

**Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

Кафедра маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Менеджмент готелів і ресторанів

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів освітнього
ступеня

бакалавр
молодший бакалавр, бакалавр
чи магістр

року набору 2018

галузі знань

24 Сфера обслуговування
шифр і назва галузі знань

спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа
шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Готельно-ресторанна справа
назва освітньої програми

академічні групи

ГР-18, ЗГР-18
шифр академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Литвиненко Олена Дем'янівна, доцент кафедри маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва, кандидат економічних наук, доцент

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий ступінь, вчене звання повністю

10.09.2020 р.

Гарант освітньої програми

Антонова Олена Вікторівна, доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу, кандидат економічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий ступінь, вчене звання повністю

10.09.2020 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва

назва кафедри

протокол від 10.09.2020 р. № 01.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту, протокол від 11.09.2020 р. № 01.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Менеджмент готелів і ресторанів» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у майбутніх фахівців загальних та фахових компетентностей з менеджменту, управлінського мислення та системи спеціальних знань у сфері менеджменту організації з урахуванням галузевої специфіки та особливостей управлінської праці, підготовки менеджера, який буде спроможним забезпечити високий рівень ефективності системи управління та конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є система складових менеджменту підприємств готельно-ресторанного господарства як процесу сучасного динамічного управління, особливості функціонування цих підприємств на ринку, тенденції їх розвитку та сучасний досвід управління.

Міждисциплінарні зв'язки: вивчення навчальної дисципліни ґрунтується на знаннях навчальних дисциплін, таких як «Ресторанна справа», «Конфліктологія» та є основою для подальшого засвоєння професійної навчальної дисципліни «Організація туризму».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок безпечної діяльності відповідно до профілю роботи, галузевих норм і правил, а також необхідного рівня індивідуального та колективного рівня безпеки у надзвичайних ситуаціях;

ЗК 3. Здатність до застосовування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області і професії;

ЗК 7. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями;

ЗК 8. Здатність до адаптації, креативності. Генерування ідей та дій у новій ситуації;

фахових компетентностей:

ФК 1. Здатність організовувати та координувати сервісну виробничу та технологічну діяльність;

ФК 7. Здатність використовувати технології виробництва, організації обслуговування і реалізації готельних та ресторанних послуг;

ФК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

ФК 16. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;

ФК 17. Уміння знаходити та оцінювати нові ринкові можливості. Формулювати бізнес-ідею та розробляти бізнес-план розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Знання закономірностей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 2. Знання та розуміння сервісної діяльності, технології виготовлення ресторанної продукції, проектування готельних послуг, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі;

ПРН 3. Знання та розуміння збору та оброблення первинну інформацію, виявлення загальних тенденцій розвитку готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 4. Знання формування системи функціональних та забезпечуючи процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу;

ПРН 9. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку нових організацій, напрямів діяльності, продукції (товарів, послуг);

ПРН 18. Здатність формування та розвитку корпоративної культури; реалізації інтеграційних процесів організацій та формування інтегрованих структур;

ПРН 21. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення;

ПРН 22. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції та методи менеджменту

Сучасна сфера гостинності та її тенденції розвитку у світі. Особливості розвитку менеджменту у сфері гостинності. Підприємства, організації, заклади та види економічної діяльності, що формують готельний та ресторанний бізнес. Функція організації, як базисна функція менеджменту, її зміст та напрями реалізації в закладах готельно-ресторанного господарства. Сутність та характеристика специфічних функцій, які виконують готельний та ресторанний бізнес. Сутність методів менеджменту, їх зміст і зв'язок з функціями управління. Значення системи методів менеджменту в роботі закладів готельно-ресторанного господарства. Основні етапи розвитку індустрії гостинності в Україні.

Тема 2. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу

Загальні та специфічні риси менеджменту суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Економічна, організаційна, соціально-психологічна та технологічна підсистеми суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Характеристика основних груп факторів, що забезпечують особливості управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Послуги як об'єкт управління. Специфіка управління господарською діяльністю на підприємствах, що надають готельні та ресторанный послуги. Управління факторами внутрішнього середовища суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Характеристика ділового середовища суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Діагностика середовища суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Тема 3. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу

Правовий аспект менеджменту. Господарська організація як суб'єкт права. Характерні ознаки підприємства і організації як юридичної особи. Суб'єкти підприємницької діяльності у готельному та ресторанному бізнесі. Класифікація підприємств залежно від виду та сфери діяльності, організаційно-правової форми, характеру відносин власності, належності капіталу і системи контролю, масштабів діяльності. Форми інтеграції підприємств готельного і ресторанного бізнесу. Корпоративні структури. Відмітні особливості міжнародних і міжрегіональних об'єднань підприємств. Філія. Представництво. Дочірнє підприємство. Асоційоване підприємство. Характеристика та особливості управління спільними підприємствами готельного і ресторанного бізнесу. Некомерційні організації готельного і ресторанного бізнесу. Види некомерційних організацій.

Тема 4. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом

Економічний аспект менеджменту підприємства. Підприємство як виробничо-господарська структура, територіально цілісний господарсько-майновий комплекс та об'єкт права. Малий бізнес як найпоширеніша форма підприємницької діяльності у готельному та ресторанному бізнесі. Передумови

виникнення великого бізнесу та поширення інтеграційних процесів у готельному та ресторанному бізнесі. Стратегічні альянси. Підприємницькі мережі у готельному та ресторанному бізнесі. Сутність контрактного управління. Види, функції і завдання керуючої компанії. Концесія, сутність, форми. Умови виникнення операційних ланцюгів та мереж у готельному та ресторанному бізнесі.

Тема 5. Зміст і завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі

Операційна діяльність як об'єкт управління. Особливості операційної функції суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Зміст управління операційною системою суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Ресурси операційної системи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Сутність, мета, завдання, елементи та принципи операційного менеджменту. Методи операційного менеджменту. Сутність системного, ситуаційного, функціонального та процесного підходів до операційного менеджменту. Виробничий менеджмент як складова системи управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Взаємозв'язок та взаємодія елементів системи управління з іншими системами суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.

Тема 6. Зміст і завдання адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі

Загальна модель управління персоналом. Призначення та роль сучасних служб персоналу в організації. Еволюція розвитку кадрових служб в готельному і ресторанному бізнесі. Основні регламентуючі документи в організації діяльності кадрових служб. Поняття та значення кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Етапи розробки (проектування) кадрової політики та їх зміст. Взаємозв'язок стратегії розвитку організації, стратегії управління персоналом та кадрової політики. Особливості формування кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Тема 7. Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу

Реалізація спеціальних функцій менеджменту суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Проектування роботи суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Основні принципи проектування роботи суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Моделі проектування роботи суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу: високоспеціалізована робота; модель розширення масштабу роботи, модель ротації роботи, модель збагачення роботи. Організація й управління службою громадського харчування у готелях. Моделі перепроєктування роботи. Особливості проектування та перепроєктування робіт суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

Тема 8. Проектування організаційної структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу

Концепт «організаційна структура управління підприємством». Елементи проектування організаційної структури управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Горизонтальна, функціональна та вертикальна

спеціалізація. Просторова організація технологічного процесу у готелі. Управлінські повноваження та їх види. Співвідношення управлінських повноважень і відповідальності. Типова організаційна структура готелю, готельного комплексу, ресторану, корпоративної (готельної, ресторанної) мережі. Організаційна побудова служб підприємств ресторанного бізнесу. Основні принципи і методи проектування та перепроєктування організаційних структур. Методи проектування та перепроєктування організаційних структур.

Тема 9. Ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу

Поняття ефективності управління організацією. Ресурси, час та результат управління. Принципи ефективного менеджменту. Характеристика основних підходів до оцінки ефективності менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Зовнішня та внутрішня ефективність менеджменту. Результативність та успішність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Економічна, організаційна та соціальна ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Характеристика основних критеріїв та показників оцінки ефективності управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Обґрунтування напрямів підвищення ефективності управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Денна повна	Лекційні заняття					28			
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття					28			
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів					124			
	Усього годин					180			
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття					4	2		
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття					2	4		
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів					24	24		
	Усього годин					30	30		
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Тема дисципліни	Обсяг у годинах																								
	денна форма												заочна форма												
	повна						скорочена						повна						скорочена						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					
Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
Тема 1. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції та методи менеджменту	16	2		2		12							4				4								
Тема 2. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу	18	2		2		14							6	2			4								
Тема 3. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу	18	2		2		14							4				4								
Тема 4. Форми управління готельним и ресторанним бізнесом	18	2		2		14							8			2	6								
Тема 5. Зміст і завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі	22	4		4		14							6				6								
Тема 6. Зміст і завдання адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі	22	4		4		14							6				6								
Тема 7. Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу	22	4		4		14							8	2			6								
Тема 8. Проектування організаційної структури	22	4		4		14							8			2	6								

Тема дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу																								
Тема 9. Ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу	22	4		4		14							10	2		2	6							
Курсова робота (проект)	-					-																		
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	28		28		124							60/2	6		6	48							

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=4010>

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції та методи менеджменту

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Особливості розвитку менеджменту у сфері гостинності.
2. Значення системи методів менеджменту в роботі закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Основні етапи розвитку індустрії гостинності в Україні.

Тема 2. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Характеристика основних груп факторів, що забезпечують особливості управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
2. Специфіка управління господарською діяльністю на підприємствах, що надають готельні та ресторанні послуги.
3. Діагностика середовища суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Тема 3. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Форми інтеграції підприємств готельного і ресторанного бізнесу. Корпоративні структури.
2. Характеристика та особливості управління спільними підприємствами готельного і ресторанного бізнесу.
3. Некомерційні організації готельного і ресторанного бізнесу. Види некомерційних організацій.

Тема 4. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Малий бізнес як найпоширеніша форма підприємницької діяльності у готельному та ресторанному бізнесі.
2. Передумови виникнення великого бізнесу та поширення інтеграційних процесів у готельному та ресторанному бізнесі.
3. Підприємницькі мережі у готельному та ресторанному бізнесі.

Тема 5. Зміст і завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Виробничий менеджмент як складова системи управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
2. Ресурси операційної системи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

3. Взаємозв'язок та взаємодія елементів системи управління з іншими системами суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.

Тема 6. Зміст і завдання адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Еволюція розвитку кадрових служб в готельному і ресторанному бізнесі.

2. Основні регламентуючі документи в організації діяльності кадрових служб.

3. Взаємозв'язок стратегії розвитку організації, стратегії управління персоналом та кадрової політики в готельному і ресторанному бізнесі.

Тема 7. Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Основні принципи проектування роботи суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

2. Організація й управління службою громадського харчування у готелях.

3. Особливості проектування та перепроєктування робіт суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

Тема 8. Проектування організаційної структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Просторова організація технологічного процесу у готелі.

2. Організаційна побудова служб підприємств ресторанного бізнесу.

3. Методи проектування та перепроєктування організаційних структур.

Тема 9. Ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Характеристика основних підходів до оцінки ефективності менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.

2. Результативність та успішність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.

3. Економічна, організаційна та соціальна ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=4010>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Не передбачено навчальним планом.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Осінь – весна 2020/2021

№	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	2	3	4
1	Поточний контроль	60	60
1.1	<i>Тема 1. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції та методи менеджменту</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	3	3
1.2	<i>Тема 2. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	3	3
1.3	<i>Тема 3. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	3	3
1.4	<i>Тема 4. Форми управління готельним и ресторанним бізнесом</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	4	4
1.5	<i>Тема 5. Зміст і завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	4	4
1.6	<i>Тема 6. Зміст і завдання адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	4	4
1.7	<i>Тема 7. Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	4	4

№	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	2	3	4
1.8	<i>Тема 8. Проектування організаційної структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	4	4
1.9	<i>Тема 9. Ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	4	4
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	24	24
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (ситуаційне завдання)	8	8
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне завдання)	8	8
3	Оцінка з дисципліни	100	100

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Муромець Н. Є. Менеджмент : навчальний посібник / Н. Є. Муромець, Ю. В. Мирошніченко, Д. О. Корсаков ; за редакцією Н. Є. Муромець. – Харків : ФОП Мезина, 2017. – 357 с.

2. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навчальний посібник / Л. І. Нечаюк. – Київ : Центр учбової літератури, 2016. – 342 с.

3. Литвиненко О. Д. Менеджмент готелів і ресторанів : методичні вказівки та рекомендації до виконання самостійної роботи з навчальної дисципліни для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» / О. Д. Литвиненко. – Харків, 2020. – 25 с. – Рукопис.

8.2. Додаткові джерела інформації

4. Ігнат'єва І. А. Менеджмент організацій (малого та середнього бізнесу) : підручник / І. А. Ігнат'єва, О. М. Паливода, Р. В. Янковой ; за редакцією І. А. Ігнат'євої. – Київ : КНУТД, 2014. – 360 с.
5. Левченко М. М. Менеджмент у ресторанному господарстві : навчальний посібник / М. М. Левченко. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – 256 с.
6. Менеджмент : навчальний посібник / Г. Є. Мошек, М. М. Ковальчук, Ю. В. Поканевич [та ін.]; за загальною редакцією Г. Є. Мошека. – Київ : «Ліра-К», 2015. – 550 с.
7. Михайлов С. І. Менеджмент : навчальний посібник / С. І. Михайлов. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 536 с.
8. Мостенська Т. Л. Менеджмент : підручник / Т. Л. Мостенська, В. О. Новак, М. Г. Луцький, М. А. Міненко ; за редакцією Т. Л. Мостенської. – Київ : Сузір'я, 2012. – 690 с.
9. Основи менеджменту : підручник для студентів вищих навчальних закладів / за редакцією А. А. Мазаракі. – Харків : «Фоліо», 2014. – 846 с.
10. Осовська Г. В. Менеджмент : підручник / Г. В. Осовська, О. А. Осовський. – 4-е видання, перероблене і доповнене. – Київ : Кондор, 2015. – 563 с.
11. Скібіцька Л. І. Офісний менеджмент : навчальний посібник / Л. І. Скібіцька. – Київ : Центр учбової літератури, 2014. – 616 с.
12. Berardi N. Optimal price setting during a currency changeover: theory and evidence from french restaurants / N. Berardi, T. Eife, E. Gautier // Applied Economics. – 2014. – № 46 (23). – P. 2766-2782.
13. Durrani A. Restaurant human resource managers attitudes towards workplace diversity, perceptions and definition of ethical hiring / A. Durrani, L. Rajagopal // International Journal of Hospitality Management Volume. – 2016. – № 53. – P.145-151.
14. Gaurav T. Exploration of service quality factors in the restaurant industry: a study of selected restaurants in new delhi region / T. Gaurav, D. Kartik // Journal of Services Research – 2012. – № 14 (1). – P. 8-26.