

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

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра економіки та обліку

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Економіка ресторанів

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів
освітнього ступеня

бакалавр

року набору

2018

молодший бакалавр, бакалавр
чи магістр

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма /
спеціалізація

Ресторанні технології

назва освітньої програми / спеціалізації

статус дисципліни

обов'язкова

обов'язкова чи вибіркова

Харків, 2019 рік

Розробник:

Клепікова Ольга Володимирівна,
старший викладач кафедри економіки та
обліку

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

20.09.2019 р.



підпис

О. В. Клепікова

ініціали та прізвище

Керівник (гарант)
освітньої програми

Запаренко Ганна Володимирівна,
доцент кафедри інноваційних харчових і
ресторанних технологій,
кандидат технічних наук

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

20.09.2019 р.



підпис

Г. В. Запаренко

ініціали та прізвище

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
економіки та обліку

назва кафедри

протокол від 20.09.2019 р. № 2.

Зав. кафедри



підпис

Л. В. Гриневич

ініціали та прізвище

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії
інституту, протокол від 20.09.2019 р. № 3.

Голова методичної комісії



підпис

Р. А. Чемчикаленко

ініціали та прізвище

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Економіка ресторанів» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у майбутніх фахівців сучасного економічного мислення, комплексного розуміння проблем господарсько-фінансової діяльності підприємств ресторанного господарства та опанування навичками їх практичного розв'язання.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є економічний механізм функціонування підприємств ресторанного господарства, формування та використання їх ресурсного потенціалу з метою оптимізації економічних результатів діяльності.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Економічна теорія», «Технологія продукції ресторанного господарства» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Бухгалтерський облік», «Маркетинг», «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

фахових компетентностей:

ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки;

програмних результатів навчання:

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту;

ПРН 23. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Підприємства ресторанного господарства в системі ринкових відносин

Ресторанне господарство як вид підприємницької діяльності та галузь народного господарства.

Підприємство ресторанного господарства як суб'єкт та об'єкт ринкових відносин.

Поняття економічної самостійності підприємства, економічного суверенітету підприємства як виробника та як споживача. Поняття самоокупності та самофінансування.

Зовнішнє середовище функціонування підприємства ресторанного господарства, його характеристика. Макросередовище функціонування підприємства та його елементи. Мікросередовище функціонування підприємства та його елементи.

Державний регуляторний механізм діяльності підприємств. Пряме державне регулювання діяльності підприємств, економічні важелі регулювання. Державне регулювання в сфері ресторанного господарства.

Види підприємств та їх класифікація. Економічні особливості різних видів підприємств. Особливості класифікації, типи та види підприємств (закладів) ресторанного господарства. Добровільні об'єднання підприємств.

Тема 2. Планування діяльності підприємства

Концепція планування господарської діяльності підприємств ресторанного господарства. Сутність понять «планування» та «план». Об'єкт та предмет планування. Принципи планування діяльності. Основні завдання планування. Послідовність етапів планування.

Види планування та їх класифікація. Стратегічне, тактичне та оперативне планування. Ієрархічність рівнів планування та особливості їх розроблення. Бюджетний підхід до планування. Класифікація бюджетів.

Методи планування. Економіко-статистичні методи. Економіко-математичні методи. Балансовий метод. Метод прямих розрахунків. Розрахунково-аналітичний метод. Експериментальний метод. Сітковий метод. Фактори, що впливають на вибір методів планування.

Система планів господарської діяльності підприємства ресторанного господарства.

Тема 3. Виробництво продукції та товарооборот

Поняття «продукція підприємства». Види продукції залежно від ступеня матеріалізації, їх характерні особливості та відмінності. Види продукції залежно від ступеня готовності, їх характерні особливості та відмінності. Взаємозв'язок поняття «продукція підприємства» та «товар». Поняття «номенклатура» та «асортимент». Методи вимірювання обсягів

продукції підприємства.

Сутність послуг ресторанного господарства та їх комплексний характер. Види та особливості послуг ресторанного господарства. Склад продукції ресторанного господарства: закупні товари, продукція власного виробництва.

Сутність товарообороту ресторану як економічної категорії та показника діяльності. Значення товарообороту на рівні держави та окремого підприємства ресторанного господарства. Основні види товарообороту підприємства ресторанного господарства. Показники товарообороту, що використовуються в процесі обліку, аналізу й планування. Виробнича програма підприємства ресторанного господарства.

Склад і характеристика зовнішніх та внутрішніх чинників, що обумовлюють обсяг і структуру товарообороту та виробничої програми підприємства.

Основні методи обґрунтування виробничої програми підприємства: за достатньо постійного контингенту споживачів; із контингентом споживачів, що змінюється; виходячи з пропускної спроможності обідньої зали, оборотності одного місця, виробничої потужності кухні. Планування товарообороту підприємства.

Тема 4. Необоротні активи підприємства

Сутність активів підприємства та їх місце в системі ресурсного забезпечення діяльності. Класифікація активів. Поняття, склад та класифікація необоротних активів підприємств.

Поняття основних засобів ресторанного господарства. Особливості основних засобів підприємств галузі, їх класифікація. Класифікація основних засобів для цілей бухгалтерського обліку. Структура основних засобів підприємств галузі.

Натуральна та вартісна оцінка основних засобів. Види вартості основних засобів. Відтворення основних засобів, його форми. Поняття та види зносу основних засобів. Амортизація основних засобів.

Показники руху та стану основних засобів. Показники ефективності використання основних засобів. Шляхи підвищення ефективності використання основних засобів підприємств галузі.

Поняття нематеріальних активів. Види нематеріальних активів та їх класифікація. Особливості видів нематеріальних активів.

Тема 5. Оборотні активи підприємства

Поняття та відмінні характеристики оборотних активів підприємства. Поняття кругообігу оборотних активів, виробничого, операційного та фінансового циклів підприємства. Класифікація оборотних активів. Особливості складу оборотних активів підприємств галузі.

Сутність, функції, причини утворення та класифікація сировинних і

товарних запасів в сфері ресторанного господарства. Особливості запасів підприємств ресторанного господарства. Види вартості запасів та методи оцінювання їх вибуття.

Продуктовий баланс підприємства ресторанного господарства: сутність та методика складання.

Обґрунтування планового обсягу матеріальних оборотних активів підприємств галузі: завдання, етапи та методи. Поняття норми та нормативу матеріальних запасів, методи нормування матеріальних запасів.

Показники ефективності використання та шляхи підвищення ефективності використання оборотних активів підприємств галузі. Товарооборотність запасів: показники, фактори, що на неї впливають, шляхи прискорення.

Тема 6. Трудові ресурси підприємства та оплата праці

Праця та її особливості в підприємствах ресторанного господарства. Характеристика та класифікація персоналу підприємств галузі.

Показники наявності та руху трудових ресурсів підприємства. Методи планування чисельності персоналу підприємств галузі. Штатний розклад, його призначення та порядок складання.

Сутність, показники і методи виміру продуктивності праці персоналу підприємств ресторанного господарства. Вплив продуктивності праці на ефективність господарсько-фінансової діяльності підприємства. Чинники зростання продуктивності праці у ресторанному господарстві, їх характеристика.

Поняття заробітної плати та її функції. Склад витрат на оплату праці.

Системи та форми оплати праці, їх характеристика та умови застосування в підприємствах галузі.

Доплати та надбавки до заробітної плати, організація преміювання в підприємствах галузі.

Тема 7. Фінансові ресурси підприємства

Капітал: поняття та характеристика. Класифікація капіталу.

Власний капітал: сутність, склад, класифікація, функції, відмітні особливості. Фінансові ресурси, що забезпечують формування власного капіталу.

Позиковий капітал: сутність, склад, класифікація, функції, відмітні особливості. Особливості формування залежно від основних характеристик підприємств.

Фінансові ресурси підприємства: сутність, склад, класифікація та джерела формування. Місце фінансових ресурсів у складі ресурсів підприємства. Кругообіг фінансових ресурсів підприємства в перебігу формування його капіталу.

Резерви зростання капіталу підприємств ресторанного господарства.

Тема 8. Поточні витрати підприємства та собівартість продукції

Загальна характеристика витрат, поточних та капітальних витрат підприємства, собівартості продукції, послуг та робіт. Взаємозв'язок та взаємообумовленість ресурсів і поточних витрат підприємства.

Класифікація поточних витрат. Особливості складу поточних витрат в ресторанному господарстві.

Обґрунтування планового обсягу поточних витрат підприємства. Кошторис витрат виробництва: поняття, склад та методика складання.

Поняття калькулювання собівартості продукції. Особливості калькулювання собівартості продукції в ресторанному господарстві.

Резерви раціоналізації поточних витрат підприємств галузі.

Тема 9. Доходи та цінова політика підприємства

Доходи підприємства в системі економічних показників його діяльності. Класифікація доходів підприємства.

Сутність та особливості формування доходів від операційної діяльності в ресторанному господарстві. Фактори, що впливають на доходи від операційної діяльності.

Ціна: поняття, структура, види. Особливості ціноутворення в ресторанному господарстві. Націнка на продукцію та товари в ресторанному господарстві. Цінова політика підприємства та напрями забезпечення її ефективності.

Поняття та класифікація резервів зростання доходів підприємства.

Тема 10. Фінансові результати діяльності підприємства

Поняття, види та класифікація фінансових результатів діяльності підприємства. Місце прибутку в системі економічних показників діяльності підприємства. Сутність, функції та значення прибутку, джерела його утворення.

Механізм формування чистого прибутку підприємства у взаємозв'язку з основними видами його діяльності. Система показників, що характеризують процеси формування та розподілу прибутку підприємства.

Напрями розподілу та використання чистого прибутку підприємства.

Обґрунтування прибутку на плановий період. Резерви зростання прибутку підприємства.

Тема 11. Інноваційно-інвестиційна діяльність підприємства

Загальна характеристика інвестиційно-інноваційної діяльності підприємства. Поняття інвестицій і інновацій.

Поняття та характеристика інвестиційних процесів. Види інвестицій. Реальні і фінансові інвестиції. Інвестиційна політика підприємств галузі.

Поняття і сутнісна характеристика інноваційних процесів. Вплив нововведень на виробництво та результати діяльності. Організаційні

нововведення та особливості оцінювання їх ефективності.

Поняття бізнес-плану інвестиційного проекту. Цілі і завдання, зміст і структура бізнес-плану. Бізнес-план як комплексний документ поєднання планів: маркетингу, виробничого, організаційно-юридичного, фінансового, запобігання ризику. Методологічні основи розробки окремих розділів бізнес-плану підприємств ресторанного господарства.

Тема 12. Фінансово-майновий стан підприємства та методи його оцінювання

Поняття фінансового стану, мета та задачі його дослідження. Основні елементи, що визначають фінансовий стан підприємства.

Сутність понять та показники ліквідності та платоспроможності підприємства.

Сутність поняття фінансової стійкості підприємства. Типи фінансової стійкості. Показники фінансової стійкості підприємства.

Показники рентабельності діяльності підприємства. Показники ділової активності підприємства.

Інтегральне оцінювання фінансового стану підприємства. Вимоги до інтегрального оцінювання фінансового стану. Послідовність етапів здійснення інтегрального оцінювання фінансового стану підприємства.

Тема 13. Ефективність діяльності підприємства та методичні засади її оцінювання

Поняття ефекту як результату діяльності, аналітичного показника і критерію оцінювання діяльності. Види ефекту. Ефективність діяльності: сутність та основні характеристики.

Методичні засади оцінювання ефективності діяльності підприємства. Система показників ефективності діяльності підприємства.

Оцінювання ефективності інвестиційних проектів.

Методи інтегральної оцінки ефективності діяльності підприємства. Напрями підвищення ефективності діяльності підприємств галузі.

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

5.1. Теми лекційних занять

Теми дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Підприємства ресторанного господарства в системі ринкових відносин	Підприємства ресторанного господарства в системі ринкових відносин	2			
Тема 2. Планування діяльності підприємства	Планування діяльності підприємства	2			
Тема 3. Виробництво продукції та товарооборот	Виробництво продукції та товарооборот	2		2	
Тема 4. Необоротні активи підприємства	Сутність та склад необоротних активів підприємства	2			
	Відтворення та використання необоротних активів підприємства	2		2	
Тема 5. Оборотні активи підприємства	Оборотні активи в ресторанному господарстві	2			
	Сировинні та товарні запаси підприємства	2			
Тема 6. Трудові ресурси підприємства та оплата праці	Трудові ресурси підприємства	2			
	Оплата праці в ресторанному господарстві	2			
Тема 8. Поточні витрати підприємства та собівартість продукції	Поточні витрати підприємства та собівартість продукції	2			
Тема 9. Доходи та цінова політика підприємства	Доходи та цінова політика підприємства	2			
Тема 10. Фінансові результати діяльності підприємства	Фінансові результати діяльності підприємства	2			
Тема 13. Ефективність діяльності підприємства та методичні засади її оцінювання	Ефективність діяльності підприємства та методичні засади її оцінювання	2		2	
Усього		26		6	

Лекційний матеріал доступний на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=482>.

Лекційний матеріал наведено у [1, 4].

5.2. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

5.3. Теми практичних занять

Теми дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Підприємства ресторанного господарства в системі ринкових відносин	Підприємства ресторанного господарства в системі ринкових відносин	2			
Тема 2. Планування діяльності підприємства	Планування діяльності підприємства	2			
Тема 3. Виробництво продукції та товарооборот	Обґрунтування виробничої програми та товарообороту підприємства	2			
Тема 4. Необоротні активи підприємства	Амортизація основних засобів	2			
	Стан та використання необоротних активів	2			
Тема 5. Оборотні активи підприємства	Оборотні активи підприємства	2		2	
Тема 6. Трудові ресурси підприємства та оплата праці	Трудові ресурси та продуктивність праці	2			
	Оплата праці в ресторанному господарстві	2			
Тема 8. Поточні витрати підприємства та собівартість продукції	Поточні витрати підприємства та собівартість продукції	2			
Тема 9. Доходи та цінова політика підприємства	Доходи та цінова політика підприємства	2			
Тема 10. Фінансові результати діяльності підприємства	Фінансові результати діяльності підприємства	2		2	
Тема 12. Фінансово-майновий стан підприємства та методи його оцінювання	Фінансово-майновий стан підприємства та методи його оцінювання	2			
Тема 13. Ефективність діяльності підприємства та методичні засади її оцінювання	Ефективність діяльності підприємства та методичні засади її оцінювання	2		2	
Усього		26		6	

Завдання до практичних занять наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=482>.

Завдання до практичних занять наведено у [3].

5.4. Теми лабораторних занять

Не передбачено навчальним планом.

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Форми самостійної роботи студентів:

- робота з інформаційними джерелами: опрацювання рекомендованої літератури, інформаційних ресурсів в Інтернеті при підготовці до практичних занять та виконанні практичних завдань відповідно до робочої програми; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази;
- опрацювання прослуханого лекційного матеріалу;
- самостійне вирішення практичних завдань;
- самостійне опрацювання тестів відповідно до теми навчальної дисципліни;
- підготовка до поточного та підсумкового контролю.

Завдання до самостійної роботи наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=482>.

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

Навчальним планом передбачено виконання курсової роботи для студентів денної форми навчання. Порядок її виконання та критерії оцінювання наведено у відповідних методичних рекомендаціях [2].

Матеріали до виконання курсової роботи наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=482>.

Організація курсового проектування регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про курсову роботу (проект) у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у творах працівників і здобувачів вищої освіти Харківського

торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету.

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	Тема 10	Тема 11	Тема 12	Тема 13			
2019/2020	60	4	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	40	100

8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Види контролю	Види активності	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)	Вид 1			15	15				
	Вид 2			10	10				
	Вид 3			5	5				
Підсумковий контроль	Письмовий екзамен				40				
Разом					100				

Види активності студента з навчальної дисципліни протягом семестру:

1. Самостійне опрацювання тестів відповідно до тем дисципліни.
2. Вирішення практичних завдань.
3. Відвідування аудиторних занять.

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

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

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання: поточне тестування, виконання практичних завдань, оцінювання роботи на практичних заняттях;
- для студентів заочної форми навчання: поточне тестування,

виконання практичних завдань, оцінювання роботи на практичних заняттях.

Умовою допуску до підсумкового контролю є виконання програми навчальної дисципліни 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. Економіка підприємства : підручник / за редакцією Н. В. Якименко-Терещенко. – Харків : І. С. Іванченко, 2018. – 451 с.

2. Клепікова О. В. Економіка ресторанів : методичні рекомендації до виконання курсової роботи для студентів спеціальності «Харчові технології» / О. В. Клепікова ; Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету. – Харків, 2019. – 30 с. – Рукопис.

3. Клепікова О. В. Економіка ресторанів : методичні рекомендації до практичних занять для студентів спеціальності «Харчові технології» / О. В. Клепікова ; Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету. – Харків : Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, 2018. – 60 с.

4. Кулик М. В. Економіка готелів і ресторанів : опорний конспект лекцій / М. В. Кулик, Л. А. Бовш, Я. В. Проценко. – Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2019. – 198 с.

10.2. Додаткові джерела інформації

5. Бойчик І. М. Економіка підприємства : підручник / І. М. Бойчик. – Київ : Кондор, 2016. – 378 с.

6. Господарський кодекс України [Електронний ресурс] : Закон України № 436-IV від 16.01.2003 р. // Верховна Рада України. Законодавство України :

[база даних]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.

7. Добрава Н. В. Основи бізнесу : навчальний посібник / Н. В. Добрава, М. М. Осипова. – Одеса : О. М. Бондаренко, 2018. – 305 с.

8. Економіка ресторанного господарства : навчальний посібник / за редакцією Н. О. Власової. – Харків : Світ книг, 2013. – 389 с.

9. Податковий кодекс України [Електронний ресурс] : Закон України № 2755-VI від 02.12.2010 р. // Верховна Рада України. Законодавство України : [база даних]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.

10. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 «Витрати» [Електронний ресурс] : наказ Міністерства фінансів України № 318 від 31.12.1999 р. // Верховна Рада України. Законодавство України : [база даних]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.

11. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби» [Електронний ресурс] : наказ Міністерства фінансів України № 92 від 27.04.2000 р. // Верховна Рада України. Законодавство України : [база даних]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0288-00>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.

12. Про господарські товариства [Електронний ресурс] : Закон України № 1576-XII від 19.09.1991 р. // Верховна Рада України. Законодавство України : [база даних]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1576-12>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.

13. Про інвестиційну діяльність [Електронний ресурс] : Закон України № 1560-XII від 18.09.1991 р. // Верховна Рада України. Законодавство України : [база даних]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.

14. Про інноваційну діяльність [Електронний ресурс] : Закон України № 40-IV від 04.07.2002 р. // Верховна Рада України. Законодавство України : [база даних]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.

15. Про оплату праці [Електронний ресурс] : Закон України № 108/95-ВР від 24.03.1995 р. // Верховна Рада України. Законодавство України : [база даних]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/108/95-вр>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.

16. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / за редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. – 183 с.