

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Факультет економіки та управління
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 2017

галузі знань

24 Сфера обслуговування
шифр і назва галузі знань

спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа
шифр і найменування спеціальності

освітня програма /
спеціалізація

Готельно-ресторанна справа
назва освітньої програми / спеціалізації

статус дисципліни

обов'язкова
обов'язкова чи вибіркова

Харків, 2019 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

02.09.2019 р.


підпис

О. Д. Литвиненко

ініціали та прізвище

Керівник (гарант)
освітньої програми

Паньків Марія Михайлівна,
завідувач кафедри туристичного та готельного
бізнесу, кандидат історичних наук

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

02.09.2019 р.


підпис

М. М. Паньків

ініціали та прізвище

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

назва кафедри

протокол від 02.09.2019 р. № 1.

Зав. кафедри


підпис

Н. В. Попова

ініціали та прізвище

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 02.09.2019 р. № 1.

Голова методичної комісії


підпис

Л. І. Літвін

ініціали та прізвище

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма обов'язкової навчальної дисципліни «Менеджмент готелів і ресторанів» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у майбутніх фахівців сучасного системного економічного мислення в галузі менеджменту, управлінського мислення та системи спеціальних знань у сфері менеджменту організації з урахуванням галузевої специфіки та особливостей управлінської праці, підготовка 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 навчальної дисципліни «Ресторанна справа» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Інжиніринг будівель», «Кейтеринг».

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;

фахових компетентностей:

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

ФК 6. Здатність використовувати технології виробництва, організації обслуговування та реалізації послуг;

ФК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами 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 первинної інформації, виявлення загальних тенденцій розвитку готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 5. Знання та розуміння процесів розроблення готельних та ресторанних послуг, організації обслуговування споживачів;

ПРН 6. Знання та розуміння стандартизації послуг, сервісних методик і процедур у сфері готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 13. Розуміння психологічних закономірностей взаємовідносин зі споживачами;

ПРН 14. Здатність користуватися автоматизованими системами управління в роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

Сучасна сфера гостинності (Hospitality) 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.

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 ресторани 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. Корпоративні структури. Відмітні особливості міжнародних і міжрегіональних об'єднань підприємств. Філія. Представництво. Дочірнє підприємство. Асоційоване підприємство. Характеристика та особливості управління спільними підприємствами. Некомерційні організації. 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, їх вимір. 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. Організаційне проектування системи управління персоналом. Призначення та роль сучасних служб персоналу в організації. Еволюція розвитку кадрових служб. 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

Поняття «робота» та «функції». 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. 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. Управлінські повноваження та їх види. Співвідношення управлінських повноважень і відповідальності. Типова організаційна структура готелю, готельного комплексу, ресторану, корпоративної (готельної, ресторанної) мережі. Основні принципи і 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. Зовнішня та внутрішня ефективність менеджменту. Результативність та успішність менеджменту. Економічна, організаційна та соціальна ефективність менеджменту. 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. 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					усього
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ		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							18				18							
Тема 2. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу	18	2	2			14							20	2			18							
Тема 3. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу	18	2		2		14							18				18							
Тема 4. Форми управління готельним и ресторанним бізнесом	18	2		2		14							20			2	18							
Тема 5. Зміст і завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі	22	4		4		14							18				18							
Тема 6. Зміст і завдання адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі	22	4		4		14							18				18							
Тема 7. Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу	22	4		4		14							22	2			20							

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 8. Проектування організаційної структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу	22	4		4		14							22			2	20							
Тема 9. Ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу	22	4		4		14							24	2		2	20							
Курсова робота (проект)																								
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	28	4	24		124							180/6	6		6	168							

4.2. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2017/2018		2018/2019		2019/2020		2020/2021	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Денна повна	Лекційні заняття					28			
	Семінарські заняття					4			
	Практичні заняття					24			
	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					84	84		
	Усього годин					90	90		
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

5.1. Теми лекційних занять

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
Тема 1. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції та методи менеджменту	Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції та методи менеджменту	2	
Тема 2. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу	Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу	2	2
Тема 3. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу	Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу	2	
Тема 4. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом	Форми управління готельним і ресторанним бізнесом	2	
Тема 5. Зміст і завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі	Зміст операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі	2	
	Завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі	2	
Тема 6. Зміст і завдання адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі	Зміст адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі	2	
	Завдання адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі	2	
Тема 7. Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу	Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу	2	2
	Моделі проектування та перепроєктування роботи суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу	2	
Тема 8. Проектування організаційної структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу	Проектування організаційної структури управління суб'єкта готельного бізнесу	2	
	Проектування організаційної структури управління суб'єкта ресторанного бізнесу	2	

1	2	3	4
Тема 9. Ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу	Ефективність менеджменту суб'єкта готельного бізнесу	2	2
	Ефективність менеджменту суб'єкта ресторанного бізнесу	2	
Усього		28	6

Лекційний матеріал доступний на Порталі навчальних ресурсів інституту:
https://edu.htei.kh.ua/pluginfile.php/13756/mod_resource/content/0/Менеджмент%20посібник%20.pdf.

5.2. Теми семінарських занять

Тема дисципліни	Тема семінарського заняття	Обсяг у годинах	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
Тема 1. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції та методи менеджменту	Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції та методи менеджменту	2	
Тема 2. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу	Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу	2	
Усього		4	

Завдання до семінарських занять наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту:

https://edu.htei.kh.ua/pluginfile.php/28737/mod_resource/content/0/Матеріали%20до%20семінарських%20занять.pdf.

5.3. Теми практичних занять

Тема дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
Тема 3. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу	Проаналізувати вітчизняні Закони, закономірності та принципи управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу та порівняти з організаційно-правовими аспектами управління інших країн	2	
Тема 4. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом	Проаналізувати вплив зовнішнього середовища на форми прийняття управлінських рішень в готельному і ресторанному бізнесі	2	2

1	2	3	4
Тема 5. Зміст і завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі	Розробка управлінських рішень в готельному і ресторанному бізнесі в умовах невизначеності	2	
	Розробка управлінських рішень в готельному і ресторанному бізнесі в умовах ризику	2	
Тема 6. Зміст і завдання адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі	Розробка управлінських рішень кадрової служби в готельному і ресторанному бізнесі	2	
	Розробка моделі адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі	2	
Тема 7. Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу	Розробка управлінських рішень в готельному і ресторанному бізнесі в умовах конкуренції	2	
	Розробка моделі роботи суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу	2	
Тема 8. Проектування організаційної структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу	Проектування організаційної структури управління суб'єкта готельного бізнесу	2	2
	Проектування організаційної структури управління суб'єкта ресторанного бізнесу	2	
Тема 9. Ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу	Розрахунок показників ефективності управління господарської діяльності суб'єкта готельного бізнесу	2	2
	Розрахунок показників ефективності управління господарської діяльності суб'єкта ресторанного бізнесу	2	
Усього		24	6

Завдання до практичних занять наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту:

https://edu.htei.kh.ua/pluginfile.php/13757/mod_resource/content/0/Матеріали%20до%20практичних%20занять.pdf.

5.4. Теми лабораторних занять

Не передбачено навчальним планом.

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Основні види самостійної роботи, які запропоновані студентам:

1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу.
2. Робота з інформаційними джерелами: опрацювання першоджерел (навчальних видань, періодичної та наукової літератури, довідників) при підготовці до практичних занять.
3. Опрацювання Інтернет-ресурсів за певними темами навчальної дисципліни.
4. Підготовка доповіді та презентації з обраної теми до семінарських занять.
5. Контрольна перевірка кожним слухачем особистих знань, запитання для самоконтролю.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: https://edu.htei.kh.ua/pluginfile.php/13760/mod_resource/content/0/Метод.%20вказі%20для%20самостійної%20роботи.pdf.

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.

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Не передбачено навчальним планом.

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)										Підсумковий контроль	Сума
	усього	у тому числі за темами										
		Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Тема 8	Тема 9		
2019/2020	60	6	6	6	7	7	7	7	7	7	40	100

8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)			Підсумковий контроль	Сума
	усього	у тому числі за темами			
		вид 1	вид 2		
2019/2020	60	50	10	40	100

Види активності студента з навчальної дисципліни протягом семестру:

1. Самостійне опрацювання тестів відповідно до тем курсу.
2. Оцінювання активності на аудиторних заняттях.

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоєння студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, оцінювання активності на аудиторних заняттях, виконання аудиторної роботи;
- для студентів заочної форми навчання: тестування.

Умовою допуску до підсумкового контролю є виконання програми дисципліни «Менеджмент готелів і ресторанів» і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше 36 балів.

Підсумковий контроль:

- для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен;
- для студентів заочної форми навчання: письмовий екзамен.

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.

10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

10.1. Основні джерела інформації

1. Муромець Н. Є. Менеджмент : навчальний посібник / Н. Є. Муромець, Ю. В. Мирошниченко, Д. О. Корсаков ; за ред. 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 рекомендації до практичних та семінарських занять з навчальної дисципліни для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» / О. Д. Литвиненко. – Харків, 2019. – 30 с. – Рукопис.
4. 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, 2019. – 25 с. – Рукопис.

10.2. Додаткові джерела інформації

5. Ігнат'єва І. А. Менеджмент організацій (малого та середнього бізнесу) : підручник / І. А. Ігнат'єва, О. М. Паливода, Р. В. Янковой ; за ред. І. А. Ігнат'євої. – Київ : КНУТД, 2014. – 360 с.
6. Левченко М. М. Менеджмент у ресторанному господарстві : навчальний посібник / М. М. Левченко. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – 256 с.
7. Менеджмент : навчальний посібник / Г. Є. Мошек, М. М. Ковальчук, Ю. В. Поканевич [та ін.]; за заг. ред. Г. Є. Мошека. – Київ : «Ліра-К», 2015. – 550 с.
8. Михайлов С. І. Менеджмент : навчальний посібник / С. І. Михайлов. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 536 с.
9. Мостенська Т. Л. Менеджмент : підручник / Т. Л. Мостенська, В. О. Новак, М. Г. Луцький, М. А. Міненко ; за ред. Т. Л. Мостенської. – Київ : Сузір'я, 2012. – 690 с.
10. Основи менеджменту : підручник для студентів вищих навчальних закладів / за ред. А. А. Мазаракі. – Харків : «Фоліо», 2014. – 846 с.
11. Осовська Г. В. Менеджмент : підручник / Г. В. Осовська, О. А. Осовський. – 4-е видання, перероблене і доповнене. – Київ : Кондор, 2015. – 563 с.
12. Скібіцька Л. І. Організація праці менеджера : навчальний посібник / Л. І. Скібіцька. – Київ : Центр учбової літератури, 2010. – 360 с.
13. Скібіцька Л. І. Офісний менеджмент : навчальний посібник / Л. І. Скібіцька. – Київ : Центр учбової літератури, 2014. – 616 с.
14. Господарський кодекс України : Кодекс України від 16 січня 2003 р. № 436-IV (зі змін. та доп.) [Електронний ресурс] // Верховна Рада України : [база даних]. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>. – Станом на 02.09.2019. – Назва з екрана.
15. Про господарські товариства : Закон України від 19 вересня 1991 р. № 1576-XII [Електронний ресурс] // Верховна Рада України : [база даних]. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1576-12>. – Станом на 02.09.2019. – Назва з екрана.