

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015

Навчально-науковий центр бізнес-симуляції



2020 р.)

А. А. Мазаракі

**«СТАРТАП-ТРЕНІНГ»/
«STARTUP TRAINING»**

**ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY**

Київ 2020

*Експертний
Рецензент
Мазаракі А.А.*

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ заборонено

Автори: О.М. Трубей, к.е.н., доц., директор Навчально-наукового центру бізнес-симуляції КНТЕУ; М.Г. Бойко, д-р екон. наук, проф.; А.М. Расулова, канд. екон. наук, доц.; Л.М. Гопкало канд. екон. наук, доц.; Т.М. Ткачук, канд. екон. наук, доц.; І.А. Сененко, канд. екон. наук, доц.; Л.А. Бовш, канд. екон. наук, доц.; А.Г. Охріменко, канд. екон. наук, доц.; О.М. Салімон, канд. екон. наук, доц.; О.В. Полтавська, канд. екон. наук, доц.; М.І. Даниленко, канд. екон. наук, доц.; Т.І. Юдіна, д-р техн. наук, проф., Антонюк І.Ю., канд. техн. наук, доц.; Вітряк О.П., канд. техн. наук, доц.; Компанець К.А., канд. екон. наук, доц.; Міска В.Г., канд. екон. наук, доц.; Мельниченко О.В., асистент.

*За загальною редакцією доктора економічних наук, професора,
академіка НАПН України А.А. Мазаракі*

Рецензенти: Н.І. Ведмідь, д-р екон. наук, проф.
Б.Л. Горпиніч, директор ресторану «Bloom» м. Київ

«СТАРТАП-ТРЕНІНГ»/ «STARTUP TRAINING»

ПРОГРАМА / COURSE SUMMARY

ВСТУП

Програма практичного курсу «Стартап-тренінг» призначена для студентів освітнього ступеня «бакалавр» денної форми навчання:

Галузь знань	Спеціальність	Спеціалізація
07 Управління та адміністрування	073 Менеджмент	Готельний і ресторанний менеджмент
24 Сфера обслуговування	241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа
18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	Ресторанні технології

Програму підготовлено відповідно до Стандартів вищої освіти України відповідних спеціальностей та відповідних освітньо-професійних програм підготовки бакалаврів КНТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як обов'язкової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

«Стартап-тренінг» є професійно-орієнтованою навчальною дисципліною, яка формує у студентів комплексне уявлення про основні засади та сучасні реалії створення та просування бізнес-ідеї та реалізації бізнес-проекту у підприємницькому середовищі готельного та ресторанного бізнесу.

Метою практичного курсу «Стартап-тренінг» є поглиблення розуміння у студентів технології ініціювання, створення, розроблення та запуску стартапів у готельному та ресторанному бізнесі, оволодіння навичками та вміннями презентації бізнес-проекту, набуття досвіду роботи в команді.

Завданнями вивчення дисципліни є:

- поглиблення та розвиток теоретичних знань щодо формування ланцюга створення цінності у готельному та ресторанному бізнесі;
- опанування сучасних бізнес-практик щодо створення та просування бізнес-ідеї та реалізації бізнес-проекту у підприємницькому середовищі готельного та ресторанного бізнесу;
- формування розуміння ролі модулів, які формують концепцію бізнес-ідеї та їх взаємодію;
- розвиток основних бізнес-компетенцій (комерційних, фінансових, маркетингових, логістичних, цифрових, командних);

- формування навичок застосування сучасних методів і прийомів функціонального стартап-менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу;
- набуття навичок командної роботи;
- формування hard skills (професійних навичок) та soft skills (неспеціалізованих, надпрофесійних навичок);
- опанування та використання сучасних інформаційних технологій та програмних продуктів з метою підвищення ефективності просування бізнес-проектів;
- трансформація набутих знань у професійні навички.

Предметом вивчення дисципліни є практичні аспекти реалізації технології ініціювання, створення, розроблення та запуску стартапів у готельному та ресторанному бізнесі.

Об'єктом проведення занять є віртуальний стартап-центр з розгорнутою структурою окремих тренінгів (модулів). Підтримка і розвиток інформаційної бази та організації роботи стартап-центру забезпечується зусиллями адміністраторів бази даних, викладачів (експертів, тьюторів) та самих студентів, які розробляють бізнес-проекти у готельному та ресторанному бізнесі.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ОБОВ'ЯЗКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компетентності. Після вивчення дисципліни студенти повинні знати:

- основи підприємницької діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- функцій менеджменту;
- особливостей поведінки споживачів на B2B- та B2C-ринках;
- технологію пітчінгу;
- типологію підприємництва, його об'єкти та суб'єкти, організаційно-правові форми ведення готельного та ресторанного бізнесу;
- структуру зовнішнього та внутрішнього середовища підприємництва у сфері готельного та ресторанного бізнесу, особливості їх впливу на функціонування суб'єкта підприємництва та на стратегію, що реалізується,
- правові засади процедури державної реєстрації та ліквідації суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу;
- чинні нормативні акти та документи, що регулюють діяльність підприємства у сфері готельного та ресторанного бізнесу;
- сутність маркетингової діяльності підприємства готельного та ресторанного бізнесу та методи проведення маркетингових досліджень з урахуванням зазначеної специфіки функціонування підприємств;
- методичні принципи управління персоналом та формування кадрової політики підприємства готельного та ресторанного бізнесу;
- принципи розробки і реалізації стратегії підприємства і її зв'язок з поточним плануванням;

- систему показників оцінювання ефективності, механізм аналізу формування і використання ресурсів підприємства та методи аналізу та планування результатів діяльності підприємства готельного та ресторанного бізнесу;
- теоретичні та практичні засади організації внутрішнього простору підприємства готельного та ресторанного господарства, підбору меблів, обладнання та інших елементів інтер'єру, зонування приміщень;
- технологію розробки, впровадження та організацію надання послуг з урахуванням специфіки діяльності підприємств сфери гостинності;
- створення меню (загального, сніданків, банкетів)/прейскуранту/барної карти/винної карти;
- особливості роботи з меню у різних структурних підрозділах (ресторан, лоббі-бар, служба банкетингу, кейтерингу тощо);
- способи прогнозування виручки від продажу послуг за день, місяць, рік по групах страв/послуг, структурних підрозділах суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу;
- методику планування, організації та проведення івентів на підприємстві готельного та ресторанного бізнесу.

ВМІТИ:

- аналізувати соціально-економічні процеси і явища та виявляти загальні тенденції розвитку підприємництва у сфері готельного та ресторанного бізнесу;
- визначати основні передумови успішного бізнесу та побудови власної бізнес-кар'єри;
- формувати бізнес концепцію підприємства готельного та ресторанного бізнесу відповідно чинній нормативно-правовій базі;
- розробляти бізнес-план започаткування бізнесу, оцінювати інвестиційну привабливість бізнес-ідеї;
- реєструвати суб'єкт підприємницької діяльності згідно з чинним законодавством та ліквідувати його у разі потреби;
- здійснювати підприємницьку діяльність у контексті як діючого законодавства та практики бізнесу в Україні, так і сучасного досвіду підприємництва в країнах з розвинутою ринковою економікою;
- формувати інформаційну базу аналізу та планування результатів діяльності підприємства та аналізу ефективності його діяльності у сфері гостинності;
- дотримуватись комплексного підходу до формування механізму забезпечення етичної та соціальної відповідальності підприємництва;
- здійснювати ґрунтовний аналіз та пошук локації для територіального розміщення підприємства готельного та ресторанного бізнесу з урахуванням його бізнес-концепції;
- обґрунтовувати екстер'єрні та інтер'єрні рішення підприємства відповідно до обраної концепції;
- формувати інвестиційну, інноваційну, кадрову політику, спрямовану на забезпечення сталого конкурентоспроможного розвитку підприємства у сфері

готельного та ресторанного бізнесу;

- проводити моніторинг маркетингового середовища підприємства готельного та ресторанного бізнесу;
- формувати та обґрунтовувати товарну, цінову, збутову та комунікаційну політики підприємства на засадах маркетингу;
- формувати імідж і культуру підприємства готельного та ресторанного бізнесу;
- визначати пропускну спроможність ресторану та його завантаження протягом дня (тижня) за видами послуг;
- планувати виробничу програму, обсяг сировини та напівфабрикатів відповідно до потреб виробництва (вести складський облік);
- планувати діяльність у бізнес-форматах B2C (продаж послуг або продукції кінцевому споживачеві) та B2B (продаж послуг або продукції кінцевому споживачеві посереднику, оптовику, дистриб'ютору);
- визначати та організовувати різноманітні формати заходів з урахуванням сучасних трендів та специфіки функціонування суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу;
- встановлювати і доводити до виконавців стратегічні і тактичні цілі щодо здійснення комерційної діяльності підприємства;
- використовувати первинну інформацію в процесі прийняття управлінських рішень стосовно операційної, фінансової та інвестиційної діяльності;
- планувати та аналізувати грошові потоки підприємства;
- проводити моніторинг конкурентного ринку підприємств сфери гостинності, формувати асортимент послуг/товарів підприємства та проводити споживчу оцінку різних асортиментних груп;
- використовувати інформаційні системи та технології для забезпечення ефективної діяльності підприємства сфери гостинності;
- налагоджувати інформаційно-комунікативну діяльність між департаментами суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу;
- використовувати методику побудови системи командного менеджменту у практичній діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.

Освітній процес здійснюється на базі Навчально-наукового центру бізнес-симуляції КНТЕУ – самостійного структурного підрозділу університету, основною метою діяльності якого є організація практичної підготовки студентів.

Заняття проводяться на автоматизованих робочих місцях фахівців з використанням сучасних інформаційних систем та технологій, а також спеціалізованого програмного забезпечення для проектування та просторового планування зовнішнього екстер'єру та внутрішніх будівель приміщень готельно-ресторанного комплексу, інструкцій, шаблонів, зразків тощо. Для кожної спеціальності розроблюється спеціальний графік внутрішньо-фірмового переміщення, який передбачає послідовне відпрацювання навичок практичної діяльності з урахуванням професійного спрямування студентів.

Освоєння дисципліни передбачає послідовне відпрацювання навичок підготовки та запуску стартапу у тренінгових секторах:

1. Hotel-тренінг
2. Marketing-тренінг
3. HR-тренінг
4. Restaurant-тренінг
5. Finance-тренінг
6. Event-тренінг
7. Бізнес-старт тренінг
8. Pitching-тренінг
9. Restaurant service -тренінг
10. Food technology-тренінг
11. Food safety-тренінг

Спеціалізація		
Готельний і ресторанный менеджмент	Готельно-ресторанна справа	Ресторанні технології
Тренінговий сектор		
Hotel-тренінг	Hotel-тренінг	Restaurant service - тренінг
Marketing-тренінг	Marketing-тренінг	Marketing-тренінг
HR-тренінг	HR-тренінг	HR-тренінг
Restaurant-тренінг	Restaurant-тренінг	Food technology-тренінг
Finance-тренінг	Finance-тренінг	Finance-тренінг
Event-тренінг	Event-тренінг	Event-тренінг
Бізнес-старт тренінг	Бізнес-старт тренінг	Бізнес-старт тренінг
Pitching-тренінг	Pitching-тренінг	Food safety-тренінг

Відповідно до структурної схеми побудови навчального плану вивчення дисципліни «Стартап-тренінг» ґрунтується на знаннях, які студенти отримали під час вивчення дисциплін «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Технологія ресторанної продукції», «Менеджмент», «Маркетинг», «Економіка готелів і ресторанів», «Івентивний менеджмент», «Комунікативний менеджмент», «Інформаційні технології та системи у готельному та ресторанному бізнесі».

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Практичний курс «Стартап-тренінг», як обов'язкова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідними освітньо-професійними програмами:

Галузь знань 07 Менеджмент
 Спеціальність 073 управління та адміністрування
 Спеціалізація Готельний і ресторанний менеджмент

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
ЗК 4	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	1-8
ЗК 5	Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.	1-8
ЗК 6	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	1-8
ЗК 8	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.	1-5
ЗК 9	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	1-8
ЗК 10	Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.	1-7
ЗК 11	Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.	1-8
ЗК 12	Здатність генерувати нові ідеї (креативність).	1-6
<i>Фахові компетентності освітньою програмою</i>		
ФК 2	Здатність аналізувати результати діяльності, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища.	1-5
ФК 3	Здатність визначати перспективи розвитку організації.	1-7
ФК 4	Вміння визначати функціональні області, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними.	1-6
ФК 9	Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань.	1-8
ФК 10	Здатність оцінювати виконувані роботи, забезпечувати їх якість та мотивувати персонал організації.	2-4
ФК 11	Здатність аналізувати й структурувати проблеми, зокрема суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, формувати обґрунтовані рішення.	1-6
ФК 12	Розуміти принципи і норми права та використовувати їх у професійній діяльності.	1-8

ФК 15	Здатність формувати та демонструвати лідерські якості та поведінкові навички.	8
ФК 16	Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.	1-8
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
РН 3	Демонструвати знання теорій, методів і функцій менеджменту, сучасних концепцій лідерства.	1-8
РН 4	Демонструвати навички виявлення проблем та обґрунтування управлінських рішень.	1-8
РН 5	Описувати зміст функціональних сфер діяльності організації.	1-8
РН 6	Виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень.	1-5
РН 7	Виявляти навички організаційного проектування.	1-8
РН 8	Застосовувати методи менеджменту для забезпечення ефективності діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	1-7
РН 9	Демонструвати навички взаємодії, лідерства, командної роботи.	1-8
РН 10	Мати навички обґрунтування дієвих інструментів мотивування персоналу підприємств	1-6
РН 11	Демонструвати навички аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	1-8
РН 12	Оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	1-8
РН 13	Спілкуватись в усній та письмовій формі державною та іноземною мовами.	1-8
РН 14	Ідентифікувати причини стресу, адаптувати себе та членів команди до стресової ситуації, знаходити засоби до її нейтралізації.	1-5
РН 16	Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним.	1-8
РН 17	Виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера.	1-7

Галузь знань 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
 Спеціалізація Готельно-ресторанна справа

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
ЗК 3	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	1-8
ЗК 4	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.	1-8
ЗК 5	Здатність працювати в команді.	1-8
ЗК 6	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	1-5
ЗК 8	Навики здійснення безпечної діяльності	1-8
ЗК 9	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	1-7
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	1-8
<i>Фахові компетентності освітньою програмою</i>		
ФК 1	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	1-8
ФК 2	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	1-8
ФК 3	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.	1-8
ФК 4	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.	1-5
ФК 5	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	1-8
ФК 6	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства	1-7
ФК 7	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	1-8

ФК 8	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	1-8
ФК 9	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	1-8
ФК 10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.	1-5
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.	1-8
ФК 12	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	1-7
ФК 13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	1-4
ФК 14	Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу	1-5
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
РН 1	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	1-8
РН 3	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.	1-8
РН 4	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	1-8
РН 5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	1-5
РН 6	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	1-8
РН 7	Організовувати процес обслуговування	1-7

	споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	
РН 8	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг	1-8
РН 9	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	1-8
РН 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	1-8
РН 11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	1-5
РН 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	1-8
РН 13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.	1-7
РН 15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	1-8
РН 16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	1-8
РН 17	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.	1-8
РН 18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	1-5
РН 20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	1-8
РН 22	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної	1-7

	області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.	
--	--	--

Галузь знань 18 Виробництво та технології

Спеціальність 181 Харчові технології

Спеціалізація Ресторанні технології

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
ЗК 01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.	2,3, 5-7, 9-11
ЗК 02	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	2,3, 5-7, 9-11
ЗК 03	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.	2,3, 5-7, 9, 10
ЗК 05	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	2,3, 5-7, 9-11
ЗК 07	Здатність працювати в команді.	2,3, 5-7, 9-11
ЗК 08	Здатність працювати автономно.	2,3, 5-7, 9-11
ЗК 11	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	2,3, 5-7, 9-11
<i>Фахові компетентності освітньою програмою</i>		
ФК 2	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.	10, 11
ФК 6	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.	5, 10
ФК 7	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема в закладах ресторанного господарства.	10
ФК 9	Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці), в тому числі заклади ресторанного господарства.	9,10
ФК 12	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових та ресторанних технологій, вести професійну дискусію.	2, 5, 7, 10
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
РН 1	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових та ресторанних технологій.	2,3, 5-7, 9-11

РН 2	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	2,3, 5-7, 9-11
РН 3	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	2,3, 5-7, 9-11
РН 9	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	10,11
РН 19	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	2,3, 5-7, 9-11
РН 21	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій та ресторанного бізнесу.	2,3, 5-7, 9-11
РН 23	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	2,3, 5-7, 9-11
РН 24	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів, продукції та послуг ресторанного бізнесу на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	2,3, 5-7, 9-11

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

1. HOTEL-ТРЕНІНГ

Визначення концепції підприємства як бізнес-моделі розвитку бізнесу.

Дослідження територій та площ під забудову, будівель для реконструкції та переоблаштування. Вибір локації підприємства, перевірка у держреєстрі.

Визначення типу, категорії та місткості підприємства готельного господарства. Визначення структури номерного фонду відповідно до концепції закладу. Планування житлових поверхів закладу розміщення (тип коридору, розміщення номерів різних типів).

Аналіз концептуальних засад чинним нормативним актам та документам, що регулюють формування бізнес концепції підприємства готельного господарства.

Розробка концепції території, ландшафтного дизайну, визначення людських потоків, зонування площі за функціональним призначенням. Розробка плану охорони території. розподілу продукції/послуг, системи їх доставки споживачам.

Розробка концептуальних засад організації функціональних груп приміщень. Вибір архітектурного рішення підприємства готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, визначення архітектурного стилю, кількості будівель та поверхів.

Розробка концептуальних засад організації функціональних груп приміщень відповідно чинним нормативним актам та документам, що регулюють формування бізнес концепції підприємства готельного господарства: вестибюльної групи приміщень, житлової групи приміщень, приміщень спортивно-рекреаційного призначення, організація SPA та Wellness центрів, приміщень анімаційного обслуговування, допоміжних та господарських приміщень.

Організація бізнес-центрів в готелі. Склад приміщень бізнес-центру: міні-офісів, залів для проведення нарад, конференц- та конгрес-залів.

Розробка інтер'єрного рішення вестибюлю, номерів різних категорій: визначення функціональних зон, підбір меблів та обладнання та інших елементів інтер'єру; їх просторове планування.

Розробка сервісної системи підприємства готельного господарства. Визначення складових сервісної системи в готелі. Організація роботи служби бронювання: організація робочих місць, забезпечення комп'ютерною, офісною технікою та засобами комунікації. Обґрунтування вибору програмного забезпечення процесу реєстрації та бронювання номерів.

Організація служби прийому та розміщення: організація робочих місць, забезпечення комп'ютерною, офісною технікою та засобами комунікації, зонування стійки рецепції. організації роботи служби прийому і розміщення (Check-in, Check-out, Guest Relation).

Підготовка та ведення внутрішнього обліку мешканців готелю. Формування звітів за день, нічного аудиту.

Організація пошуку, збереження і повернення туристам речей, що втрачені під час проживання в готелі.

Розробка заходів організації та підготовки поверхів до поселення гостей. Організація електронної мережі для замовлення додаткових послуг на житлових поверхах.

Розробка технології надання послуг у номерах. Організація обслуговування у номері готелю: приймання замовлення на обслуговування; передача замовлення у підрозділи, що надають послугу; надання послуги; отримання розрахунку за послугу. Розробка технологічної схеми прийому номера персоналом під час виїзду гостя.

Формування правил поведінки персоналу під час обслуговування гостей. Організація зберігання та повернення забутих речей гостями. Визначення порядку фіксування пошкодження майна готелю.

Організація контролю за процесом надання послуг в номерах.

Організація надання додаткових послуг. Розробка переліку додаткових послуг залежно від типу та категорії підприємства готельного господарства.

Визначення та організація служб та підрозділів, що надають додаткові послуги готелю.

Розробка переліку безоплатних основних послуг: виклик швидкої допомоги, лікаря і доставка ліків; користування медичною аптечкою першої допомоги; збереження ручного багажу; збереження цінностей та грошей, що здаються за описом. Створення технологічних схем надання безкоштовних додаткових послуг.

Розробка асортименту додаткових послуг за групами: трансферу (подача автомобіля, зустріч, проводи гостя); побутових (прання, прасування, дрібного ремонту одягу та речей); інформаційних (підготовка інформації, подача інформації); бізнес-послуг (організація конференцій, ділових зустрічей, офісу), анімаційних (рухливих ігор, конкурсів; розважальних програм, спектаклів, концертів), спортивно-оздоровчих (організація спортивних інструктажів, тренувань, змагань), екскурсійних (вибір мови, узгодження маршруту та часу).

Створення технологічних схем надання додаткових послуг.

Організація контролю за процесом надання додаткових послуг на підприємстві сфери гостинності.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правовий: 1-15

Основний: 1-5,16

Додатковий: 30,36,45

Інтернет-джерела: 2, 10-25, 32

2. MARKETING-ТРЕНІНГ

Обґрунтування цільового сегменту проєктованого підприємства. Аналіз та визначення спроможності підприємства здійснювати диференціацію структури маркетингу (цін, способів стимулювання збуту, місця продажу, продукції).

Моніторинг контингенту споживачів підприємств-конкурентів у зовнішньому середовищі функціонування. Виявлення сильних і слабких сторін конкурентів і власних переваг и в конкурентній боротьбі .

Здійснення сегментації ринку потенційних клієнтів за географічними, демографічними, соціально-економічними, психографічними критеріями.

Розробка брендбуку для підприємства готельного та ресторанного бізнесу. Методика розробки неймінгу та логотипу проєктованого підприємства.

Розробка масштабної сітки, охоронного поля і варіантів розташування логотипу на всіх необхідних носія. Розробка текстового фірмового знака і його модульної сітки побудови. Варіативність можливої і забороненої трансформації логотипу у поліграфічній та рекламній продукції, в оформленні дизайну вивіски і інтер'єру проєктованого підприємства.

Розробка та використання основних і додаткових фірмових кольорів бренду. Розробка загальної структури побудови фірмової документації, фірмових шрифтових поєднань для внутрішньої документації і листування.

Створення концепції внутрішніх піктограм підприємства і окремих номерів. Створення індивідуальної форми одягу для персоналу підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Розробку і створення фірмового текстилю.

Технологія брендування автотранспорту, елементів готельного інтер'єру і посуду.

Алгоритм формування комплексу маркетингових комунікацій на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу. Визначення мети комплексу маркетингових комунікацій. Виявлення цільової аудиторії та бажаної зворотної реакції. Вибір звернення та засобів поширення інформації. Вибір засобів впливу на цільову аудиторію підприємства готельного та ресторанного бізнесу. Формування каналів зворотного зв'язку. Розрахунок бюджету застосування комплексу маркетингових комунікацій для проєктованого підприємства.

Розробка та реалізація плану маркетингу на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу. Аналіз поточного функціонування ринку готельних, ресторанних послуг. Визначення тенденцій до зміни попиту споживачів на продукцію/послуги. Моніторинг конкурентного середовища функціонування підприємств. Визначення переваг та недоліків продукції/послуг конкурентів порівняно з продукцією/послугами проєктованого підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Дослідження тенденційних змін долі ринку конкурентів, здійснення прогнозування появи нових конкурентів. Визначення стратегічних напрямів розвитку підприємств-конкурентів сфер.

Діагностика географічного розташування ринку збуту підприємства. Визначення поточного і перспективного попиту на продукцію/послуги проєктованого підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Методика визначення ймовірно можливих обсягів продажів готельних, ресторанних та туристичних послуг. Обґрунтування впливу здійснюваної діяльності на ринок послуг в цілому та визначення механізмів реагування на ринкові зміни

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правовий: 1,4,5,8,13,14,21.

Основний: 8.

Додатковий: 4,18,21,23,31,32,39,44,48,51.

Інтернет-джерела: 2,5,6,13,21,50.

3. HR-ТРЕНІНГ

Кадрове планування, добір і розстановка персоналу, адаптація працівників. Управління персоналом у системі менеджменту підприємств, кадрова політика і стратегія, планування, організація набору та відбору кадрів, організування діяльності та функцій служби персоналу, адаптація працівників.

Відділ персоналу в структурі апарату управління підприємством готельного та ресторанного бізнесу: функції та завдання діяльності, склад і підпорядкованість, права, обов'язки та відповідальність, кваліфікаційні вимоги до працівників. Формування штатного розкладу працівників (за узгодженням з керівниками основних структурних підрозділів) та розробка організаційної

структури управління. Аналіз коефіцієнтів забезпеченості персоналом та визначення вакантних робочих місць. Аналіз функціонуючого персоналу за категоріями, освітою, віком, статтю.

Підготовка до процесу підбору персоналу та оцінювання претендентів на вакантні посади. Розробка професійних моделей працівників (вимог до кандидатів на посади) та анкет для оцінювання претендентів. Обґрунтування та реалізація концепції пошуку кадрів. Проведення тестування для визначення особистісних, психологічних, розумових і ділових якостей кандидатів. Вивчення первинних документів, представлених претендентами на вакантні посади. Підготовка питань для проведення співбесіди з кандидатами. Проведення процедури співбесіди. Відбір претендентів.

Складання та підписання трудового контракту. Підготовка наказів з особового складу щодо призначення на посаду, переведення, звільнення, надання відпусток. Формування особових справ працівників. Заповнення трудових книжок. Аналіз кадрових потреб на майбутній період, формування заходів щодо забезпечення ефективної реалізації планів роботи з персоналом.

Оформлення журналів ознайомлення з правилами внутрішнього трудового розпорядку, правилами охорони праці. Розробка Кодексу організаційної культури.

Мотивація та розвиток персоналу, його звільнення. Соціальний розвиток колективу та згуртованість, оцінювання та атестування персоналу, управління розвитком і рухом персоналу, ефективність управління персоналом.

Формування концепції матеріального стимулювання праці та її втілення у Положенні про оплату праці та преміювання працівників (за узгодженням з планово-економічним і фінансовим відділами, відділом бухгалтерії).

Складання графіків виходу на роботу і табелів обліку робочого часу працівників за кожен місяць з урахуванням загального режиму роботи підприємства та окремо кожної категорії працівників, вихідних і святкових днів, чергових відпусток та часу перебування на лікарняному.

Затвердження плану соціального розвитку трудового колективу. Розробка програм підвищення кваліфікації та розвитку працівників.

Оформлення документів про відрядження. Особливості оформлення закордонних відряджень. Протоколювання листів непрацездатності.

Оцінка якості розстановки працівників та вивчення плинності персоналу. Система показників, що характеризують стан, динаміку та ефективність використання працівників на підприємстві. Розробка комплексу заходів щодо стабілізації колективу. Обґрунтування концепції поточного та комплексного оцінювання працівників. Розробка та затвердження програми проведення атестації персоналу на підприємстві.

Організаційно-документальне забезпечення звільнення працівників. Ведення журналів обліку наказів по особовому складу, в т.ч. наказів щодо приймання на роботу, переведення та переміщення на іншу роботу, надання відпусток, звільнення працівників.

Розробка та вдосконалення спеціалізованого програмного забезпечення «Управління персоналом», яке дозволяє отримати будь-яку необхідну інформацію щодо функціонування підприємства в цілому та роботи відділу персоналу зокрема. Розрахунок соціальної та економічної ефективності управління персоналом, розробка заходів щодо підвищення ефективності роботи персоналу.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правовий: 1, 6, 10, 11, 20, 22

Основний: 5,9

Додатковий: 14,29,34

Інтернет-джерела: 18,19,42,45,53

4. RESTAURANT-ТРЕНІНГ

Розробка концепції суб'єктів ресторанного бізнесу при готелях. Охарактеризувати майбутню діяльність підприємства, визначити місію та основні цілі, сегменти споживчого ринку, на які буде орієнтуватись ресторан. Обґрунтування типи та потужність (місткість) закладів ресторанного господарства готельного комплексу. Визначення концепції закладів ресторанного господарства служби Food&Beverage.

Розроблення «паспорту» підприємства та інших закладів ресторанного господарства готельного комплексу.

Перелік документів на отримання дозволів на заняття торговельно-виробничою діяльністю, ліценцій та патентів у разі необхідності.

Розроблення пропозицій щодо концептуальних та інтер'єрних рішень закладів ресторанного господарства служби Food&Beverage

Планування пропускнуєї спроможності ресторану та його завантаження протягом дня (тижня) за видами послуг. Планування завантаження залу ресторану при індивідуальному обслуговуванні відвідувачів. Розрахунок обслуговуючого персоналу.

Меню та прейскурант закладів ресторанного господарства служби Food&Beverage. Ознайомлення з основними вимогами до складання меню, прейскуранту та винної карти ресторану на прикладі реальних меню діючих підприємств ресторанного господарства. Розробка різних типів меню, у т.ч. формату RO (Room Only), AO (Accommodation Only), NO (без харчування), EP (European Plan); BB (Bed & Breakfast); сніданків – CB (Continental Breakfast), AB (American Breakfast), HB (Half Board) – напівпансіон і HB+, FB (Full Board) — повний пансіон і FB+, AI (All Inclusive) і UAI (Ultra All Inclusive).

Порядок оформлення меню вільного вибору, прейскуранту та винної карти закладів ресторанного господарства служби Food&Beverage.

Перелік основних та додаткових послуг. Оформлення службової записки до «Департаменту маркетингу» щодо розроблення програми проведення

рекламних акцій згідно сценаріїв певних заходів у ресторані. Сервісні інновації закладів ресторанного господарства служби Food&Beverage.

Розроблення brandbook ресторанної служби при готельному комплексі. Розроблення бланку меню та винної карти закладів ресторанного господарства служби Food&Beverage.

Розрахунок необхідного обслуговуючого персоналу. Графік завантаження обслуговуючого персоналу. Оформлення довідки-запиту у «HR-департамент» щодо підбору обслуговуючого персоналу ресторану для забезпечення відповідного рівня сервісу.

Операційна діяльність закладів ресторанного господарства служби Food&Beverage. Планування виробничої програми підприємства ресторанного господарства. Основні вимоги до планування виробничої програми підприємства ресторанного господарства. Способи розрахунків виробничої програми ресторану на реалізацію сніданків, обідів та вечер з урахуванням попиту споживачів на продукцію на день, тиждень, місяць та рік. Розрахувати виробничу програму ресторану на інші види меню з урахуванням попиту споживачів на продукцію на день, тиждень, місяць та рік. На основі даних про кількість проживаючих у готелі розрахувати кількість сніданків, обідів та вечер. Порядок оформлення виробничої програми ресторану згідно проведених розрахунків.

Виробничі та технологічні інновації закладів ресторанного господарства служби Food&Beverage.

Ознайомлення з основними вимогами до планування забезпечення підприємств ресторанного господарства сировиною та напівфабрикатами. Провести розрахунок кількості сировини, необхідної для приготування страв згідно з різними типами меню (на сніданок, обід, вечерю) у певному обсязі. Формування добового запасу товарів та сировини у необхідному асортименті і кількості. Порядок розроблення замовлення на придбання сировини та передати у департамент закупівлі; наряду-замовлення у заготівельні та доготівельні цехи.

Розрахунок необхідного виробничого та допоміжного персоналу. Ознайомлення з основними вимогами до планування необхідного виробничого та допоміжного персоналу. Графік виконання виробничої програми ресторану за допомогою СПУ. Розрахунок чисельності та кваліфікаційного складу працівників для виконання виробничої програми.

Оформлення довідки-запиту у «HR-департамент» щодо підбору виробничого та допоміжного персоналу ресторану для виконання розробленої виробничої програми, очікуваних обсягів виробництва та забезпечення відповідного рівня якості продукції.

Стратегія розвитку суб'єкту ресторанного бізнесу, розробка інноваційних проектів. Тенденції розвитку ринку послуг ресторанного бізнесу. Ознайомлення із інноваційними напрямки розвитку у ресторанному господарстві. Розроблення стратегічного та інноваційного плану розвитку ресторану. Обґрунтування напрямів підвищення конкурентоспроможності

послуг та підприємства ресторанного господарства. Сервісні та технологічні інновації у ресторанному бізнесі.

Планування діяльності у бізнес-форматах b2c (продаж послуг або продукції кінцевому споживачеві) та b2b (продаж послуг або продукції кінцевому споживачеві посереднику, оптовику, дистриб'ютору).

Проектування послуг ресторанного господарства та обґрунтування доцільності їх впровадження. Ознайомлення з основними вимогами до проектування послуг ресторанного господарства. Складання календарного плану заходів ресторану на прогностичний період. Розробка сценаріїв проведення певних заходів у ресторані. Порядок оформлення службової записки у департамент маркетингу щодо розробки проведення рекламних акцій згідно сценаріїв проведення певних заходів у ресторані.

Визначити види нових послуг (або напрями розширення діяльності) ресторану та обґрунтування доцільності їх впровадження. Розроблення програми дослідження та обґрунтування доцільності впровадження нових послуг. Розроблення нових видів послуг (або напрями розширення діяльності): меню, асортимент, цінова політика, умови надання, рівень обслуговування тощо.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правовий: 11,12,15,18

основний: 1, 6, 10, 11, 20, 22

додатковий: 24-30

Інтернет-ресурси: 2-18, 21-24

5. FINANCE-ТРЕНІНГ

Організація, аналіз, проектування грошових потоків та витрат суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Планово-фінансовий відділ у структурі менеджменту підприємств готельного та ресторанного бізнесу: функції та завдання діяльності, підпорядкованість, відповідальність.

Формування грошових потоків та витрат підприємства по центрам фінансової відповідальності. Система показників, що характеризують обсяги, структуру, синхронність, збалансованість, достатність грошових потоків.

Постатейний розподіл витрат підприємства готельного та ресторанного бізнесу, виділення їх постійної та змінної частини. Визначення товарно-сировинного балансу.

Моніторинг стану фінансового обороту підприємства. Інформаційне забезпечення аналізу фінансових потоків та фінансових результатів. Можливості програмної платформи 1С: Підприємство щодо отримання й використання необхідної інформації – рахунки з обліку грошових операцій; звіт про рух грошових коштів, інші оперативні та поточні матеріали обліку та звітності.

Формування та управління фінансовими інструментами, побудова системи цілей фінансової стратегії готельно-ресторанного суб'єкта. Проектування можливих інвестицій підприємства у випадку надлишкового (профіцитного) грошового потоку. Вибір фінансових інституцій для здійснення депозитних операцій чи інших вкладних операцій, моніторинг умов та пропозицій інвестування.

Формування позикового капіталу підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Форми та джерела формування позикового капіталу. Інформаційне забезпечення експрес-оцінки кон'юнктури ринку позикових капіталів (державні програма, банківська і пара банківська система) та вимог до фінансового стану підприємств-позичальників, майнового забезпечення отриманих кредитів та позик, співучасті на основі договірних та інших відносин.

Кредитоспроможність як інтегральна оцінка можливостей підприємства щодо отримання позикових ресурсів. Поширені методики оцінки кредитоспроможності. Можливості програмного середовища 1С: Підприємство щодо отримання необхідної інформації.

Проведення оцінки кредитоспроможності підприємства відповідно до вимог цільового банку. Підготовка пакету документів з метою отримання кредиту, позики для формування активів підприємства чи договору по лізингу.

Оцінка доцільності використання позикового капіталу з позиції забезпечення фінансової безпеки підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Розробка стандартів залучення товарних кредитів на основі інформації щодо швидкості реалізації товарів окремих постачальників.

Оцінка ефективності фінансово-господарської діяльності підприємства готельного та ресторанного бізнесу. Фінансово-майновий стан підприємства: сутність, показники оцінювання, репутаційний капітал, користувачі інформації.

Аналіз ефективності використання майна. Розробка «дерева цілей» для реалізації пропозицій щодо підвищення ефективності діяльності підприємства сфери гостинності.

Розрахунок критичних обсягів діяльності готельно-ресторанного комплексу (точка ліквідації, точка беззбитковості, точка мінімального рівня рентабельності) та їх порівняння з фактичним доходом на основі визначення порогу безпеки та запасу фінансової міцності.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правовий: 11,12,15,18

основний: 1, 6, 10, 11, 20, 22

додатковий: 24-30

Інтернет-ресурси: 33-35

6. EVENT-ТРЕНІНГ

Організація івентів та конференц-сервісу на підприємстві готельного та ресторанного бізнесу. Послідовність та алгоритм створення проекту івенту. Види та особливості форматів. Основні етапи планування івентів: визначення цілей і завдань заходу; розробка концепції заходу; вибір і підготовка локації; організація роботи персоналу; створення бюджету заходу; вибір і укладання договорів з постачальниками та субпідрядниками; розробка та затвердження сценарію. Організація досліджень подієвих заходів: власні дані підприємства, опитування (анкетування, інтерв'ювання, фокус-групи, експертна думка), людина-«монітор».

Брендинг подій. Особливості створення концепції заходу. Технології опису концепції та творчі елементи наповнення події. Документація та етапи конкурсного відбору ідей. Алгоритм подачі творчого рішення.

Планування часу для організації та проведення івенту. Розробка тимчасових планів запланованих подій. Поняття дедлайну та розкладу івенту. Види планів, які використовуються при організації заходів. Правило «п'яти почуттів» в організації заходів.

Структура бюджету події. Правила формування бюджету події: деталізація статей, коментарі і опис. Оплата роботи та агентська комісія. Оптимізація бюджету зі збереженням суті івенту: пакетна пропозиція, дольова участь, організація харчування. Формування звітності про виконання бюджету.

Показники успішного івенту, дебриф та відгуки. Стратегії підтримки комунікацій після проведення заходу. Національні особливості подій при організації івентів з урахуванням специфіки діяльності проєктованого підприємства. Взаємодія підрозділів готелю та ресторану при організації івенту.

Ризики організації і проведення event-заходів та конференц-сервісу. Види ризиків спеціальних заходів. Класифікація ризиків при плануванні роботи відділу івент-сервісу на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу. Розрахунок фінансових сценаріїв проведення івенту: оптимістичний, песимістичний, реалістичний. Сутність експлуатаційних ризиків. Поняття правового ризику. Внутрішні та зовнішні фактори появи правових ризиків при організації івентів. ідентифікація, аналіз, усунення ризиків на підприємстві. Безпека проведення івент-заходу та складові її забезпечення.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правовий: 11,12,15,18

основний: 1, 6, 10, 11, 20, 22

Додатковий: 11,40,49

Інтернет-джерела: 8,10,20

7. БІЗНЕС-СТАРТ ТРЕНІНГ

Дослідження умов ведення бізнесу в Україні та світі (аналіз рейтингу DOING BUSINESS). Визначення можливих загроз і перешкод ведення бізнесу.

Підготовча робота зі створення підприємства. Зміст законодавчих та нормативних документів, що визначають порядок створення підприємства та запровадження підприємницької діяльності.

Визначення оптимального стандарту реєстраційної процедури, форми необхідних документів, порядок їх заповнення та подання. Використання комп'ютерної системи Урядового порталу «Нормативно-правові акти України»: актуальні версії усіх законодавчих, підзаконних та відомчих нормативних актів щодо підприємництва в Україні.

Передреєстраційні процедури. Вибір даних класифікаторів Державної служби статистики України (код КВЕД, ОПФГ, КОАТУУ з урахуванням сутнісних особливостей та вибору організаційно-правових форм підприємництва). Вибір статусу платника податків та системи оподаткування за визначеним алгоритмом.

Організаційна робота з підготовки засновницьких документів, формування статутного капіталу, відкриття рахунків та реєстрації підприємства з одержанням ознак юридичної особи. Характеристика джерел формування статутного капіталу новоствореної підприємницької структури. Складання статутних документів.

Регламент створення підприємства. Процес державної реєстрації підприємства: послідовність дій. Порядок реєстрації підприємства в органах державної реєстрації. Документи, що подають Державному реєстратору для реєстрації підприємства. Заповнення електронної форми Реєстраційної картки на проведення державної реєстрації юридичної особи, створеної шляхом заснування нової юридичної особи. Використання можливостей електронного сервісу «Он-лайн будинок юстиції».

Взаємовідносини з державною фіскальною службою, пенсійним фондом, органами статистики.

Процедура відкриття поточного банківського рахунку у національній валюті. Документи, необхідні для відкриття поточного рахунку.

Отримання послуги електронного цифрового підпису (ЕЦП) фізичної або юридичної особи в акредитованих центрах сертифікації ключів (АЦСК).

Отримання необхідних дозволів, ліцензій та патентів.

Особливості початкового етапу діяльності підприємства.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правовий: 2,3,9,10,16,17,19.

Основний: 1,14.

Додатковий: 35,37,47.

Інтернет-джерела: 15,39,40,41,49

8. PITCHING-ТРЕНІНГ

Сутність пітчінгу (англ. pitch) та його роль у презентації бізнес-ідеї. Види пітчу, особливості їх представлення. Канали подання бізнес-проекту

Мета проведення пітчінгу. Етапи проведення пітчінгу.
Техніки та технології пітчінгу. Структура презентації бізнес-проекту.
Техніки ораторського мистецтва та переконання аудиторії. Навички перемовин.

Техніки переконання зацікавлених сторін у бізнес-проекті.
Види презентацій. Публічні виступи. Командні публічні виступи.
Робота з цільовою аудиторією.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правовий: 2,3,9,10,16,17,19.

Основний: 1,14.

Додатковий: 35,37,47.

Інтернет-джерела: 15,39,40,41,49

9. RESTAURANT SERVICE-ТРЕНІНГ

Концепція закладу ресторанного господарства, її суть та складові елементи. Визначення концепції підприємства як бізнес-моделі розвитку ресторанного бізнесу. Класифікація форматів закладів ресторанного господарства за рівнем якості продукції і обслуговування: економ-клас – «fast food», «street food», «fast casual», демократичний клас – «casual dining», преміум сегмент – «fine dining» (ресторани вищого класу), «luxury» (ексклюзивний дизайн і обслуговування, ресторани класу люкс), «haute cuisine». Розвиток ресторанного бізнесу в контексті Smart city. Вплив нових технологій на формування сучасних форматів закладів ресторанного господарства: smart-ресторани, smart-кафе.

Вплив концепції на локацію закладів ресторанного господарства: ресторанна вулиця (мультикомплекс), фудкорт, житловий будинок, заміське розміщення, окремо розташований заклад, ін.

Обґрунтування вибору типу та формату закладу ресторанного господарства, кількості місць, класу з урахуванням діючих вимог. Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства. Наймінг закладу (розроблення емблеми та рекламного салогану). Обґрунтування режиму роботи закладу ресторанного господарства.

Визначення гастрономічного напрямку та гастрономічного бренду закладу ресторанного господарства. Формування концептуального меню закладу (види меню, карта вин, барна карта, коктейльна карта, десертна карта, кавова карта, чайна карта, пивна карта тощо) залежно від типу закладу. Порядок розроблення меню, послідовність запису страв, етичні норми у назвах страв, виробів і напоїв. Оформлення меню: зовнішній вигляд, матеріал, внутрішня структура, дизайн змісту, концепція презентації страв і напоїв. Мерчандайзінг меню.

Види торговельних приміщень, їх призначення та характеристика. Взаємозв'язок торговельних залів, виробничих і підсобних приміщень. Вимоги до оформлення інтер'єру торговельних приміщень у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Рослини, водні елементи, джерела світла, художні твори в інтер'єрі торговельних приміщень. Аромадизайн торговельних приміщень. Взаємозв'язок інтер'єру з концепцією закладу ресторанного господарства.

Організація клінінгових технологій підготовки торговельних приміщень до обслуговування споживачів. Гігієнічний план закладу ресторанного господарства.

Моделювання процесу обслуговування споживачів відповідно до типу закладу ресторанного господарства. Концептуальний дизайн та атмосфера закладу (дизайн інтер'єру, елементи внутрішнього декору, особливості меблів, текстилю, посуду). Організація барної зони, інших концептуальних зон залежно від типу закладу ресторанного господарства. Визначення необхідної площі приміщень для забезпечення процесу обслуговування. Визначення кількості та номенклатури меблів, торговельно-технологічного устаткування (місткість, форма, розташування тощо).

Складання план-схеми торгівельного залу з зазначенням основних складових, а також елементів декору, меблів.

Визначення форм й методів обслуговування, видів сервісу; для ресторанів і барів визначення класу закладу та його обґрунтування. Визначення ексклюзивних технологій сервісу страв і напоїв у закладі ресторанного господарства, переліку додаткових послуг. Розроблення концептуальних вимог до обслуговуючого персоналу, дизайну їх форми, гендерного фактору, бюджетів, особливих навичок.

Визначення видів нових послуг (або напрямів розширення діяльності) ресторану та обґрунтування доцільності їх впровадження. Розроблення програми дослідження та обґрунтування доцільності впровадження нових послуг. Розроблення нових видів послуг (або напрямів розширення діяльності): меню, асортимент, цінова політика, умови надання, рівень обслуговування тощо.

Моделювання процесу обслуговування у закладі, визначення складу приміщень, складання схеми просторового забезпечення процесу обслуговування споживачів. Визначення кількості обслуговуючого персоналу. Визначення необхідної кількості посуду та столової білизни.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правовий: 1-9

Основний: 1-5,16

Додатковий: 30,36,45

Інтернет-джерела: 2, 10-25, 32

10. FOOD TECHNOLOGY-ТРЕНІНГ

Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства: характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства, фактори, що впливають на її формування. Функціональні групи приміщень закладів ресторанного господарства, їх взаємозв'язок. Особливості виробничого процесу залежно від обраного концепту.

Прогноз денного обсягу реалізації кулінарної продукції по групах на підставі моніторингу конкурентного середовища. Визначення прогнозованої кількості споживачів та кількість страв по групах в асортименті, що реалізуються за день. Розробка розрахункового меню (виробничої програми) відповідно обраній концепції закладу ресторанного господарства.

Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання: сучасні тенденції розвитку і функціонування складського господарства у закладах ресторанного господарства, визначення стратегії управління сировинними запасами на основі логістичних досліджень; інфраструктура складського господарства закладу.

Інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення формування бази даних постачальників. Вибір оптимальних постачальників сировинних запасів та предметів матеріально-технічного забезпечення за низкою критеріїв: насиченість асортименту, ціна, умови платежу, місце розташування постачальника, умови поставки тощо. Проектування процесу постачання і зберігання продуктів відповідно концепції закладу.

Визначення кількості робітників, що безпосередньо зайняті у процесі виробництва, на основі діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Кадрове планування, професійно-кваліфікаційний розподіл працівників виробництва. Складання графіків виходу на роботу з урахуванням загального режиму роботи підприємства та окремо кожної категорії працівників, вихідних і святкових днів, чергових відпусток та часу перебування на лікарняному.

Визначення виробничих та технологічних інновацій закладу ресторанного господарства, що проектується.

Особливості організації роботи і робочих місць у закладах ресторанного господарства з виробництва готової до споживання продукції із децентралізованим виробництвом.

Організація «гарячого процесу». Організація «холодного процесу». Основні вимоги до просторового розміщення основних виробничих цехів. Визначення виробничої програми, режиму роботи цеху, функціональних технологічних зон. Моделювання технологічних процесів, апаратурно-технологічні схеми виробництва кулінарної продукції. Вплив асортименту продукції на вибір технологічного обладнання, виробничого інвентарю. Характеристика видів матеріальних і трудових ресурсів цехів. Забезпечення раціонального компонування технологічного обладнання в технологічній функціональній зоні. Визначення корисної та загальної площ виробничих приміщень та закладу в цілому (нормативний, розрахунковий метод).

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правовий: 1-9

Основний: 1-4, 7, 8, 10, 19-21

Додатковий: 22, 26, 29, 30

Інтернет-ресурси: 39-47, 56, 61, 21-24

11. FOOD SAFETY-ТРЕНІНГ

Міжнародні та національні стандарти менеджменту якості у закладах ресторанного господарства: функції та завдання діяльності, склад і підпорядкованість, права, обов'язки та відповідальність, кваліфікаційні вимоги до працівників.

Аналіз вимог міжнародних та національних стандартів менеджменту якості на харчових підприємствах, зокрема у закладах ресторанного господарства. Законодавчо-нормативне регулювання виробництва харчової продукції та менеджменту якості у закладах ресторанного господарства. Розробка проектів технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. Аудит споживачів та постачальників, вимоги до супроводжуючої нормативно-технологічної документації на сировину, напівфабрикати та готову продукцію.

Система управління безпечністю ресторанної продукції на основі стандартів ISO 22000. Діагностика з системою управління безпечністю харчових продуктів, вимогами до будь-яких організацій харчового ланцюга. Аналіз можливих небезпек та ризиків при зберіганні сировини, виготовленні напівфабрикатів та готової продукції на підприємствах харчування, зокрема у закладах ресторанного господарства.

Визначення контрольних критичних точок щодо безпечності харчової продукції проектного закладу ресторанного господарства згідно технологічної документації на продукцію.

Розробка плану НАССР для закладу ресторанного господарства.

Розробка супроводжуючих документів з організації виробництва та впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства.

Оцінка ефективності управління якістю та безпечністю харчової продукції за планом НАССР на харчовому підприємстві та надати рекомендації для її поліпшення.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правовий: 1-9

основний: 4,6-8

додатковий: 24-30

Інтернет-ресурси: 42-44, 52,68-70

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавчі та нормативні акти

1. Конституція України (із змінами та доповненнями) // Відомості Верховної Ради. - 1996. - № 30. Ст.141.
2. Господарський кодекс України: Закон України № 436-ІУ редакція від 08.12.2016 р. - Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/436-15>
3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
4. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
6. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
7. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) - № 297 від 15.03.2006-08-02.
8. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) – Постанова КМУ № 803 від 29.07.2009.
9. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг – Наказ Держтурадміністрації України № 19 від 16.03.04.
10. Методичні рекомендації по застосуванню реєстрів бухгалтерського обліку: Наказ Міністерства фінансів України від 29.12.2000 р. № 356. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/MF00062.htm
11. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 1 «Загальні вимоги до фінансової звітності» : Наказ Міністерства фінансів України від 07.02.2013 р. № 73. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13>
12. Національні стандарти бухгалтерського обліку в Україні: Закон. Положення. Інструкції: 3б.норм.-прав. актів / Упоряд. Д.О. Горлов, І.В. Шпак. – К.: Юрінком Інтер, 2002. – 232 с.
13. План рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій: Наказ Міністерства фінансів України від 30.11.1999 р. № 291. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=z0893-99>
14. Податковий кодекс України: Закон України N 2856-VI від 23.12.2010 / Верховна Рада України. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>.
15. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні: Закон України № 996-XIV редакція від 03.01.2017 р. . - Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/996-14>
16. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні: Закон України від 16.07.1999 № 996-XIV [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

- <http://zakon4.rada.gov.ua> 2. Про туризм: Закон України від 15.09.1995 № 324/95 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua>
17. Про господарські товариства: Закон України № 1576-XII редакція від 02.11.2016 р. - Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1576-12>
18. Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань Закон України від 15.05.2003 № 755-IV [Електронний ресурс] — Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua>
19. Про захист економічної конкуренції: Закон України № 2210-III редакція від 18.05.2016 р. - Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2210-14>
20. Про захист прав споживачів: Закон України № 1023-XII-ВР від 12 травня 1991 року (зі змінами та доповненнями). Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
21. Про інвестиційну діяльність: Закон України №1560- XII від 18.09.1991 р. / Верховна Рада України. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>
22. Про оплату праці: Закон України від 24.03.1995 р. №108/95-ВР. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=108%2F95-%E2%F0>
23. Про рекламу: Закон України № 270/96 редакція від 28.12.2015 р. - Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/270/96-%D0%B2%D1%80>
24. Про туризм: Закон України № 324/95-ВР від 15.09.1995 р. URL: // www.rada.gov.ua (зі змінами).
25. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 р. № 435 – IV. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=435-15>
26. Закон України "Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань" від 15.05.2003 № 755-IV [Електронний ресурс] — Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua>
27. Цивільний кодекс України від 16.01.2003р. №435-IV. [Електронний ресурс] — Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua>
28. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI [Електронний ресурс] — Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua>

Основний

1. Андренко І.Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства : підручник / І.Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2014. – 431 с.
2. Давидова О.Ю. Ресторанний менеджмент : підручник / О.Ю. Давидова, А.І. Усіна, І.В. Середа ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2014. – 279 с.
3. Кудла Н.С. Менеджмент підприємства готельно-ресторанного бізнесу. – К.: Знання, 2012. – 343 с.

4. *Організація послуг харчування : підручник / А. І. Усіна, О. Ю. Давидова, І. В. Середа, Т. П. Кононенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2014. – 183 с.*
5. *Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посіб. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.*
6. *HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.*
7. *HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.*
8. *HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 342 с.*
9. *Бажал Ю.М., Бакушевич І.В. Інноваційне підприємництво: креативність, комерціалізація, екосистема: навч. посіб. для ВНЗ / [Ю. Бажал та ін.] ; за ред. д-ра екон. наук, проф. Ю. М. Бажала. – Київ : Пульсари, 2015. – 278 с.*
10. *Основи менеджменту. Теорія і практика : Навч. посіб. / Г.Є. Мошек, І.П. Миколайчук, Ю.І. Палеха, Ю.В. Поканєвич, А.С. Соломко, О.В. Коваленко, Н.В. Коваленко, В.С. Ціпуринда, Г.П. Сиваненко, О.І. Белова; за заг. ред. проф. Мошека Г.Є. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2017. – 528 с.*
11. *Основи менеджменту: підручник для студентів вищих навчальних закладів / кол. авторів; за ред. А.А. Мазаракі; Харків: Фоліо, 2014. – 846 с.*
12. *Основи бізнесу: навчальний посібник / Доброва Н.В., Осипова М.М. – Одеса: Бондаренко М. О., 2018. – 305 с.*
13. *Скібіцька Л. І. Офісний менеджмент [текст] : навч. посіб. / Л. І. Скібіцька, В. І. Щелкунов, Т. В. Сівашенко, Ю. М. Чичкан-Хліповка. – К. : «Центр уч.-бової літератури», 2014. – 616 с.*
14. *Стахів О. Г., Явнюк О. І., Волощук В. В. Основи менеджменту: Навчальний посібник. / За наук. ред. док. екон. наук, проф. М. Г. Бойко. – Івано-Франківськ, «ЛілеяНВ», – 2015. – 336 с*
15. *Шкільняк М. М, Овсянюк-Бердадіна О. Ф., Крисько Ж. Л., Демків І. О. Менеджмент: Навчальний посібник. – Тернопіль: Крок, 2017 р. – 252 с.*
16. *Baum T. Human resource management for the tourism, hospitality and leisure industries. Cengage Learning. 2006.*
17. *Beech J. The Business of Tourism Management. Pearson Education, 2005.*
18. *Daniels P. (2008). The Restaurant Business Start-Up Guide: A Complete Guide to Starting Your Business. Publisher Venture Marketing Published. p. 325.*
19. *Douglas R. Brown (2002). The Restaurant Manager's Handbook: How to Set Up, Operate, and Manage a Financially Successful Food Service Operation. 3rd Revised ed. Publisher Atlantic Pub Co Published, p. 365.*

20. Egerton-Thomas C. (2004). How to Open and Run a Successful Restaurant. 2nd ed. Publisher John Wiley & Sons. p. 288.
21. ManageFirst: Hospitality and Restaurant Management with Answer Sheet by National Restaurant Association (2012). 2nd Revised edition. Publisher Prentice Hall Published. p. 320.
22. Knowles T. Hospitality management, an introduction. Second edition, Addison Wesley Longman. N.Y., 1998.
23. Pender L., Sharpley R. The Management of Tourism. – Sage Publications. London, 2005.
24. Wade D. (2005). Successful Restaurant Management: From Vision to Execution. Publisher Delmar Thomson Learning Published, p. 362.

Додатковий

1. **Косіло М. С.** Інформаційні технології організації бізнесу: навч.-метод. посіб. для студентів спец. "Консолідована інформація" ВНЗ / М. С. Косіло ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". - Харків : Підручник НТУ "ХПІ", 2015. - 106 с.
1. **Петрова І. А.** Правовий та економічний захист малого та середнього бізнесу: [посібник] / І. А. Петрова, В. А. Фурса ; Харків. нац. ун-т внутр. справ. - Харків : НікаНова, 2015. - 241 с.
2. Плахотін В.Я. Рекомендації щодо розробки та впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на виробничих підприємствах споживчої кооперації України / В.Я. Плахотін, І.С. Тюрікова. – К.: Видавництво «Укросвіта», 2014.
3. Маркетингові комунікації : навч. посіб. для студентів / [П.В. Захарченко та ін.]. К. : КНУБА, 2016. – 151 с.
4. Окландер М.А. Поведінка споживача: навч. посіб. / М.А. Окландер, І.О. Жарська. – Київ : Центр навч. літ., 2014. – 208 с.
5. *Полторак В.А. Маркетингові дослідження: Навчальний посібник / В.А. Полторак, І.В. Тараненко, О.Ю. Красовська. – К.: Центр навчальної літератури. – 2013. – 417 с. (Гриф МОНУ).*
6. Гура Н.О. Облік видів економічної діяльності: підручник / Н.О. Гура. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 392 с.
7. *Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм. – М.: Юнити-Дана, 2013. – 654 с.*
8. Кравченко В. О. Менеджмент: Навчальний посібник. – Одеса: Атлант, 2013 р. – 165 с.
9. *Мних Є.В. Економічний аналіз діяльності підприємства : Підручник. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 514 с.*
10. *Ортинська В.В., Мельникович О.М. Маркетингові дослідження: Підручник. 2-е видання. – К.: КНТЕУ, 2015 – с. 455.*

- 11.Томашевський О.М. Інформаційні технології та моделювання бізнес-процесів: навч. посіб. / О.М. Томашевський, Г.Г. Цегелик, М.Б. Вітер та ін. – К.: ЦУЛ, 2012. – 296 с.
- 12.Шевченко Л. С., Гриценко О. А., Макуха С. М. та ін. Менеджмент: навч. посіб. / за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. Л. С. Шевченко. – Х. : Право, 2013. – 216 с.
- 13.Bhatia A. K. The Business of Travel Agency & Tour Operations Management. - Sterling Publishers Pvt.Ltd, New Delhi, India, 2012. – 320 p.

Інтернет - ресурси

14. Аналітична онлайн-систем YouControl [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://youcontrol.com.ua/dashboard/>
15. Міністерство цифрової трансформації. Державне підприємство «Дія» [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ca.informjust.ua/>
16. Он-лайн будинок юстиції [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://online.minjust.gov.ua/>
- 17.Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. – Режим доступу: www.consumer.gov.ua.
- 18.Головне управління Держпродспоживслужби в м. Києві. – Режим доступу: www.kiev.dpss.gov.ua.
- 19.Журнал «Готельний та ресторанний бізнес»: – Режим доступу: <http://www.hotelbiz.com.ua> – електронний.
- 20.Журнал «Ресторанний консалтинг»: – Режим доступу: <http://www.recon.com.ua>.
- 21.Журнал «Готельєр & Ресторатор» : – Режим доступу: <https://vv-hotel.com/ua>.
- 22.Журнал «Pro hotel&restaurant» : – Режим доступу: <http://horespro.com.ua>.
- 23.Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу:www.ukrstat.gov.ua
- 24.Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.nbuv.gov.ua>
- 25.Офіційний сайт Виставкової Федерації України [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <http://www.expo.org.Ua/ua/statistics.php>. – Загол. з титул. екрана.
- 26.Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу:// <http://www.world-tourism.org/ruso/index.htm>. – Загол. з титул. екрана.
- 27.Офіційний сайт Державної інспекції України з питань захисту прав споживачів. Режим доступу: [http:// reestr.fru.org.ua/derzhavna-inspektsiya-ukrayiny-z-py-tan-z..](http://reestr.fru.org.ua/derzhavna-inspektsiya-ukrayiny-z-py-tan-z..)
- 28.В Киеве будут развивать гостиничное дело [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://for-ua.com/ukraine/2006/03/10/173408.html>

29. Gale D. World's largest hotel sales & marketing consortia: top 25 [Електронний ресурс] // Hotels. – 2009. – 25 June. – Режим доступу : <http://www.hotelsmag.com/article/CA6665792.html>
30. Американська асоціація маркетингу: [офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.marketingpower.com>
31. Форум готельєрів та рестораторів HoReCa [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.horeca-consulting.biz/marketnews.html>
32. Безкоштовні он-лайн курси з маркетингу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://prometheus.org.ua/>.
33. Система інтернет-бронювання готелів: – Режим доступу: <https://www.booking.com>.
34. Офіційний сайт асоціації франчайзингу Franchise Group : – Режим доступу: <https://franchisegroup.com.ua>.
35. Innovation in hospitality and tourism. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.books.google.com.ua>
36. Stuff Magazine's "Hotel and restaurant business in Ukraine", available at: www.hotelbiz.com.ua.
37. Future Tourism Foundation [Офіційний сайт]. – Режим доступу : <http://www.futuretourism.com.pl>
38. Tnooz [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <https://www.tnooz.com>
39. World Travel & Tourism Council [Офіційний сайт]. – Режим доступу : <https://www.wttc.org/>
40. Американська асоціація маркетингу: офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.marketingpower.com>
41. Асоціація індустрії гостинності України [Офіційний сайт]. – Режим доступу : <http://www.aigu.org.ua>
42. Всесвітня туристична організація (UNWTO) [Офіційний сайт]. – Режим доступу : <http://www.wto.org>.
43. Державна служба статистики України [Офіційний сайт]. – Режим доступу : www.ukrstat.gov.ua
44. Держспоживстандарт України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.dssu.gov.ua
45. ДП «Укрметртестстандарт» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.ukrcsm.kiev.ua
46. Інтернет – портал для управлінців – Режим доступу : www.management.com.ua
47. Інформаційно-правовий портал «Закони України» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://uazakon.com/>
48. Офіційний веб-сайт Верховної Ради України. – Режим доступу: www.zakon.rada.ua
49. Офіційний веб-сайт Міністерства фінансів України. – Режим доступу: www.minfin.gov.ua
50. Солімар інтернешнл [Офіційний сайт]. – Режим доступу : <http://www.solimarinternational.com>

51. Українська Асоціація Маркетингу [Офіційний сайт]. – Режим доступу : <https://www.uam.in.ua>.