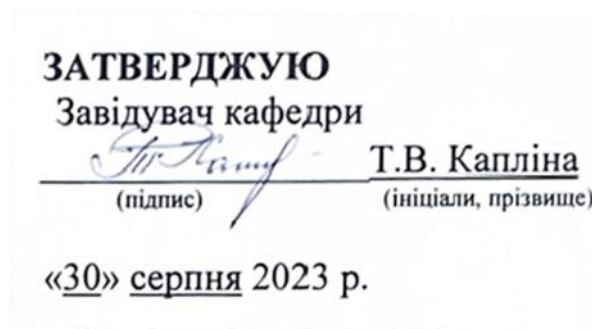


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи



РОБОЧА ПРОГРАМА навчальної дисципліни «Економіка в готелях і ресторанах» освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти бакалавр
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «Економіка в готелях і ресторанах» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. Протокол № 2 від 30.08.2023 року.

Полтава 2023

Укладач: доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі Миронов Д.А., доцент, к.т.н.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності Готельно-ресторанна справа ступеня бакалавр



(підпис)

О.В. Володько

(ініціали, прізвище)

«30» серпня 2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни	7
Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів».....	12
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	14
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	15

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (бакалавр)

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити: Прикладна математика, Служба матеріально-технічного забезпечення готелю</i>	
	<i>Постреквізити: «Організація роботи номерного фонду готелю», «Фронт офіс», «Організація роботи готелів», «Організація роботи ресторанів»</i>	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	2 курс/1 семестр	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3 кредитів/2 модулів	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: 90 – загальна кількість: 1 семестр 90, 2 семестр ____.		
- лекції: 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 20		
- самостійна робота: 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: 90 загальна кількість: 1 семестр 90 , 2 семестр ____.		
- лекції: 1 семестр 4, 2 семестр ____.		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 2, 2 семестр ____.		
- самостійна робота: 1 семестр 84, 2 семестр ____.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр ПМК, 2 семестр ____.		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Мета полягає у набутті студентом компетенцій, знань, умінь і навичок, що забезпечують базові економічні основи та базові знання про можливі економічні інструменти, необхідні для управління діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Сутність і соціально-економічне значення готельно-ресторанного бізнесу в системі народного господарства України.

Сутність, особливості та характеристика готельних послуг і готельної діяльності. Сутність, особливості та соціально-економічне значення ресторанного господарства. Сучасний стан, проблеми та тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні та світі.

Тема 2. Економічні та правові засади функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства на ринку.

Підприємства готельно-ресторанного господарства як учасники ринку послуг. Класифікація підприємств готельно-ресторанного господарства. Особливості основних напрямів державного регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Система показників господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Тема 3. Основні засоби підприємств готельно-ресторанного господарства та їх відтворення.

Основні засоби як складова матеріально-технічної інфраструктури підприємств готельно-ресторанного господарства. Показники оцінки стану та ефективності використання основних засобів підприємств готельно-ресторанного господарства. Знос, амортизація та відтворення основних засобів підприємств готельно-ресторанного господарства.

Тема 4. Інвестиційна діяльність підприємств готельного та ресторанного господарства.

Сутність, предмет і завдання інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства. Джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Матеріалізація реальних інвестиційних проектів підприємств готельно-ресторанного господарства. Фінансове планування бізнес-плану інвестиційного проекту.

Тема 5. Оборотний капітал підприємств готельного та ресторанного бізнесу.

Сутність, склад і структура оборотного капіталу підприємств готельно-ресторанного господарства. Фактори, що визначають його величину. Показники оцінки ефективності управління оборотним капіталом підприємств готельно-ресторанного господарства. Планування потреби в оборотному капіталі підприємств готельно-ресторанного господарства.

Тема 6. Праця та заробітна плата в готельному та ресторанному бізнесі.

Характеристика праці працівників підприємств готельно-ресторанного господарства. Характеристика трудових ресурсів підприємств готельно-ресторанного господарства. Продуктивність праці: сутність, значення та методи розрахунку в готельно-ресторанному господарстві. Організація оплати праці в готельно-ресторанному господарстві.

Тема 7. Програми з управління підприємствами готельної індустрії.

Сутність операційної програми готелю. Характеристика основних операційних показників операційної програми готельного бізнесу. Планування операційної діяльності готелю та операційних програм.

Тема 8. Продукти та продажі підприємств громадського харчування.

Сутність, склад, структура, види продукції та особливості товарообороту підприємств ресторанного господарства. Аналіз товарообороту та виробничих програм підприємств ресторанного господарства. Планування товарообороту та виробничих програм підприємств ресторанного господарства.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 – Тематичний план навчальної дисципліни «Економіка в готелях і ресторанах» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (бакалавр)

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кіл. год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кіл. год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кіл. год.
ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ І. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА					
<p>Лекція №1. Сутність і соціально-економічне значення готельно-ресторанного бізнесу в системі народного господарства України.</p> <p>1. Сутність, специфіка готельних послуг та особливості готельної діяльності.</p> <p>2. Сутність, особливості і соціально-економічне значення ресторанного господарства.</p> <p>3. Сучасні стан, проблеми та тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу в Україні та в світі.</p>	2	<p>Практичне заняття № 1. Характеристика особливостей товарів та послуг, що надаються готельно-ресторанними підприємствами.</p> <p>1. Види послуг, що надаються підприємствами готельного бізнесу.</p> <p>2. Основні особливості діяльності підприємств готельного бізнесу.</p> <p>3. Види послуг, що надаються підприємствами ресторанного господарства.</p>	2	<p>Підготувати доповіді/презентації на теми: «Організаційно-правові форми функціонування підприємств», «Розрізнявальні особливості функціонування підприємств за різних економічних систем», «Економічні особливості діяльності різних видів підприємств».</p>	8
<p>Лекція 2. Економічні та правові засади функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства на ринку.</p> <p>1. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг.</p>	2	<p>Практичне заняття № 2. Основні функції підприємств ресторанного господарства.</p> <p>1. Особливості функціонування підприємств ресторанного господарства.</p>	4	<p>Підготувати доповіді/презентації на теми: «Проблеми, що зумовлюють складність дослідження зовнішнього середовища», «Етапи проведення аналізу зовнішнього середовища»,</p>	8

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кіл. год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кіл. год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кіл. год.
<p>2. Класифікація підприємств готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>3. Характеристика основних напрямів державного регулювання діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>4. Система показників господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.</p>		<p>2. Основні сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні.</p> <p>3. Характеристика основних світових тенденцій розвитку ресторанної індустрії.</p>		«Особливості методів 5x5 та переліку з чотирьох питань»	
<p>Лекція 3. Основні засоби підприємств готельно-ресторанного господарства та їх відтворення.</p> <p>1. Основні фонди як складова матеріально-технічної бази підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>2. Показники оцінки стану та ефективності використання основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>3. Знос, амортизація та відтворення основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p>	2	<p>Практичне заняття № 3. Аналіз стану та складу основних фондів.</p> <p>1. Кількісна оцінка ступеню зношеності основних фондів.</p> <p>2. Аналіз інтенсивності відновлення основних фондів.</p> <p>3. Визначення економічної ефективності основних фондів підприємств готельного і ресторанного бізнесу.</p>	2	Підготувати доповіді/презентації на теми: «Органі управління підприємствами готельно-ресторанної сфери», «Механізм господарського управління підприємством», «Методи управління підприємствами готельно-ресторанної сфери».	6

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кіл. год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кіл. год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кіл. год.
<p>Лекція 4. Інвестиційна діяльність підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>1. Сутність, суб'єкти та об'єкти інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства. 2. Джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 3. Обґрунтування реальних інвестиційних проектів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 4. Розробка фінансового плану бізнес-плану інвестиційного проекту.</p>	2	<p>Практичне заняття №4. Планування показників операційних доходів готельно-ресторанних комплексів в розрізі окремих центрів відповідальності.</p> <p>1. Оцінка доходу по центру «Номерний фонд». 2. Оцінка доходу по центру «Ресторани, кафе, бари(F&B)». 3. Планування операційних поточних витрат готельно-ресторанного комплексу.</p>	2	<p>Підготувати доповіді/презентації на теми: «Принципи та основні напрями державного регулювання економіки», «Класифікація методів планування діяльності підприємства», «Бізнес-планування та його функції».</p>	6
ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ II. РЕСУРСИ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ ТА ЕФЕКТИВНІСТЬ ЇХ ВИКОРИСТАННЯ					
<p>Лекція 5. Оборотний капітал підприємств готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>1. Сутність, склад та структура оборотних засобів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Фактори, що визначають їх обсяг. 2. Показники оцінки ефективності управління оборотними засобами готельного та</p>	2	<p>Практичне заняття №5. Ефективність управління оборотними засобами підприємств готельного та ресторанного господарства</p> <p>1. Показники оцінки швидкості обертання оборотних коштів. 2. Показники оцінки ефективності</p>	2	<p>Підготувати доповіді/презентації на теми: «Тенденції динаміки структури персоналу в окремих галузях і сферах діяльності», «Обґрунтування оптимальної чисельності персоналу підприємств різних типів підприємств», «Резерви підвищення</p>	6

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кіл. год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кіл. год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кіл. год.
ресторанного господарства. 3. Планування потреби в оборотних засобах готелів та ресторанів.		використання оборотних коштів. 3. Показники оцінки ступеню ліквідності оборотних засобів		продуктивності праці та шляхи її використання за сучасних умов господарювання».	
Лекція 6. Праця та заробітна плата в готельному та ресторанному бізнесі. 1. Особливості праці робітників підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 2. Характеристика трудових ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 3. Продуктивність праці: сутність, значення та методи розрахунку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. 4. Організація оплати праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.	2	Практичне заняття №6. Трудові ресурси підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 1. Загальна чисельність персоналу підприємства. 2. Рух персоналу на підприємстві або оборот робочої сили. 3. Ефективність виробництва та якість обслуговування у ресторанному господарстві.	2	Підготувати доповіді/презентації на теми: «Вплив нематеріальних ресурсів підприємства на конкурентоспроможність підприємства на ринку», «Патентування та ліцензування підприємницької діяльності суб'єктів господарювання», «Відмінність та єдність оборотних фондів і фондів обігу».	6
Лекція 7. Програми з управління підприємствами готельної індустрії. 1. Сутність експлуатаційної програми готелю. 2. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної	2	Практичне заняття №7. Розробка плану експлуатаційної діяльності готельно-ресторанного підприємства. 1. Визначення основних показників експлуатаційної програми.	4	Підготовка доповіді/презентації на теми: «Проблема вдосконалення техніко-технологічної бази виробництва», «Напрями вдосконалення транспортного господарства підприємства»,	8

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кіл. год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кіл. год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кіл. год.
<p>програми готельного підприємства.</p> <p>3. Планування експлуатаційної діяльності та експлуатаційної програми готелю.</p>		<p>2. Оперативні показники експлуатаційної програми.</p> <p>3. Планування натуральних показників експлуатаційної програми.</p>		<p>«Логістичні процеси на підприємстві та шляхи їх вдосконалення».</p>	
<p>Лекція 8. Продукція і товарообіг підприємств ресторанного бізнесу.</p> <p>1. Сутність, склад, структура і характеристика видів продукції та товарообороту ресторанних закладів.</p> <p>2. Аналіз товарообороту і виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу.</p> <p>3. Планування товарообороту та виробничої програми ресторану.</p>	2	<p>Практичне заняття №8. Методика економічного аналізу товарообороту ресторану.</p> <p>1. Дослідження виконання плану товарообороту підприємства.</p> <p>2. Дослідження структури товарообороту в динаміці.</p> <p>3. Аналіз динаміки товарообороту ресторанного закладу.</p> <p>4. Аналіз виробничої програми ресторанного закладу.</p> <p>5. Оцінка кількісного впливу основних внутрішніх факторів на виконання плану і динаміку товарообороту підприємства.</p> <p>6. Виявлення резервів зростання товарообороту та розробка</p>	2	<p>Підготовка доповіді/презентації на теми: «Класифікація витрат та її значення в управлінні витратами підприємства під час прийняття окремих господарських рішень», «Особливості окремих методів калькуляції собівартості продукції та умови їх застосування», «Маржинальна оцінка фінансових результатів підприємства»</p>	6

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кіл. год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кіл. год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кіл. год.
		конкретних заходів по його збільшенню.			
ВСЬОГО	16		20		54

Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Вид підсумкового контролю – ПМК Поточне оцінювання (кількість балів за кожен модуль) з конкретизацією нарахованих балів за видами робіт.	
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (10 балів); обговорення матеріалу занять (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (10 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (10 балів); обговорення матеріалу занять (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (10 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді тощо 20 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoji-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>.

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf.

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>.

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf.

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf.

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyly-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції
<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/> .

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/> .
 Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ
<http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/> Уповноважений з запобігання і виявлення корупції
<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>.

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Александрова С. А. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 142 с.

2. Ставська Ю.В. Економіка готелів і ресторанів. Методичні вказівки для практичних занять здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за галуззю знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальністю 241 «Готельноресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», Вінниця, 2021. 47 с.

3. Головня О. М., Ставська Ю. В. Сучасні трансформації розвитку сфери туризму та індустрії гостинності: монографія. Вінниця: ТОВ «Друк», 2021. 220 с.

4. Мальська М.П., Білоус С.В. Економіка міжнародного готельного та ресторанного бізнесу : методичні рекомендації. - Львів 2020. – 63 с.

5. Абрамова, А. (2022) «СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛІВ ДЛЯ ВІДПОЧИНКУ ТА ЛІКУВАННЯ», *Економіка та суспільство*, (39). doi: 10.32782/2524-0072/2022-39-75.

6. Редько В.Є., Язіна В.А. Організація готельного господарства: навч. посіб. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Дніпро : УМСФ, 2023. 227 с. С.178–186.

7. Гузар У. Є. Світовий ринок готельно-ресторанних послуг : опорний конспект лекцій / У. Є. Гузар. – Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020. – 71 с.

8. Довгаль Г.В. Сучасні тенденції розвитку світового готельного бізнесу / Г.В. Довгаль / Вісник ХНУ імені В.Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Економіка. Країзнавство. Туризм», 2019. Вип. 9. С. 190-196.

9. Ковальчук Т.Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства / Т.Г. Ковальчук // Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2019. Вип. 23. Ч 1. С. 126-130.

10. Круль Г., Заячук О. К 843 Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. ISBN 978-966-423-753-3.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, ресурси Інтернету.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

Дистанційний курс «Економіка в готелях і ресторанах», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).