Львівський професійний
коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ПОГОДЖЕНО
Циклова комісія викладачів
професійно-теоретичної підготовки
та майстрів виробничого навчання
ресторанного сервісу
Протокол № 01 від 27 серпня 2024 року

Голова циклової комісії _____ Марта ПОЛІЩАК

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР

_____ Марія СКОРОБОГАТА

27 серпня 2024 року

Робоча програма навчальної дисципліни (Силабус)

Назва курсу	**Менеджмент ресторанного господарства**
Рівень освіти	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Статус дисципліни	Вибіркова
Форма здобуття освіти	Денна
Обсяг дисципліни	45 годин
Мова викладання	Українська
Кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Викладач	Денисюк Галина Михайлівна
Контактний телефон	+38 (097) 6741107
E-mail	zumbrivska@gmail.com

Загальна інформація

Назва дисципліни	Менеджмент ресторанного господарства
Адреса викладання дисципліни	м. Львів, вул. Пулюя 38. Кабінет – Г3 https://lpcollege.com.ua
Викладачі дисципліни:	Денисюк Галина Михайлівна викладач першої категорії,
Контактна інформація викладача	zumbrivska@gmail.com
Консультації по курсу	Консультації відбуваються в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю) в аудиторії Г3 (вул. Пулюя 38). Для погодження часу консультацій слід писати на електронну пошту викладача.
Тривалість дисципліни	45 год
Розподіл за видами занять та годинами навчання	10 годин лекцій 20 годин практичних занять 15 години самостійної роботи
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://classroom.google.com
Очікувані результати навчання	знати основні поняття, принципи, функції та методи менеджменту у сфері гостинності; знати особливості організаційної структури підприємств сфери гостинності; використовувати методи контролю, оцінки та аналізу ефективності управлінських рішень; приймати обгрунтовані управлінські рішення у типових та нестандартних виробничих ситуаціях; здатність працювати у команді, налагоджувати ефективні комунікації між працівниками та клієнтами; організовувати взаємодію між підрозділами ресторанного комплексу; застосовувати сучасні інформаційні технології у процесі управління підприємством; здійснювати аналіз ринку ресторанних послуг; здатність до самоорганізації, планування власної діяльності та управління часом; уміння використовувати знання менеджменту для вирішення практичних завдань у гостинності; застосовувати елементи менеджменту при організації виробничих і обслуговуючих процесів у закладах ресторанного господарства; брати участь у плануванні діяльності підприємства харчування (виробничі плани, графіки роботи, використання ресурсів). використовувати методи управління персоналом у межах своїх професійних повноважень; дотримуватися стандартів обслуговування споживачів та внутрішніх регламентів закладу; розв'язувати типові управлінські ситуації у сфері ресторанного господарства.
Форма навчання	денна

Опис дисципліни

Інформація про дисципліну: дисципліна висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в індустрії гостинності України, їх взаємозв'язків і розвиває у студентів практичні навички управління підприємствами ресторанного господарства.

Мета курсу: формування у студентів теоретичних знань, і практичних навичок ефективного управління підприємствами ресторанного господарства з урахуванням сучасних методів менеджменту.

Цілі курсу: забезпечити теоретичні знання та практичні навички з курсу «Менеджмент ресторанного господарства», з організації та управління підприємствами індустрії гостинності для прийняття ефективних управлінський рішень, формування сучасного управлінського мислення та систем соціальних знань у галузі менеджменту, формування розумінь та основ системного управління організаціями, набуття вмінь аналізувати внутрішнє та зовнішнє середовище.

Інтегральна компетентність

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Загальні компетентності:

ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності:

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

Програмні результати навчання:

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під

час її виробництва.
РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.
РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.
РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

Схема курсу

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Усього	У тому числі		
		Лекції	Практичні	Самостійна робота
Тема 1. Вступ до менеджменту.	4	1	2	1
Тема 2. Виникнення та розвиток менеджменту.	5	1	2	2
Тема 3. Організація як об'єкт управління.	5	1	2	2
Тема 4. Функції та методи менеджменту.	5	1	2	2
Тема 5. Інформація та комунікації в менеджменті.	6	2	2	2
Тема 6. Управлінські рішення в менеджменті.	6	2	2	2
Тема 7. Керівництво як форма управління організацією.	7	1	4	2
Тема 8. Соціально-психологічні та економічні аспекти менеджменту.	7	1	4	2
Усього годин	**45**	**10**	**20**	**15**

Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Модуль 1	
1.	Тема 1. Вступ до менеджменту. Тема 1.1. Поняття та сутність менеджменту Поняття «управління» та «менеджмент», управління як сфера наукової діяльності. Предмет, об'єкти та суб'єкти менеджменту. Принципи управління.	1
2.	Тема 2. Виникнення та розвиток менеджменту. Тема 2.1. Виникнення та історичний розвиток менеджменту Історія класичної теорії менеджменту. Характеристика школи наукового управління Суть адміністративної (класичної) школи управління Теорія ідеальної бюрократії	1
3.	Тема 3. Організація як об'єкт управління. Тема 3.1. Організація як об'єкт управління. Сутність, ознаки та види організації. Внутрішнє середовище організації. Зовнішнє середовище організації.	1

4.	Тема 4. Функції та методи менеджменту. Тема 4.1. Загальна характеристика процесу та функцій менеджменту Процес менеджменту. Характеристика процесу менеджменту. Етапи процесу менеджменту. Загальна характеристика функцій менеджменту. Класифікація функцій менеджменту. Планування як загальна функція менеджменту.	1
	Модуль №2	
5.	Тема 5. Інформація та комунікації в менеджменті. Тема 5.1. Інформація, її види та роль у менеджменті. Сутність та роль інформації у процесі прийняття управлінських рішень. Культура документації в управлінській праці.	2
6.	Тема 6. Управлінські рішення в менеджменті. Тема 6.1. Технологія прийняття управлінських рішень. Сутність та вимоги до управлінських рішень. Умови розробки та прийняття управлінських рішень.	2
7.	Тема 7. Керівництво як форма управління організацією. Тема 7.1. Формування команди. Поняття «команда» в організації. Технологія побудови команди. Командні ролі. Оптимальне поєднання ролей в команді. Формування почуття відповідальності та гордості в команді.	1
8.	Тема 8. Соціально-психологічні та економічні аспекти менеджменту. Тема 8.1. Відповідальність та етика в менеджменті . Юридична та соціальна відповідальність у менеджменті. Етика у менеджменті та сучасне управління.	1
Разом		**10**

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми дисципліни та практичного заняття	Кількість годин
	Модуль 1	
1.	Тема 1. Вступ до менеджменту. Тема 1.2. Сутність, роль та методологічні аспекти менеджменту.	2
2.	Тема 2. Виникнення та розвиток менеджменту. Тема 2.2. Сутність, роль та методологічні основи менеджменту.	2
3.	Тема 3. Організація як об'єкт управління. Тема 3.2. Внутрішнє та зовнішнє середовище організації.	2
4.	Тема 4. Функції та методи менеджменту. Тема 4.2. Функції та методи менеджменту.	2
	Модуль 2	
5.	Тема 5. Інформація та комунікації в менеджменті. Тема 5.2. Інформація та комунікації в менеджменті.	2
6.	Тема 6. Управлінські рішення в менеджменті. Тема 6.2. Порядок вироблення і реалізації управлінського рішення в організації.	2
7.	Тема 7. Керівництво як форма управління організацією. Тема 7.2. Керівництво та лідерство.	4
8.	Тема 8. Соціально-психологічні та економічні аспекти менеджменту. 8.2.Аналіз методів менеджменту на прикладі закладу харчування	4
Разом		**20**

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Вступ до менеджменту. Характеристика інтегрованих підходів до управління. Рівні управління, групи менеджерів. Сфери менеджменту. Менеджмент як система наукових знань.	1
2	Тема 2. Виникнення та розвиток менеджменту. Менеджмент як вид професійної діяльності. Еволюція управлінської думки. Існуючі парадигми менеджменту. Технологія та процес менеджменту.	2
3	Тема 3. Організація як об'єкт управління. Нормативно-правова регламентація та порядок заснування організацій (підприємств). Особливості організації і функціонування підприємств різних форм власності.	2
4	Тема 4. Функції та методи менеджменту. Сутність: методу "пакетного менеджменту". Моделі життєвого циклу. Основні положення класичного, поведінкового та ситуаційного підходів у теорії організації. Контроль поведінки працівників в організації.	2
5	Тема 5. Інформація та комунікації в менеджменті. Носії та джерела інформації. Моделі комунікаційного процесу. Організація комунікаційного процесу. Комунікаційні перевантаження.	2
6	Тема 6. Управлінські рішення в менеджменті. Поведінкова та класична моделі прийняття рішень. Процес оцінки альтернативних варіантів Методи обгрунтування управлінських рішень.	2
7	Тема 7. Керівництво як форма управління організацією. Фактори та передумови формування стилів керівництва. Критерії оцінки стилю менеджера. Структурні методи управління конфліктами. Міжособистісні методи (стилі) вирішення конфліктів (поступка, компроміс, консенсус, ухиляння, співробітництво). Внутрішньо особистісні методи управління конфліктами. Персональні методи управління конфліктами.	2
8	Тема 8. Соціально-психологічні та економічні аспекти менеджменту. Системи показників економічної, організаційної та соціальної ефективності менеджменту, їх склад і методи визначення. Соціальна відповідальність як добровільна реакція на соціальні проблеми суспільства з боку організації. Сутність та значення соціальної поведінки менеджменту. Культура менеджменту.	2
Разом		**15**

1. Методи навчання

Навчально-пізнавальна діяльність здійснюватиметься наступними методами:

лекція (традиційна (тематична), проблемна) із застосуванням мультимедійних засобів (PowerPoint-презентація) та інтерактивних методів;

практичне заняття (розв'язання типових управлінських ситуацій, виконання індивідуальних розрахункових або аналітичних завдань);

самостійна робота студентів з джерелами та літературою, розв'язання проблемних питань і написання творчих робіт з їх наступним обговоренням.

2. Методи контролю

Під час вивчення дисципліни «Менеджмент ресторанного господарства» застосовуються поточний, модульний контроль і підсумковий контроль знань учнів.

1. Поточний контроль. В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань.

Об'єктами поточного контролю знань учня є:

систематичність та активність роботи на лекційних, семінарських та практичних заняттях;

виконання завдань для самостійного опрацювання;.

2. Контроль змістового модулю.

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінці підлягають: тести, виконання письмових завдань під час проведення контрольних робіт, інші завдання.

3. Підсумковий контроль.

Формою підсумкового контролю з дисципліни «Менеджмент ресторанного господарства» є залік.

Оцінювання учнів здійснюється відповідно до 12-бальної шкали оцінювання знань учнів (згідно «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень учнів у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу»).

3. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за дванадцяти бальною шкалою.

Протягом семестру оцінюються:

рівень володіння теоретичними знаннями, що їх можна виявити під час усного чи письмового опитування, тестування;

рівень умінь використовувати теоретичні знання під час розв'язування задач;

зміст і якість творчих робіт студентів (рефератів, проектів, творчих презентаційних робіт).

4. Схема нарахування балів з дисципліни

Навчальні досягнення здобувачів характеризуються за такими рівнями:

І. Початковий рівень: відповідь здобувача при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, зумовлена нечіткими уявленнями про предмети і явища; діяльність студента здійснюється під керівництвом викладача.

ІІ. Середній рівень: знання неповні, поверхові; здобувач відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, має проблеми з аналізом та формулюванням висновків; здатний виконувати завдання за зразком.

ІІІ. Достатній рівень: здобувач знає істотні ознаки понять, явищ, закономірностей, зв'язки між ними, самостійно застосовує знання у стандартних ситуаціях, уміє аналізувати, робити висновки, виправляти допущені помилки. Відповідь студента повна, логічна, обґрунтована; розуміння пов'язане з одиничними образами, не узагальнене.

ІV. Високий рівень: здобувач має глибокі, міцні, узагальнені знання про предмети, явища, поняття, теорії, їхні суттєві ознаки та зв'язок останніх з іншими поняттями; здатний використовувати знання як у стандартних, так і в нестандартних ситуаціях.

4. Умови нарахування балів

Критерії оцінювання рівня володіння здобувачами теоретичними знаннями

Рівні навчальних досягнень студентів	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів
I. Початковий	1	Здобувач володіє навчальним матеріалом на рівні розпізнавання явищ природи, за допомогою викладача відповідає на запитання, що потребують відповіді "так" чи "ні".
	2	Здобувач описує природні явища на основі свого попереднього досвіду, за допомогою викладача відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді.
	3	Здобувач за допомогою викладача описує явище або його частини у зв'язаному вигляді без пояснень відповідних причин, називає фізичні явища, розрізняє позначення окремих фізичних величин.
II. Середній	4	Здобувач за допомогою викладача описує явища, без пояснень наводить приклади, що ґрунтуються на його власних спостереженнях чи матеріалі підручника, розповідях викладача тощо.
	5	Здобувач описує явища, відтворює значну частину навчального матеріалу, знає одиниці вимірювання окремих фізичних величин, записує основні формули, рівняння і закони.
	6	Здобувач може зі сторонньою допомогою пояснювати явища, виправляти допущені неточності (власні, інших студентів), виявляє елементарні знання основних положень (законів, понять, формул).
III. Достатній	7	Здобувач може пояснювати явища, виправляти допущені неточності, виявляє знання і розуміння основних положень (законів, понять, формул, теорій).
	8	Здобувач уміє пояснювати явища, аналізувати, узагальнювати знання, систематизувати їх, зі сторонньою допомогою (викладача, одногрупників тощо) робити висновки.
	9	Здобувач вільно володіє вивченим матеріалом у стандартних ситуаціях, наводить приклади його практичного застосування та аргументи на підтвердження власних думок.
IV. Високий	10	Здобувач вільно володіє вивченим матеріалом, уміло послуговується науковою термінологією, вміє опрацьовувати наукову інформацію (знаходити нові факти, явища, ідеї, самостійно використовувати їх відповідно до поставленої мети тощо).
	11	Здобувач на високому рівні опанував програмовий матеріал, самостійно, у межах чинної прогами оцінює різноманітні явища, факти, теорії, використовує здобуті знання і вміння у нестандартних ситуаціях, поглиблює набуті знання.
	12	Здобувач вільно володіє програмовим матеріалом, виявляє здібності, вміє самостійно поставити мету дослідження, вказує шляхи її реалізації, робить аналіз та висновки.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів при розв'язуванні задач

Рівні навчальних досягнень студентів	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів
Початковий рівень (1-3 бали)	Здобувач уміє розрізняти фізичні величини, одиниці вимірювання з даної теми, розв'язувати задачі з допомогою викладача лише на відтворення основних формул; здійснювати найпростіші математичні дії.
Середній рівень (4-6 балів)	Здобувач розв'язує типові задачі та виконує вправи на одну - дві дії (за зразком), виявляє здатність обґрунтовувати деякі логічні кроки з допомогою викладача.
Достатній рівень (7-9 балів)	Здобувач самостійно розв'язує типові задачі й виконує вправи з одної теми, обґрунтовуючи обраний спосіб розв'язку.
Високий рівень (10-12 балів)	Здобувач самостійно розв'язує комбіновані типові задачі стандартним або оригінальним способом, розв'язує нестандартні задачі.

9.3. Критерії підсумкового оцінювання

Підсумковий контроль в кінці семестру виставляється за результатами тематичних оцінок. Диференційований залік виставляється, як середнє арифметичне підсумків за 1 та 2 семестри.

Методичне забезпечення.

До уваги здобувачів: усі навчально-методичні матеріали (плани лекцій, презентації, завдання/задачі/) подані в методичних рекомендаціях та у відповідних командах в Smart School, Classroom.

Питання до заліку	1. Дайте визначення поняттю «менеджмент» та розкрийте його сутність. 2. Які основні рівні управління виділяють у менеджменті? 3. Назвіть головні цілі та завдання менеджменту в ресторанному господарстві. 4. Які основні ролі виконує менеджер у сучасній організації? 5. Охарактеризуйте основні етапи розвитку менеджменту як науки. 6. Назвіть представників класичної школи менеджменту та їхній внесок у розвиток теорії управління. 7. У чому полягає сутність наукового менеджменту? 8. Які ідеї школи людських відносин стали основою сучасного менеджменту? 9. Що таке організація в системі менеджменту? 10. Які типи організаційних структур управління існують? 11. Поясніть різницю між формальною та неформальною організацією. 12. Які чинники впливають на вибір організаційної структури підприємства? 13. Назвіть основні функції менеджменту та коротко охарактеризуйте кожну. 14. У чому полягає зміст функції планування в менеджменті? 15. Які методи менеджменту застосовуються в управлінні ресторанним підприємством? 16. Поясніть взаємозв'язок між організаційною, мотиваційною та

	контрольної функціями менеджменту. 17. Що таке управлінська інформація та які її основні характеристики? 18. Назвіть основні етапи комунікаційного процесу. 19. Які види комунікацій використовуються в організації? 20. Які бар'єри можуть виникати під час управлінських комунікацій і як їх подолати? 21. Що таке управлінське рішення та які його основні етапи прийняття? 22. Які бувають види управлінських рішень за способом прийняття? 23. Назвіть основні вимоги до ефективного управлінського рішення. 24. Яку роль відіграє інформація та аналіз у процесі прийняття рішень? 25. У чому полягає сутність керівництва в організації? 26. Які основні стилі керівництва виділяють у менеджменті? 27. Які якості характеризують ефективного керівника ресторанного підприємства? 28. Поясніть взаємозв'язок між лідерством, мотивацією та управлінням персоналом. 29. Яке значення мають соціально-психологічні чинники в управлінні персоналом? 30. Як економічні стимули впливають на мотивацію працівників у сфері гостинності?

Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика навчального закладу спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено: Положення про організацію освітнього процесу у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу; Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу; Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу; Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу; Положення про запобігання академічного плагіату у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу Антикорупційна програма Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу; Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції; План заходів по запобіганню та протидії корупції у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Виконання завдання пізніше встановленого	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента.

терміну	
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується відповідно до чинного законодавства України, Статуту Коледжу.
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми.
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Smart school та Classroom, які відповідають програмі навчальної дисципліни

5. Рекомендована література.

Базова

1. Будзан Б.П. Менеджмент в Україні: сучасність і перспективи. - К., 2021.
2. Василенко В.А. Теорія і практика розробки управлінських рішень. Навч. посіб. - К., 2018.
3. Виноградський М. Д. Менеджмент в організації : навч. посіб. для студ. екон. спец. вузів Виноградський М. Д., Виноградська А. М., Шканова О. М. – К. : «КОНДОР», 2002. – 654 с.
4. Гірняк О.М., Лазановський П.П. Менеджмент. Підруч. -Львів: Магнолія плюс, 2018. - 352 с.
5. Земляков І.С., Рижий І.Б., Савич В.І. Основи маркетингу. Навч. посіб. - К.: Центр навчальної літератури, 2018. -352 с.
6. Козирєва О. В., Ковальова В. І., Глєбова Н. В. Управління персоналом. Навчальний посібник. – Х. : Видавництво Іванченка, 2021. – 126 с.
7. Крушельницька О.В. Управління персоналом. - К.,2019.
8. Мальська М.П. Управління сферою готельного господарства : теорія та практика : підручник /М.П.Мальська, В.П. Кізима, І.З. Жук. – К. : Центр учбової літератури, 2017. – 336 с.
9. Осовська Г.В. Комунікації в менеджменті. Навч. Пос. К.: Кондор, 2018.-218 с.
10. Сахно Є.Ю. Менеджмент сервісу: теорія і практика : навч. посіб. /Є.Ю. Сахно. - Центр учбової літератури,2017. – 328 с.
11. Хміль Ф.І. Основи менеджменту. Підруч. -Академвидав, 2017. - 576 с.
12. Шегда А. В. Менеджмент. Підруч. - К.: Знання, 2019.- 687 с.

Додаткова

13. Грянило А. В. Міжнародний туризм: проблеми та перспективи розвитку в Україні. Макроекономічні проблеми соціальноекономічного розвитку України. Фінансовий простір. 2013. № 4 (12). С. 144-148.
14. Козирєва О. В., Глєбова Н. В., Ковальова В. І. Навчальний посібник з дисципліни «Офісний менеджмент»: для здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Менеджмент». – Х.: Видавництво Іванченка, 2021. – 274 с.
15. Козирєва О.В. Самоменеджмент: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Менеджмент» всіх форм навчання / О.В. Козирєва, Н.В. Глєбова. – Харків: НФаУ, 2020. –212с.
16. Кравчук І. Державне регулювання розвитку туризму: зарубіжний досвід та перспективи впровадження. Вісник Львівського національного університету. Міжнародні відносини. 2008. Вип. 24. С. 134-141.
17. Лупак Р.Л.. Конкурентоспроможність підприємства: навч. посіб. / Р.Л. Лупак, Т.Г. Васильців – Л. : Вид-воЛКА, 2016. – 484с.
18. Петруня Ю.Є. Прийняття управлінських рішень : навч. посіб./ Ю.Є. Петруня. -: Центр учбової літератури,2017. – 216 с.
19. Яцун Л.М. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб / Л.М. Яцун [та ін..]; ХДУХТ. – Х., 2017. – 486 с.

Інтернет-ресурси

20. http://www.ukrstat.gov.ua – Державний комітет України із статистики.
21. http://www.management.com.ua – Інтернет-портал для управлінців.
22. http://www.12manage.com – Інтернет-портал з проблем менеджменту.
23. http://www.profibook.com.ua - Ділова література з економіки, менеджменту, реклами і маркетингу, управління персоналом, психології бізнесу, інформаційних технологій і т.п.
24. http://www.management.com.ua/- Інтернет портал для управлінців.
25. http://hotel-rest.com.ua./ - Журнал «Академія гостинності».
26. http://hotelbiz.com.ua/ - Готельно-ресторанний бізнес.