

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

КАФЕДРА МЕНЕДЖМЕНТУ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою
д.е.н., проф. Світлана НЕСТЕРЕНКО
«31» серпня 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Бізнес-планування готельних та ресторанних послуг»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП *Готельно-ресторанна справа*
(на основі повної загальної середньої освіти)
факультет агротехнологій та екології

2021–2022 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Бізнес-планування готельних та ресторанних послуг» для здобувачів ступеня вищої освіти Бакалавр за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа. – Мелітополь, ТДАТУ. – 14 с.

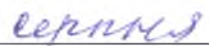
Розробник: к.е.н., доцент Шевчук О.Ю.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри менеджменту

Протокол від «31» серпня 2021 року № 1


Завідувач кафедри менеджменту

д.е.н., професор  Світлана НЕСТЕРЕНКО

“ 31 ”  2021 року

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа (на основі повної загальної середньої освіти»)

Протокол від « 31 » серпня 2021 року № 1

Голова  Олена ГРИГОРЕНКО
(підпис)

“ ” _____ 2021 року

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів 3	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» (шифр і назва)	Обов'язкова	
Загальна кількість годин – 90	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	Семестр
Змістових модулів – 2		3-й	6-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 4 самостійна робота студента – 2,4	Ступінь вищої освіти: «Бакалавр»	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	28 год.
		Лабораторні	-
		Практичні	28 год.
		Семінарські	-
		Самостійна робота	34 год.
		Форма контролю	Екзамен

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета - формування теоретичних знань та вироблення практичних навичок з бізнес-планування як елементу управління діяльністю готельно-ресторанним комплексом (ГРК), обґрунтування стратегічної економічної цілеспрямованості напрямлень діяльності ГРК; розвиток комплексу аналітичних, прогностичних, інноваційних здібностей, необхідних майбутньому підприємцю для розрахунку очікуваних фінансових результатів та реалізації запланованих бізнес-проектів.

Завданням навчальної дисципліни «Бізнес-планування готельних та ресторанних послуг» є забезпечення науково-методичного підґрунтя опанування студентами основних інструментів управління проектами готельної та ресторанної організації, розробка і обґрунтування поняття управління проекту; визначення цілей проекту; оцінка ефективності проекту з урахуванням фактора ризику і невизначеності; розробка кошторису і бюджету проекту.

Результати навчання (з урахуванням *soft skills*)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними *компетентностями*:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності

ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

Фахові компетентності

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і

показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Неспеціалізовані надпрофесійні компетентності (Soft skills) в сфері гостинності:

- Управління командою – здатність будувати стосунки в команді.
- Комунікативність - вміння слухати, переконувати, аргументувати, проводити презентації та переговори.

- Самоуправління - управління емоціями, часом, власним розвитком.
- Когнітивність - креативне та критичне мислення, когнітивна гнучкість.
- Коучинг - вміння розвивати навички.
- Розв'язання проблем – уміння приймати рішення швидко та ефективно.
- Впливовість / авторитетність – це бути здатним формувати поведінку та результативність роботи працівників шляхом постійного взаємного зворотного зв'язку.

- Культурна обізнаність - бути обізнаним у культурі та долати власні культурні упередження має вирішальне значення для побудови успішної кар'єри.

- Організаційність - уміння планувати та координувати, визначати пріоритети, управляти часом.

- Обслуговування клієнтів – це розуміння потреб та здатність забезпечити позитивний досвід обслуговування клієнтів.

- Відповідальність та прихильність - робота в цій сфері полягає в задоволенні потреб клієнтів та створенні позитивного досвіду, що вимагає повної віддачі від персоналу.

- Готовність до викликів - важливо, щоб фахівці з гостинності були готові приймати виклики на робочому місці, яким би складним не було це завдання.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Теоретико-організаційні аспекти бізнес-планування діяльності ГРК.

ТЕМА 1. Планування в системі управління підприємством.

- 1.1. Сутність та призначення планування як елементу управління.
- 1.2. Види планування. Планово-фінансові інструменти.
- 1.3. Інфраструктура процесу планування діяльності суб'єкта господарювання.

ТЕМА 2. Бізнес-план у системі планування діяльності ГРК.

- 2.1. Цілі, завдання, функції та принципи бізнес-планування діяльності ГРК.
- 2.2. Класифікація бізнес-планів у готельно-ресторанному бізнесі.
- 2.3. Відмінності техніко-економічного обґрунтування проектів від бізнес-планів. Інвестиційний меморандум.

ТЕМА 3. Організація процесу бізнес-планування діяльності ГРК.

- 3.1. Визначення мети та завдань складання бізнес-плану.
- 3.2. Особливості створення бізнес-плану для внутрішніх та зовнішніх цілей.
- 3.3. Визначення часової орієнтації бізнес-плану.
- 3.2. Формування інформаційного поля бізнес-планування.
- 3.4. Регламентація процесу бізнес-планування.

ТЕМА 4. Структура та основні розділи бізнес-плану.

- 4.1. Структура бізнес-плану.
- 4.2. Основний зміст розділів бізнес-плану.
- 4.3. Технологія складання бізнес-плану.
- 4.4. Типова структура бізнес-плану.
- 4.5. Вимоги до написання бізнес-плану.
- 4.6. Інформаційне поле складання бізнес-плану.
- 4.7. Відмінності у структурі бізнес-планів різних проектів.
- 4.8. Особливості створення резюме.

Змістовий модуль 2. Методичні аспекти бізнес-планування діяльності ГРК.

ТЕМА 5. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства».

- 5.1. Основна мета та завдання розділу «Загальна характеристика підприємства».
- 5.2. Особливості складання розділу для нових і діючих ГРК.
- 5.3. Інформаційне поле для складання розділу.
- 5.4. Зміст розділу та основні вимоги до розробки.

ТЕМА 6. План маркетингу: зміст, структура та особливості складання

- 6.1. Оцінка потенційної ємності ринку.
- 6.2. Оцінка потенційного об'єму продажів та реального об'єму продажів.
- 6.3. Характеристика конкурентів, їх стратегія і тактика.

6.4. Дослідження ринку готельно-ресторанного бізнесу.

6.5. Методи стимулювання продажів (збуту) у готельно-ресторанному бізнесі.

ТЕМА 7. Технологія складання розділу «План виробництва».

7.1. Аналіз технології розробки продукту та витрат на виробництво в готельно-ресторанному бізнесі.

7.2. Розробка операційного плану виробництва ГРК.

7.3. Інформаційне поле для виробничого плану в готельно-ресторанному бізнесі.

7.4. Обґрунтування вибору обладнання у виробничому плані.

7.5. Оцінка зовнішнього середовища формування плану виробництва для ГРК.

7.6. Способи викладання матеріалу у виробничому плані для ГРК.

ТЕМА 8. Організаційний план як складова бізнес-плану ГРК.

8.1. Аналіз та характеристика організаційної структури ГРК. Принципи визначення потреб в персоналі.

8.2. Відомості про персонал, робочу силу, кваліфікаційні вимоги для персоналу ГРК.

8.3. Характеристика управлінського персоналу підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

8.4. Визначення та розробка кадрової політики на ГРК.

ТЕМА 9. Методика розробки фінансового плану.

9.1. Планування джерел фінансування бізнес-проекту ГРК.

9.2. Критерії оцінювання якості даних фінансового плану.

9.3. Планування планів доходів та витрат. Визначення прибутків по проекту.

9.4. Складання плану руху грошових коштів. Розробка балансового плану.

9.5. Інтегральні фінансові показники, що характеризують бізнес-проект.

9.6. Висновки за результатами відображення у фінансовому плані.

ТЕМА 10. Особливості складання розділу «Оцінка ризику та страхування».

10.1. Поняття підприємницького ризику та види можливих ризиків у діяльності ГРК.

10.2. Визначення можливих видів ризику для проектів у готельно-ресторанному бізнесі.

10.3. Розробка програми страхування та захисту від ризиків.

10.4. Заключні положення бізнес-плану.

ТЕМА 11. Особливості підготовки та презентації бізнес-планів.

11.1. Вимоги до презентації бізнес-плану.

11.2. Організаційні особливості проведення презентації бізнес-плану.

11.3. Способи підвищення ефективності презентації бізнес-плану

4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид заняття	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лек	лаб.	сем. (пр.)	СРС	
Змістовий модуль 1. Теоретико-організаційні аспекти бізнес-планування діяльності ГРК							
1	Лекція 1	Планування в системі управління підприємством.	2	-	-	-	-
	Практична робота 1	Законодавче регулювання питань, пов'язаних із бізнес-плануванням.	-	-	2	-	2
	Самостійна робота 1	Робота на освітньо-інформаційному порталі	-	-	-	2	2
2-3	Лекція 2-3	Бізнес-план у системі планування діяльності ГРК.	4	-	-	-	-
	Практична робота 2	Основні показники якості інформації під час складання бізнес-плану.	-	-	2	-	2
	Практична робота 3	Процедура створення бізнес-плану	-	-	2	-	2
	Самостійна робота 2-3	Робота на освітньо-інформаційному порталі	-	-	-	4	3
4-5	Лекція 4-5	Організація процесу бізнес-планування діяльності ГРК.	4	-	-	-	-
	Практична робота 4	Типи бізнес-планів за об'єктами планування	-	-	2	-	2
	Практична робота 5	Особливості створення бізнес-плану для внутрішніх цілей, для зовнішніх цілей.	-	-	2	-	2
	Самостійна робота 4-5	Робота на освітньо-інформаційному порталі				4	3
6	Лекція 6	Структура та основні розділи бізнес-плану.	2	-	-	-	-
	Практична робота 6	Техніко-економічне обґрунтування створення готельно-ресторанного комплексу «Камелот»	-	-	2	-	2
	Самостійна робота 6	Робота на освітньо-інформаційному порталі	-	-	-	4	3
7-8	Самостійна робота	Підготовка до ПМК1-				3	
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1					10
Всього за змістовий модуль 1 – 41 год.			12		12	17	35
Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє							
9	Лекція 7	Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства».	2	-	-	-	-
	Практична робота 7	Особливості складання розділу для нових і діючих підприємств. Програма «PROJECT EXPERT».	-	-	2	-	2
	Самостійна робота 7	Робота на освітньо-інформаційному порталі	-	-	-	2	1
10	Лекція 8	План маркетингу: зміст, структура та	2	-	-	-	-

		особливості складання						
	Практична робота 8	Оцінка потенційної ємності ринку, потенційного об'єму продажів та реального об'єму продажів. Характеристика конкурентів, їх стратегія і тактика	-	-	2	-	2	
	Самостійна робота 8	Робота на освітньо-інформаційному порталі	-	-	-	2	1	
11	Лекція 9	Технологія складання розділу «План виробництва».	2	-	-	-	-	
	Практична робота 9	Розробка операційного плану виробництва в готельно-ресторанному господарстві.	-	-	2	-	2	
	Самостійна робота 9	Робота на освітньо-інформаційному порталі	-	-	-	2	1	
12	Лекція 10	Організаційний план як складова бізнес-плану ГРК.	2	-	-	-	-	
	Практична робота 10	Аналіз та характеристика організаційної структури фірми (підприємства). Основні чинники впливають на вибір ОПФ.	-	-	2	-	2	
	Самостійна робота 10	Робота на освітньо-інформаційному порталі	-	-	-	2	1	
13	Лекція 11	Методика розробки фінансового плану.	2	-	-	-	-	
	Практична робота 11	Планування джерел фінансування бізнес-проекту в готельно-ресторанному господарстві.	-	-	2	-	2	
	Самостійна робота 11	Робота на освітньо-інформаційному порталі	-	-	-	2	1	
14	Лекція 12	Особливості складання розділу «Оцінка ризику та страхування».	2	-	-	-	-	
	Практична робота 12	Способи зменшення ризику в підприємницькій діяльності в готельно-ресторанному господарстві.	-	-	2	-	2	
	Самостійна робота 12	Робота на освітньо-інформаційному порталі	-	-	-	2	2	
15-16	Лекція 13-14	Особливості підготовки та презентації бізнес-планів.	4	-	-	-	-	
	Практична робота 13	Презентація бізнес-плану.	-	-	2	-	2	
	Практична робота 14	Презентація бізнес-плану.	-	-	2	-	2	
	Самостійна робота 14	Робота на освітньо-інформаційному порталі	-	-	-	2	2	
17 – 18	Самостійна робота 15	Підготовка до ПМК2-	-	-	-	3	-	
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10	
Всього за змістовий модуль 2 – 49 год			16		16	17	35	
Екзамен								
Всього по дисципліні – 90 год			28	-	28	34	100	

5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 1

1. Актуальність бізнес-планування в умовах ринкової економіки.
2. Місце бізнес-планів у плануванні діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.
3. Основні документи, що описують інвестиційний проект.
4. Визначення і сутність бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві.
5. Цілі та завдання, що вирішуються під час складання бізнес-плану.
6. Принципи бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві.
7. Функції бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві.
8. «Споживачі» бізнес-плану в готельно-ресторанному господарстві.
9. Типи бізнес-планів за об'єктами планування.
10. Бізнес-планування як складова інвестиційного процесу.
11. Бізнес-план як етап розвитку підприємництва.
12. Загальні принципи розробки бізнес-плану.
13. Основні вимоги до складання бізнес-планів.
14. Структура та зміст розділів бізнес-плану.
15. Особливості розробки резюме.
16. Огляд та аналіз інформації, що складають уявлення про фірму та її діяльність.
17. Структура бізнес-плану.
18. Основний зміст розділів бізнес-плану.
19. Технологія складання бізнес-плану.
20. Типова структура бізнес-плану.
21. Вимоги до написання бізнес-плану.
22. Інформаційне поле складання бізнес-плану.
23. Відмінності у структурі бізнес-планів різних проектів.
24. Особливості створення резюме.
25. Визначення мети та завдань складання бізнес-плану.
26. Особливості створення бізнес-плану для внутрішніх та зовнішніх цілей.
27. Визначення часової орієнтації бізнес-плану.
28. Формування інформаційного поля бізнес-планування.
29. Регламентація процесу бізнес-планування.
30. Цілі, завдання, функції та принципи бізнес-планування діяльності ГРК.
31. Класифікація бізнес-планів у готельно-ресторанному бізнесі.
32. Відмінності техніко-економічного обґрунтування проектів від бізнес-планів.
33. Інвестиційний меморандум.
34. Сутність та призначення планування як елементу управління.
35. Види планування.
36. Планово-фінансові інструменти.
37. Інфраструктура процесу планування діяльності суб'єкта господарювання.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2

1. Методика розробки розділу «Загальна характеристика підприємства».
2. Особливості оформлення розділів бізнес-плану з урахуванням орієнтування (для фахівців і для споживачів).
3. Огляд змісту розділу «План виробництва» та особливості його складання.
4. Складові частини опису ринку. 5. Оцінка потенційного та реального об'єму продажів.
6. Методика аналізу ринкової кон'юнктури.
7. Характеристика конкурентів, їх стратегія і тактика.
8. План маркетингу: зміст, структура, особливості складання.
9. Цілі та стратегії маркетингу.
10. Схема розповсюдження товарів.
11. Методи стимулювання продажу (збуту) та організація післяпродажного обслуговування клієнтів.
12. Види та засоби реклами.
13. Організаційний план як складова частина бізнес-плану
14. Аналіз та характеристика організаційної структури фірми (підприємства).
15. Відомості про персонал, робочу силу, визначення потреби, кваліфікаційних вимог до персоналу.
16. Характеристика управлінського персоналу фірми.
17. Визначення та розробка кадрової політики.
18. Методика розробки фінансового плану.
19. Робота над планом доходів та витрат.
20. Складання плану руху грошових коштів.
21. Особливості створення розділу «Оцінка ризику та страхування».
22. Визначення можливих видів ризику для проекту.
23. Організаційні міри щодо зменшення можливих наслідків визначених ризиків.
24. Розробка програми страхування та захисту від ризиків.
25. Формування громадської думки про фірму та товар.
26. Оцінка потенційної ємності ринку.
27. Особливості складання розділу «Загальна характеристика підприємства» для нових і діючих ГРК.
28. Інформаційне поле для складання розділу «Загальна характеристика підприємства».
29. Зміст розділу «Загальна характеристика підприємства» та основні вимоги до розробки.
30. Оцінка потенційної ємності ринку.
31. Оцінка потенційного об'єму продажів та реального об'єму продажів.
32. Характеристика конкурентів, їх стратегія і тактика.
33. Дослідження ринку готельно-ресторанного бізнесу.
34. Методи стимулювання продажів (збуту) у готельно-ресторанному бізнесі.

35. Аналіз технології розробки продукту та витрат на виробництво в готельно-ресторанному бізнесі.
36. Розробка операційного плану виробництва ГРК.
37. Інформаційне поле для виробничого плану в готельно-ресторанному бізнесі.
38. Обґрунтування вибору обладнання у виробничому плані.
39. Оцінка зовнішнього середовища формування плану виробництва для ГРК.
40. Способи викладання матеріалу у виробничому плані для ГРК
41. Аналіз та характеристика організаційної структури ГРК. Принципи визначення потреб в персоналі.
42. Відомості про персонал, робочу силу, кваліфікаційні вимоги для персоналу ГРК.
43. Характеристика управлінського персоналу підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
44. Визначення та розробка кадрової політики на ГРК.
45. Планування джерел фінансування бізнес-проекту ГРК.
46. Критерії оцінювання якості даних фінансового плану.
47. Планування планів доходів та витрат. Визначення прибутків по проекту.
48. Складання плану руху грошових коштів. Розробка балансового плану.
49. Інтегральні фінансові показники, що характеризують бізнес-проект.
50. Висновки за результатами відображення у фінансовому плані.

6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Господарський кодекс України // Відомості Верховної Ради. – 2003. – № 18–22.
2. Тягунова Н. М. Основи підприємництва : навч. посіб. / Тягунова Н. М., Юрко І. В. – Київ : НМЦ «Укоопосвіта», 2002. – 162 с.
3. Юрко І. В. Бізнес-план : опорний конспект лекцій / Юрко І. В., Хурса М. М. – Полтава : ПУСКУ, 2001. – 27 с.
4. Хурса М. М. Бізнес-план у ринковій системі господарювання : текст лекції / Хурса М. М., Тягунова Н. М. – Полтава : ПУСКУ, 2002. – 18 с.
5. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві: навч.-метод. посіб. для самостійного вивчення дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / І. В. Юрко, О. М. Михайленко. – Полтава : ПУЕТ, 2019. –123 с.
6. Варналій З. С. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. / З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Лупак, Р. Р. Білик. – Чернівці : Технодрук, 2019. – 264 с.
7. Должанський З. І. Бізнес-план: технологія розробки : навч. посіб. / З. І. Должанський, Т. О. Загорна. – К. : ЦУЛ, 2019. – 384 с.
8. Агафонова Л. Г. Підготовка бізнес-плану : практикум / Агафонова Л. Г., Рога О. В. – Київ : Знання, 2000. – 158 с.
9. Покропивний С. Ф. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування : навч. посіб. / Покропивний С. Ф., Соболь С. М., Швиданенко Г. О. – Київ : КНЕУ, 2009. – 208 с.

Допоміжна

1. Берц Густав. Мгновенный бизнес-план. Двенадцать быстрых шагов к успеху / Берц Густав, Киришнер Пол / пер. с англ. – Москва : Дело ЛТД, 2005. – 80 с.
2. Бизнес-план : методические материалы / под ред. проф. Р. Г. Маниловского. – Москва : Финансы и статистика, 2007. – 160 с.
3. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. – Київ: НУХТ, 2018. – 282 с.
4. Гуменюк В.В. Туризм та готельно-ресторанна справа: Економіка, ціноутворення, економічний аналіз, бізнес-планування: Посібник-практикум для самостійної та індивідуальної роботи студентів. / В.В. Гуменюк. – ІваноФранківськ: „Плай” ЦІТ, 2011. – 200 с.
5. Organisation of the Restaurant Industry : [Electronic resource] textbook / O. Akhmedova, O. Sushchenko. – Kharkiv : S. Kuznets KhNUE, 2019. – 185 p

7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

- | | | |
|---|---|-------|
| 1. Освітньо-інформаційний | портал | ТДАТУ |
| http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=1974 | | |
| 2. Наукова бібліотека ТДАТУ | http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/ | |
| 3. | http://feb.tsatu.edu.ua/faculty/department-of-management/ | |