	10	О, Д, Е
Тема 3. Управління товарооборотом та виробничою програмою підприємств ресторанного господарства	18	2	2	14	О, Е
Тема 4. Основні фонди підприємств ресторанного господарства та їх відтворення	18	4	4	14	О, УД, Д
Тема 5. Управління оборотними активами підприємств ресторанного господарства	20	4	2	14	О, Д, Е
Тема 6. Управління трудовими ресурсами підприємств ресторанного бізнесу	20	2	4	14	О, УД, Д
Тема 7. Управління фінансовими ресурсами підприємств ресторанного господарства	16	2	4	10	О, Д, Е
Тема 8. Інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері ресторанного бізнесу	14	2	2	10	О, УД, Д, Е
Тема 9. Управління доходами підприємств ресторанного бізнесу	18	2	4	12	О, УД, Е
Тема 10. Управління поточними витратами та собівартістю у підприємствах сфери гостинності	20	4	2	14	О, Д
Тема 11. Особливості ціноутворення в підприємствах ресторанного бізнесу	22	4	4	14	О, УД, Д
Тема 12. Управління прибутком та рентабельністю в підприємствах ресторанного бізнесу	18	2	2	14	О, УД, Д
Тема 13. Податкова політика підприємств ресторанного бізнесу	20	4	2	14	О, УД, Д
Тема 14. Ефективність діяльності ресторанів	16	2	4	10	О, УД, Д
Тема 15. Економічні ризики у діяльності підприємств ресторанного бізнесу	14	2	2	10	О, УД, Е
Разом	270/9	42	42	186	
Підсумковий контроль – екзамен					

Умовні позначення для форм контролю:

О – опитування

Д – доповідь

УД – участь у дискусії

Е – підготовка есе

2. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ, ПРАКТИЧНИХ, ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ, САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
1	2	3
<i>Знати:</i> сутність основних понять і економічних категорій; відмінностей між об'єктами ринкових відносин <i>Вміти:</i> застосовувати отримані теоретичні знання для визначення місця підприємства сфери гостинності на ринку, його ролі та потенційних можливостей.	Тема 1. Інституційні засади ринкової економіки. <i>План лекції</i> 1. Поняття ринку та його суб'єктів. 2. Функції ринку. 3. Класифікація ринків. 4. Ринкова економіка та її моделі. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1,3,4,5,8 Основні: 10,15,23,28,36,38 Додаткові: 50,58 Інтернет-джерела: 71-73	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь)</i> 1. Формування ринкової економіки від давніх часів до сучасності. 2. Фактори, що впливали на розвиток ринкових відносин у різні періоди. 3. Державне регулювання та його вплив на функціонування ринку. 4. Приклади успішного державного регулювання в різних країнах. 5. Роль ринку в створенні робочих місць і соціальному захисті. 6. Вплив глобалізації на зміну структури ринку. 7. Вплив цифрових технологій на економічну діяльність підприємств ресторанного бізнесу. 8. Тіньова економіка як виклик для ринкової системи. 9. Міжнародні ринки: особливості функціонування у глобальній економіці. 10. Роль міжнародних організацій у регулюванні ринкових процесів.	12

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
<i>Знати:</i> роль та значення підприємств РГ для економіки держави, планування в реалізації економічної стратегії підприємства; <i>Вміти:</i> застосовувати теоретичні знання на практиці; прогнозувати попит на продукцію, розраховувати його окремі показники.	Тема 2. Роль і місце ресторанного господарства в сфері послуг. <i>План лекції</i> 1. Економічна суть діяльності підприємств РГ. 2. Сутність і соціально-економічне значення підприємств РГ. 3. Формування попиту на продукцію РГ. 4. Методи прогнозування попиту на продукцію РГ. 5. Планування, як інструмент обґрунтування економічної стратегії закладів РГ. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1,6,8 Основні: 10,11,19,23,28,32,36 Додаткові: 53,58,63,69 Інтернет-джерела: 70-73	2
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе)</i> 1. Функції та завдання підприємств сфери гостинності. 2. Класифікація підприємств харчування в системі туристичного обслуговування. 3. Основні елементи господарського механізму закладів ресторанного господарства. 4. Показники беззбиткової діяльності підприємств ресторанного господарства. 5. Місце і роль підприємств ресторанного господарства в ринковій економіці України. 6. Сучасний стан і тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні.	10
	<i>Питання до практичного заняття № 1</i> 1. Місце і роль ресторанів в системі ринкового господарства України. 2. Механізм державного регулювання діяльності закладів ресторанного господарства. 3. Організаційно-правові форми ведення підприємницької діяльності в закладах ресторанного господарства 4. Формування економічної стратегії розвитку ресторанів.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
<i>Знати:</i> сутність товарообороту підприємства, фактори що його визначають та методи його планування; <i>Вміти:</i> розраховувати виробничі програми, планових обсягів та пропускних спроможностей підприємства, аналізувати ефективність діяльності закладу.	Тема 3. Управління товарооборотом та виробничою програмою підприємств ресторанного господарства. <i>План лекції</i> 1. Сутність та структура товарообороту підприємства харчування. 2. Поняття валового та роздрібного товарообороту. 3. Фактори, що визначають обсяги, структуру та перспективи розвитку товарообороту ресторану. 4. Методи планування товарообороту підприємств РГ. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1,3,8 Основні: 11,21-28 Додаткові: 51,52,58,62,69 Інтернет-джерела: 70-72	2
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів (есе)</i> 1. Сутність продукції ресторанного господарства та її економічне значення. 2. Склад та структура продукції підприємств харчування: основні компоненти. 3. Особливості розробки виробничої програми підприємств ресторанного господарства. 4. Методика складання плану товарообороту та продуктового балансу закладів харчування. 5. Аналіз динаміки та структури роздрібного товарообороту: порядок проведення. 6. Фактори, що впливають на формування обсягів і структури товарообороту ресторану. 7. Класифікація планів товарообороту: види та їх характеристика. 8. Економічна характеристика виробничої діяльності закладів ресторанного господарства. 9. Перспективи розвитку товарообороту підприємств ресторанного бізнесу: сучасні тенденції. 10. Вплив сезонності на товарооборот підприємств ресторанного господарства. 11. Роль ефективного управління товарооборотом у підвищенні рентабельності ресторану. 12. Аналіз та оцінка фінансових результатів товарообороту в ресторанному бізнесі. 13. Методи прогнозування товарообороту в ресторанному господарстві. 14. Інноваційні підходи до оптимізації товарообороту в сучасних ресторанних підприємствах.	14
	<i>Питання до практичного заняття № 2.</i> 1. Визначення товарообороту підприємства. 2. Розрахунок виробничої програми ресторану. 3. Визначення планово обсягу та пропускної спроможності підприємства. 4. Темпи зростання товарообороту за звітними періодами.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
<i>Знати:</i> поняття основних засобів, їх склад, амортизацію та шляхи розвитку матеріально-технічної бази; <i>Вміти:</i> розраховувати показники якісного стану основних фондів та ефективність їх використання.	Тема 4. Основні фонди підприємств ресторанного господарства та їх відтворення. <i>План лекції</i> 1. Основні засоби ресторанів як елемент матеріальних ресурсів 2. Склад основних засобів за різними класифікаційними ознаками. 3. Амортизації основних засобів, сутність, принципи та методи нарахування. 4. Шляхи підвищення економічної ефективності використання матеріально-технічної бази та основних фондів. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1,2,4,5,7,8 Основні: 23,28,35-38 Додаткові: 51,58,62 Інтернет-джерела: 72,73	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь)</i> 1. Роль основних засобів як елемента матеріальних ресурсів підприємства ресторанного господарства. 2. Особливості прискореної амортизації основних засобів в підприємствах ресторанного господарства. 3. Аналіз стану та тенденцій розвитку матеріально-технічної бази ресторанного господарства. 4. Види вартісної оцінки основних засобів: первісна, відновна, повна, залишкова. 5. Методика оцінки середньої вартості основних фондів підприємств ресторанного господарства. 6. Механізація виробничих процесів у ресторанах: переваги та ефективність впровадження нового обладнання. 7. Ключові показники для оцінки ефективності використання технологічного обладнання на підприємствах ресторанного господарства. 8. Ефективність будівництва та реконструкції ресторанних підприємств і готелів. 9. Перспективи розвитку та оновлення матеріально-технічної бази ресторанного бізнесу в умовах сучасної економіки.	14

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	<i>Питання до практичного заняття № 3.</i> 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Аналіз наявності та руху основних фондів в цілому по підприємству, розрахунок показників якісного стану і руху основних фондів закладу РГ. 3. Дослідження ефективності використання основних фондів закладу РГ. 4. Оцінка факторів, що визначають структуру та ефективність використання основних фондів закладу РГ. 5. Обґрунтування плану (потреби) приросту основних фондів закладу РГ.	4
<i>Знати:</i> сутність товарних ресурсів та джерела їх формування, поняття нормативних запасів, а також класифікацію запасів; <i>Вміти:</i> розрізняти окремі показники запасів а також розраховувати ефективність	Тема 5. Управління оборотними активами підприємств ресторанного господарства. <i>План лекції</i> 1. Економічна сутність товарних ресурсів у ресторанному господарстві. 2. Джерела формування продовольчих ресурсів та їх класифікація. 3. Класифікація товарних запасів у підприємствах ресторанного господарства. 4. Нормативи запасів: сутність і значення для управління запасами. 5. Абсолютні та відносні показники вимірювання товарних запасів на підприємствах харчування Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1,7,8 Основні: 12,23,24-21-28,39 Додаткові: 51,58,62 Інтернет-джерела: 72,73	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
використання запасів, швидкість їх обертання та ступінь ліквідності.	<i>Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе)</i> 1. Роль товарних запасів як елементу товарної пропозиції у ресторанному бізнесі. 2. Методи залучення продовольчих ресурсів з регіонального ринку: закупівля у сільськогосподарських виробників та харчовій промисловості. 3. Методи визначення потреби підприємства у сировині та товарах для виробничої програми. 4. Визначення середньо групових норм витрат сировини та напівфабрикатів на виробничу програму. 5. Аналіз обсягу та структури надходження сировини і товарів на підприємства ресторанного господарства. 6. Зміст і значення продуктового балансу підприємства ресторанного господарства. 7. Показники ефективності використання товарних ресурсів: методи визначення та аналіз. 8. Шляхи підвищення ефективності використання товарно-сировинних ресурсів у ресторанах. 9. Методика планування запасів інженерних ресурсів на підприємствах ресторанного господарства. 10. Вплив сезонності на формування та управління товарними запасами в ресторанному господарстві. 11. Інноваційні підходи до оптимізації управління оборотними активами на підприємствах харчування. 12. Оцінка ефективності використання товарних ресурсів через систему управлінських показників. 13. Роль автоматизації в управлінні товарними запасами на підприємствах ресторанного бізнесу.	14
	<i>Питання до практичного заняття № 4</i> 1. Групування оборотних фондів. 2. Ступінь ліквідності оборотних засобів. 3. Ефективність використання оборотних засобів, швидкість обертання. 4. Розрахунок реалізації продукції закладу РГ.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
<i>Знати:</i> поняття, структуру, формування та використання персоналу; <i>Вміти:</i> застосовувати отримані знання для фахового комплектування оптимального складу персоналу, розрахунку його продуктивності та вмотивованості.	Тема 6. Управління трудовими ресурсами підприємств ресторанного бізнесу. <i>План лекції</i> 1. Поняття, класифікація та структура персоналу ресторанного підприємства. 2. Методи оцінювання стану та ефективності використання персоналу в ресторанному бізнесі. 3. Формування та використання персоналу на підприємствах ресторанного господарства. 4. Продуктивність праці персоналу ресторанних підприємств: фактори та показники. 5. Мотивація та організація заробітної плати працівників ресторанного господарства. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1,2,3,7,8 Основні: 10,13-17,21-28,33 Додаткові: 56,57,59,60,61,64 Інтернет-джерела: 70-73	2
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь)</i> 1. Планування чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства. 2. Особливості сучасної системи управління персоналом на підприємствах ресторанного бізнесу. 3. Основні напрями підвищення ефективності використання трудових ресурсів у ресторанному бізнесі. 4. Форми і системи оплати праці в ресторанних підприємствах: переваги та недоліки. 5. Державне та договірне регулювання оплати праці в ресторанному бізнесі. 6. Обґрунтування витрат на оплату праці на підприємствах ресторанного господарства. 7. Соціально-економічна сутність та особливості праці в ресторанному бізнесі. 8. Соціальні гарантії для працівників ресторанного господарства. 9. Міжнародний досвід управління персоналом на підприємствах ресторанного бізнесу. 10. Особливості категорій персоналу ресторанного підприємства та їх характеристика. 11. Форми навчання та підвищення кваліфікації кадрів ресторанних підприємств. 12. Фактори стимулювання зростання продуктивності праці на підприємствах ресторанного бізнесу. 13. Планування потреби в трудових ресурсах на підприємствах ресторанного господарства. 14. Закордонний досвід використання моделей мотивації трудової діяльності. 15. Зарубіжний та вітчизняний досвід нарахування заробітної плати в ресторанному бізнесі.	14

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	<i>Питання до практичного заняття № 5.</i> 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Групування персоналу відповідно до виконуваних функцій. 3. Розрахунок показників використання трудових ресурсів. 4. Розрахунок заробітку окремих категорій працівників ресторану.	4
<i>Знати:</i> поняття фінансових ресурсів підприємства, їх роль в ресторанному бізнесі; <i>Вміти:</i> застосовувати теоретичні знання на практиці, а також розраховувати ефективність використання фінансових ресурсів підприємства.	Тема 7. Управління фінансовими ресурсами підприємств ресторанного господарства. <i>План лекції</i> 1. Поняття та джерела формування фінансових ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 2. Фінансові потоки підприємств ресторанного бізнесу: сутність та характеристика. 3. Зміст фінансової діяльності ресторанних підприємств та її взаємозв'язок з фінансовим ринком. 4. Методи впливу державного фінансового механізму на фінансову діяльність підприємств ресторанного бізнесу. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1,2,4,5,8 Основні: 9,13,20,41 Додаткові: 51,58,62 Інтернет-джерела: 72,73	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе)</i> 1. Власні, позичені та залучені джерела фінансових ресурсів ресторанних підприємств. 2. Співвідношення внутрішніх та зовнішніх джерел фінансування в ресторанному бізнесі. 3. Відображення фінансових ресурсів підприємств ресторанного господарства в балансі 4. Завдання фінансів підприємств ресторанного бізнесу в умовах ринкової економіки. 5. Роль фінансів підприємств ресторанного бізнесу та їх зв'язок з державним фінансовим механізмом. 6. Форми взаємозв'язку фінансової діяльності ресторанних підприємств з елементами фінансового ринку (кредитний ринок, ринок цінних паперів, валютний і страховий ринки). 7. Взаємозв'язок фінансової діяльності ресторанних підприємств з інститутами фінансового ринку. 8. Сутність, роль і види грошових потоків підприємств ресторанного господарства. 9. Планування руху грошових коштів на підприємствах ресторанного бізнесу. 10. Оцінка ефективності формування та використання грошових коштів у ресторанному бізнесі. 11. Мета і принципи економічного управління рухом грошових коштів підприємств ресторанного господарства. 12. Методи оптимізації руху грошових коштів на підприємствах ресторанного бізнесу.	10
	<i>Питання до практичного заняття № 6</i> 1. Методи аналізу фінансового стану ресторанів. 2. Аналізу ефективності використання фінансових ресурсів підприємства. 3. Аналіз ефективності використання фінансових фондів у ресторанному господарстві та факторів, що її обумовлюють. 4. Аналіз показників фінансового стану підприємств ресторанного господарства.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
<i>Знати:</i> сутність інноваційної та інвестиційної діяльності, різницю між ними та взаємозв'язок, що їх поєднує; <i>Вміти:</i> застосовувати набуті знання в практичній діяльності, а також планувати та розраховувати показники інноваційної діяльності.	Тема 8. Інноваційно-інвестиційна діяльності у сфері ресторанного бізнесу. <i>План лекції</i> 1. Поняття та суть інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства. 2. Формування інноваційного потенціалу підприємств ресторанного бізнесу в сучасних умовах. 3. Методологія аналізу та оцінки ефективності інновацій на підприємствах ресторанного бізнесу. 4. Сутність інвестиційної діяльності в ресторанному бізнесі. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1,3,6,8 Основні: 10,13,15,21-30 Додаткові: 50,58,62 Інтернет-джерела: 70-72	2
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь / есе)</i> 1. Економічна суть інноваційної політики підприємств ресторанного господарства. 2. Оцінка економічної ефективності технічних нововведень у ресторанному господарстві. 3. Показники рівня науково-технічного прогресу на підприємствах ресторанного бізнесу. 4. Сучасні підходи до управління інноваційними процесами на підприємствах ресторанного бізнесу. 5. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні та світі: інновації та їх вплив. 6. Оцінка ринкових можливостей підприємств ресторанного бізнесу в контексті реалізації інновацій. 7. Інвестиції в ресторанному бізнесі: види, джерела та ефективність. 8. Методи оцінки ефективності інвестицій в ресторанному бізнесі. 9. Проблеми та перспективи інвестиційної діяльності підприємств ресторанного господарства.	10
	<i>Питання до практичного заняття № 7.</i> 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Інноваційне управління. 3. Оцінка інноваційної діяльності підприємства. 4. Бізнес-план інвестиційного проекту та його структура.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
<i>Знати:</i> поняття доходів та їх джерела, класифікацію, економічні механізми формування; <i>Вміти:</i> застосовувати набуті теоретичні знання на практиці, а також аналізувати та розраховувати доходи підприємства.	Тема 9. Управління доходами підприємств ресторанного бізнесу. <i>План лекції</i> 1. Доходи як економічна категорія та економічний показник на підприємствах ресторанного бізнесу. 2. Поняття та джерела доходів ресторанних підприємств. 3. Класифікація доходів ресторанних підприємств залежно від напрямів діяльності. 4. Економічний механізм формування і розподілу доходів ресторанного підприємства. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1,2,7 Основні: 9,20,28,39-42 Додаткові: 51,58,62,68 Інтернет-джерела: 72,73	2
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів (есе)</i> 1. Стратегія формування доходу ресторанного підприємства. 2. Оптимізація доходу на підприємствах ресторанного бізнесу. 3. Цілі та завдання управління доходами підприємств ресторанного бізнесу. 4. Моніторинг доходу як частина базової економічної стратегії ресторанного підприємства. 5. Порядок проведення аналізу доходів ресторанних підприємств. 6. Фактори, що впливають на формування доходів у ресторанному бізнесі. 7. Методи обґрунтування планового обсягу доходів ресторанних підприємств. 8. Інструменти управління доходами та їх вплив на фінансовий результат підприємства ресторанного бізнесу. 9. Вплив сезонності на доходи підприємств ресторанного бізнесу. 10. Методи оцінки та прогнозування доходів ресторанних підприємств. 11. Стратегії ціноутворення і їх вплив на формування доходу ресторанного підприємства. 12. Зв'язок між управлінням доходами і витратами підприємства ресторанного бізнесу. 13. Аналіз ринкових тенденцій та їх вплив на доходи ресторанних підприємств.	12

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	<i>Питання до практичного заняття № 8</i> 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Аналіз обсягу та структури доходу закладу ресторанного господарства в динаміці. 3. Дослідження джерел формування доходів. 4. Аналіз обсягу і структури комерційного доходу від реалізації продукції власного виробництва та купівельних товарів закладом ресторанного господарства. 5. Кількісна оцінка впливу факторів на зміну обсягу доходів ресторанів. 6. Розрахунок обсягу доходу підприємства у критичних точках діяльності. 7. Розробка плану-прогнозу формування доходу від додаткових послуг.	4
<i>Знати:</i> економічну суть поточних витрат, методи калькулювання, моделі прогнозування витрат; <i>Вміти:</i> застосовувати теоретичні знання на практиці, а також здійснювати відповідні розрахунки.	Тема 10. Управління поточними витратами та собівартістю у підприємствах сфери гостинності. <i>План лекції</i> 1. Економічна сутність поточних витрат підприємств ресторанного бізнесу. 2. Собівартість як комплексний економічний показник у ресторанному бізнесі. 3. Методика калькулювання собівартості ресторанної продукції. 4. Методи скорочення поточних витрат без зниження якості послуг у ресторанах. 5. Система аналізу та коригування витрат у ресторанах для підвищення ефективності діяльності. 6. Моделі прогнозування витрат та їх коригування на підприємствах ресторанного бізнесу. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1,2,4,5,7,8 Основні: 9,11,21-32 Додаткові: 51,58,62 Інтернет-джерела: 70,71	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь)</i> 1. Планування витрат на підприємствах ресторанного бізнесу. 2. Фактори, що визначають обсяг та рівень поточних витрат у ресторанному господарстві. 3. Удосконалення складу калькуляційних статей витрат при обчисленні собівартості продукції. 4. Цілі і завдання управління поточними витратами на підприємствах ресторанного бізнесу. 5. Оцінка економічної обґрунтованості плану поточних витрат у ресторанному бізнесі. 6. Вплив управління поточними витратами на фінансовий результат підприємства ресторанного бізнесу. 7. Контроль за виконанням плану витрат на підприємствах ресторанного бізнесу. 8. Особливості обліку та контролю витрат у підприємствах ресторанного бізнесу. 9. Вплив інфляції на собівартість та поточні витрати ресторанних підприємств. 10. Стратегії зниження витрат на енергоносії та сировину в ресторанному бізнесі. 11. Аналіз витрат на оплату праці та їх вплив на собівартість продукції. 12. Розподіл витрат за різними видами ресторанних послуг та продуктів. 13. Методи оптимізації витрат на закупівлю товарно-матеріальних ресурсів. 14. Ключові показники для оцінки ефективності управління витратами на ресторанному підприємстві.	14
	<i>Питання до практичного заняття № 9</i> 1. Аналіз обсягу і структури поточних витрат закладу ресторанного господарства, аналіз формування окремих статей поточних витрат. 2. Кількісна оцінка впливу факторів, що обумовили зміну обсягу та структури поточних витрат закладу РГ. 3. Обґрунтування плану поточних витрат в ресторанах в цілому і по окремих статтях методами: факторно-аналітичним, техніко-економічних розрахунків, економіко-математичним.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
Знати: суть. Вміти: впроваджувати	Тема 11. Особливості ціноутворення в підприємствах ресторанного бізнесу. <i>План лекції</i> 1. Сутність та економічна роль ціни на ринку послуг ресторанного бізнесу. 2. Система цін на продукцію та послуги ресторану: принципи і особливості. 3. Вплив ринкової економіки на ціноутворення в ресторанах. 4. Співвідношення регульованих і вільних ринкових цін на сировину та продовольчі товари. 5. Визначення оптимальних цін на страви і послуги ресторану для максимізації прибутку. 6. Фактори, що впливають на цінову політику в ресторанах та їх адаптація до змін на ринку. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1,2,6,7,8 Основні: 9,12,20,23, 28,41,42,44,45 Додаткові: 51,54,55,62 Інтернет-джерела: 70-72	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь)</i> 1. Методи регулювання цін на сировину та продукти в ресторанному бізнесі органами державного управління. 2. Механізм формування цін на продукцію і послуги ресторанних підприємств. 3. Структура роздрібної ціни в ресторанному господарстві. 4. Вплив торговельних націнок на ціну в ресторанному бізнесі. 5. Роль податку на додану вартість та акцизного збору в роздрібній ціні ресторанного господарства. 6. Методи та стратегії ціноутворення в умовах конкуренції на ринку ресторанних послуг. 7. Особливості ціноутворення в ресторанах преміум-сегменту та фастфудах. 8. Вплив інфляції та коливань валютних курсів на ціноутворення в ресторанному бізнесі. 9. Розрахунок собівартості страв і вплив на ціноутворення в ресторанах. 10. Роль психології споживача в процесі ціноутворення ресторанного бізнесу. 11. Сезонні коливання цін на сировину та їх вплив на ціни ресторанних послуг. 12. Стратегії ціноутворення для залучення постійних клієнтів у ресторанах. 13. Взаємозв'язок ціноутворення та маркетингової стратегії ресторанного підприємства. 14. Ціноутворення на додаткові послуги в ресторанах (напої, доставка, паркінг тощо).	14

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
	<i>Питання до практичного заняття № 10</i> 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Сутність і економічна роль ціни на ринку послуг. 3. Структура роздрібною ціни на продукцію ресторанного господарства. 4. Націнки у ресторанному господарстві, механізм їх формування. 5. Механізм встановлення цін на продукцію і послуги підприємств ресторанного господарства. 6. Формування цінової політики в ресторанах 7. Визначення ціни на окремі вироби, які пропонує ресторан.	4
<i>Знати:</i> сутність та значення прибутків, джерела їх формування, методи оцінки рівня рентабельності; <i>Вміти:</i> застосовувати набуті теоретичні знання для проведення	Тема 12. Управління прибутком та рентабельністю в підприємствах ресторанного бізнесу. <i>План лекції</i> 1. Сутність і значення прибутку для підприємств ресторанного бізнесу. 2. Джерела формування прибутку в ресторанах різних форматів. 3. Етапи формування, використання та розподілу прибутку в ресторанному бізнесі. 4. Методи оцінки рівня рентабельності ресторанних підприємств. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1,2,6,7 Основні: 10,14,20,41,49 Додаткові: 51,54,55,62 Інтернет-джерела: 70-73	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
практичних розрахунків окремих фінансових показників.	<i>Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь)</i> 1. Фактори, що впливають на зміну прибутку ресторанного підприємства. 2. Аналіз фінансового стану ресторану за показниками ліквідності та рентабельності. 3. Особливості дивідендної політики в ресторанних підприємствах. 4. Розробка стратегії зростання фінансової ефективності ресторанного бізнесу. 5. Методи стабілізації фінансово-економічного стану ресторанних підприємств. 6. Внутрішні резерви підвищення рентабельності ресторанного бізнесу. 7. Планування та прогнозування фінансових результатів у ресторанному бізнесі. 8. Закордонний досвід управління прибутком і рентабельністю ресторанів. 9. Поняття мінімального, цільового та максимального прибутку у ресторанному бізнесі. 10. Вплив собівартості продукції на рівень прибутковості ресторану. 11. Стратегічне планування чистого прибутку в ресторанах. 12. Механізми управління розподілом прибутку в підприємствах ресторанного господарства. 13. Методологія визначення ефективності використання прибутку ресторанного підприємства. 14. Роль податкового навантаження у формуванні чистого прибутку ресторанів. 15. Взаємозв'язок прибутку та рентабельності у фінансовому управлінні ресторанним бізнесом. 16. Аналіз ефективності використання капіталу як фактору зростання прибутковості. 17. Розробка сценаріїв підвищення рентабельності ресторанних підприємств. 18. Застосування сучасних інформаційних технологій для управління фінансовими показниками ресторанів. 19. Моделі прогнозування фінансових результатів діяльності ресторанів. 20. Соціально-економічні наслідки оптимізації прибутковості ресторанного бізнесу.	14
	<i>Питання до практичного заняття № 11</i> 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Розрахунок фінансового результату. 3. Показники рентабельності та їх розрахунок.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
<i>Знати:</i> суть основних понять щодо оподаткування підприємств сфери гостинності. <i>Вміти:</i> застосовувати отриманні теоретичні знання на практиці.	Тема 13. Податкова політика підприємства ресторанного бізнесу. <i>План лекції</i> 1. Особливості системи оподаткування підприємств ресторанного бізнесу. 2. Класифікація податкових платежів у ресторанному господарстві. 3. Принципи формування ефективної податкової політики у ресторанах. 4. Роль податкових пільг у діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1,2,8 Основні: 14,15,22,28,41 Додаткові: 50,58,62 Інтернет-джерела: 70,72,73	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь)</i> 1. Механізми використання податкових пільг для підвищення ефективності ресторанного господарства. 2. Методика аналізу податкових зобов'язань ресторанних підприємств. 3. Стратегічне планування податкових платежів у ресторанах. 4. Вплив податкового навантаження на фінансовий стан ресторанного бізнесу. 5. Особливості взаємодії підприємств ресторанного господарства з податковими органами. 6. Оцінка ефективності податкової політики в умовах змін законодавства. 7. Зарубіжний досвід оподаткування підприємств сфери гостинності. 8. Перспективи оптимізації податкових платежів у ресторанному бізнесі України.	14
	<i>Питання до практичного заняття № 12</i> 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Податкова політика та її регулювання. 3. Взаємодії підприємств ресторанного господарства з податковими органами. 4. Податкові пільги.	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
<i>Знати:</i> суть поняття ефективності, її показники та підходи до аналізу; <i>Вміти:</i> здійснювати оцінку ефективності діяльності підприємства та розраховувати її окремі показники.	Тема 14. Ефективність діяльності ресторанів. <i>План лекції</i> 1. Сутність поняття ефективності у діяльності закладів ресторанного господарства 2. Методологічні підходи до аналізу ефективності роботи ресторанів 3. Показники фінансової ефективності ресторанів та їх характеристика Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1,2,3,6,7 Основні: 10,17,20,43,49 Додаткові: 51,54,55,58,62,63 Інтернет-джерела: 70,72	2
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів (доповідь)</i> 1. Оцінка економічної ефективності впровадження інновацій у ресторанному бізнесі. 2. Напрями оптимізації ефективності діяльності закладів ресторанного господарства. 3. Розрахунок операційних коефіцієнтів: середній чек за харчування (Average Check). 4. Методика визначення валового операційного прибутку ресторану (GOP). 5. Фактори, що впливають на ефективність діяльності закладів ресторанного бізнесу. 6. Застосування ключових показників ефективності для планування розвитку ресторанів. 7. Порівняльний аналіз ефективності діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні та світі. 8. Роль фінансового планування у забезпеченні ефективної діяльності ресторанів. 9. Перспективи підвищення ефективності діяльності ресторанів через впровадження цифрових технологій.	10
	<i>Питання до практичного заняття № 13</i> 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Методичні підходи до оцінки ефективності діяльності закладів ресторанного господарства. 3. Розрахунок економічної ефективності поточних інноваційних заходів. 4. Напрямки підвищення ефективності закладів ресторанного господарства.	4

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
<i>Знати:</i> сутність поняття ризиків, особливості їх виникнення та методи мінімізації; <i>Вміти:</i> застосовувати теоретичні знання для можливості прогнозування та мінімізації подібних явищ на практиці.	Тема 15. Економічні ризики у діяльності підприємств ресторанного бізнесу. <i>План лекції</i> 1. Сутність ризиків у діяльності підприємств ресторанного бізнесу. 2. Класифікація економічних ризиків у ресторанному господарстві. 3. Методи мінімізації ризиків у закладах ресторанного бізнесу. 4. Форми страхування ризиків у ресторанному бізнесі: внутрішнє та зовнішнє. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1,8 Основні: 10,38,40,43,49 Додаткові: 50,54,55,58,62,63,67 Інтернет-джерела: 70-73	2
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів (есе)</i> 1. Поняття банкрутства: причини, наслідки, регулювання в Україні. 2. Особливості санації підприємств ресторанного бізнесу. 3. Законодавче регулювання процесу банкрутства в Україні. 4. Показники, що сигналізують про кризовий стан підприємства. 5. Причини виникнення кризових явищ у ресторанах та шляхи їх подолання. 6. Методи діагностики банкрутства підприємств ресторанного господарства. 7. Реорганізація та ліквідація ресторанних підприємств: процеси і правові аспекти. 8. Моделі діагностики кризових ситуацій на підприємствах ресторанного господарства. 9. Підходи до оцінки ризикових подій у ресторанному бізнесі. 10. Ефективність заходів профілактики ризиків у діяльності ресторанних підприємств. 11. Роль кризового менеджменту у подоланні ризиків у ресторанах.	10
	<i>Питання до практичного заняття № 14</i> 1. Семінар-дискусія з елементами аналізу відповідно до проблемних питань. 2. Законодавче регулювання процесу банкрутства в Україні. 3. Моделі діагностики кризових ситуацій на підприємствах ресторанного господарства 4. Оцінка ризиків та заходи їх запобігання і профілактики.	2
	Разом	270

3. КОНТРОЛЬ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

При вивченні дисципліни використовуються наступні форми контролю знань студентів: поточний; модульний; підсумковий.

Поточний контроль передбачає перевірку теоретичних питань, самостійної роботи, практичних робіт та усне опитування.

Розподіл балів, які отримує здобувач вищої освіти протягом курсу

Вид діяльності здобувача	Кількість робіт	Оцінка у балах	Максимальна кількість балів
Практичні заняття	14	1-2	20
Доповіді та /або есе	15	2	30
Підсумковий модульний контроль	1	0-50	50
Разом за навчальний курс			100

Підсумковий модульний контроль передбачає виконання модульної контрольної роботи. Всі завдання оцінюються в 50 балів. Перше завдання (теоретичне) – 10 балів, друге завдання (тестове) – 30 балів, третє завдання ситуаційне – 10 балів.

Формою підсумкового контролю є екзамен. Екзаменаційна оцінка є результатом виконання 3 питань, що складаються з 2 теоретичних і 1 ситуаційного (3 x 20 балів = 60 балів) та тестових завдань (8 x 5 балів = 40 балів).

Критеріями оцінки знань здобувачів під час усних та письмових відповідей є:

- повнота розкриття питання;
- використання основної та додаткової літератури;
- логіка викладення матеріалу, культура мови, емоційність, виразність та переконаність;
- аналітичні міркування, вміння робити порівняння, цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки.

Оцінка 90-100 балів - виставляється здобувачам, які постійно готувалися до занять та, відповідно до програми, глибоко та всебічно розкривали зміст питань, які обговорювалися; виявили вміння формулювати висновки, узагальнення за питанням / темою, здатність аналізувати навчальний матеріал; виявили творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань; правильно розраховували певні показники, працювали з нормативною й інструктивною літературою; допускав при відповідях окремі несуттєві неточності.

Оцінка 82-89 балів - виставляється здобувачам, які у розкривали зміст питань, які обговорювалися; робили узагальнення та висновки з окремих питань; логічно викладали свої думки; брали участь у виконанні колективних завдань; виконували завдання для самостійної роботи,

виконали завдання модульного контролю; але недостатньо використовували додаткову літературу; не досить повно і аргументовано викладали матеріали при усних відповідях, під час тестування припускалися окремих помилок, виявили недостатньо творчий підхід при виконанні індивідуальних завдань..

Оцінка 75-81 балів - виставляється здобувачам, які розкрили зміст питань, які обговорювалися відповідно до програми курсу; формулювали висновки з окремих питань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; брали участь у виконанні колективного завдання, але виявили деякі недоліки при усних відповідях, припускалися окремих помилок при тестуванні, не виявляли належної активності при обговоренні питань, недостатньо використовували додаткову літературу.

Оцінка 69-74 балів - виставляється здобувачам, які засвоїли значну частину питань згідно з програмою та робочою програмою дисципліни; виконали завдання для самостійної роботи; виконали завдання модульного контролю; але припускалися окремих неточностей при усних відповідях та під час тестування; не виявили належної активності при обговоренні усних питань, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи, недостатньо використовували додаткову літературу.

Оцінка 60-68 балів - виставляється здобувачам, які виявили мінімально достатній рівень знань, відповідали на окремі питання, які обговорювалися на заняттях, але припускалися суттєвих помилок при усних відповідях та тестуванні; не виявляли належної активності на заняттях; недостатньо використовували основну та додаткову літературу.

Оцінка 1-59 балів - виставляється у разі, якщо здобувач: несистематично відвідував лекційні заняття; не отримав позитивних оцінок за результатами опитувань; неякісно або взагалі не виконував завдань; частково та неякісно виконав або не виконував завдання самостійної роботи.

Здобувачі, які за результатами вивчення дисципліни отримали незадовільні результати навчання, повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перескласти підсумковий контроль.

4. 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. Горбатов; 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. Беляева, М.В. Плахотнікова; Під заг. ред. Л.М. Чепурди. К.: Професіонал, 2005. 272 с.
46. Чорненка 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. Зверькова. – 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. Ekonomia 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. Ekonomia 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.

Інтернет-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/>