

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Назва освітнього компоненту <i>Нормативний/вибірковий</i>	Менеджмент готельно-ресторанного господарства Нормативний
Ступінь освіти Бакалавр/магістр/доктор філософії Освітня програма	Бакалавр 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)	2023-2024 / 1,2 семестр / 1 курс
Науково-педагогічний працівник	Бабко Н.М.
Профайл НПП	
Контактний тел.	0973324513
Е-mail:	natalia.babko@ukr.net
Сторінка освітнього компоненту в ЦОДТ МДПУ ім. Б.Хмельницького	https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=5973
Консультації	<i>Онлайн-консультації:</i> через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького.

1. АНОТАЦІЯ

Програму освітнього компоненту «**Менеджмент готельно-ресторанного господарства**» складено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес».

Освітній компонент належить до циклу нормативних. Актуальність вивчення освітнього компоненту «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» зумовлена тим, що у сучасному періоді глобальної економіки готельно-ресторанне господарство відіграє важливе значення у розвитку суспільства. Тому сьогодні важливо дослідити особливості функціонування та сучасний стан світового готельного і ресторанного господарства.

Сфера послуг набуває все більшого розвитку в нашій країні, але розвиток і функціонування готельного господарства ускладнюється низкою проблем. Однією з причин подібного протиріччя є відсутність надійної та достовірної інформації про стан ринку готельних і ресторанных послуг та відсутність належного сервісу. Наслідком цього є використання готелів не за призначенням, зниження конкуренції на світовому ринку готельно-ресторанних послуг.

В сучасних умовах особливої актуальності набувають питання менеджменту сфери послуг в цілому, та її складової – готельного господарства. Освітній компонент «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в індустрії гостинності, їх взаємозв'язків і розвиває у здобувачів практичні навички управління підприємствами готельно-ресторанного господарства.

Контроль за видами діяльності здобувачів здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо першого та другого модуля.

Предметом освітнього компоненту «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» є система складових менеджменту підприємств готельно-ресторанного господарства як процесу сучасного динамічного управління, особливості функціонування цих підприємств на ринку, тенденції їх розвитку та сучасний досвід управління.

За результатами суми балів, набраних за дві (**Модуль 1, Модуль 2**) періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Метою вивчення освітнього компоненту «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» є формування у здобувачів системи теоретичних знань із питань організації готельно-ресторанного бізнесу та функціонування підприємств індустрії гостинності й практичних навичок управління у галузі готельно-ресторанного бізнесу.

Основні завдання освітнього компоненту «Менеджмент готельно-ресторанного господарства»:

- забезпечення здатності здобувача розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному господарстві, в процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів менеджменту;
- визначення та формування організаційної структури підрозділів, визначення їх завдань та необхідних посад, кваліфікаційного рівня, координація їх діяльності;
- засвоєння вміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);

– забезпечення вміння управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

1. Інтегральна компетентність:

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

2. Загальні (фахові) компетентності:

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

Спеціальні компетентності:

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у

сфері гостинності та туристичної індустрії.

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

4. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних, ресторанних та туристичних послуг.

ПРН 12. Організовувати роботу в закладах готельного, ресторанного та туристичного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

5. ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Вид заняття	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Кількість годин	62	94	174

6. ПОЛІТИКИ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Політика академічної поведінки та етики:

- Не пропускати та не запізнюватися на заняття за розкладом;
- Вчасно виконувати завдання семінарів та питань самостійної роботи;
- Вчасно та самостійно виконувати контрольні-модульні завдання;
- Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні інтернет ресурсів та інших джерел інформації здобувач повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.

7. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

7.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЗАГАЛЬНА)

Кількість годин	Тема	Форма діяльності (заняття, кількість годин)	Література	Завдання	Вага оцінки	Термін виконання
БЛОК І. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МЕНЕДЖМЕНТУ, ФУНКЦІЇ ТА СТИЛІ УПРАВЛІННЯ						
14	Тема 1. Теорія і методологія менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	Лекція (2 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (8 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
16	Тема 2. Менеджер у соціально-економічній системі	Лекція (2 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (8 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
16	Тема 3. Функції управління підприємствами ГРБ	Лекція (2 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (8 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
16	Тема 4. Організаційні структури	Лекція (2 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (8 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Зробити презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)

						контроль)
16	Тема 5. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (8 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Зробити презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
18	Тема 6. Комунікації у менеджменті	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (10 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
18	Тема 7. Конфлікти в організації. Переміни та стреси	Лекція (4 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (10 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
18	Тема 8. Командне лідерство у менеджменті ГРБ	Лекція (4 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (10 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Зробити презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
18	Тема 9. Управління трудовим колективом підприємств ГРБ	Лекція (4 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (10 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

Блок II. Організація менеджменту на підприємствах ГР бізнесу

22	Тема 10. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства	Лекція (4 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (12 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
22	Тема 11. Функції менеджменту	Лекція (4 год.)	1 -6; 1-11;	Подивитись	5	впродовж другого

		Практичне заняття (6 год) Самостійна робота (12 год.)	https://e.hotel-rest.com.ua	презентацію, виконати тестові завдання		навчального семестру (перший періодичний контроль)
22	Тема 12. Методи менеджменту	Лекція (4 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (12 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
26	Тема 13. Прийняття управлінських рішень	Лекція (6 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (14 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Зробити презентацію	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
24	Тема 14. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства	Лекція (4 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (14 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
22	Тема 15. Функціональна структура сучасних готельних комплексів	Лекція (4 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (12 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
20	Тема 16. Організація комунікаційних процесів	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (12 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Зробити презентацію	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
22	Тема 17. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства	Лекція (4 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (12 год.)	1 -6; 1-11; https://e.hotel-rest.com.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)

7. 2 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК)

Тема лекції	Зміст лекції
Тема 1. Теорія і методологія менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	<ol style="list-style-type: none"> 1. Суть, цілі і види менеджменту. 2. Головні принципи менеджменту. 3. Сутність та класифікація методів менеджменту. Економічні методи менеджменту. Організаційно-розпорядчі методи. 4. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу у розвинених країнах світу.
Тема 2. Менеджер у соціально-економічній системі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Менеджер як професія. Роль менеджерів у сфері готельно-ресторанного бізнесу. 2. Характеристика класифікаційних груп менеджерів. 3. Модель сучасного менеджера у закладах індустрії гостинності. 4. Професійні та особистісні якості менеджера. Критерії ефективності діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу.
Тема 3. Функції управління підприємствами ГРБ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика та класифікація функцій менеджменту. 2. Сутність і зміст планування як функції менеджменту. Планування робочого дня менеджера. Класифікація цілей організації. Дерево цілей. Види планування та їх взаємозв'язок (стратегічне, тактичне, поточне). 3. Організація як загальна функція менеджменту. Поняття та складові організаційної діяльності. Організація робочого простору. Повноваження, обов'язки, відповідальність. 4. Процес делегування повноважень і відповідальності. 5. Поняття мотивації і її зміст. Засоби мотиваційного впливу. Стимулювання праці. 6. Поняття і зміст контролю. Види контролю. Процес контролю та техніка його проведення.
Тема 4. Організаційні структури	<ol style="list-style-type: none"> 1. Види організаційних структур. Порядок їх побудови. 2. Загальні поняття організаційної структури: бюрократична та адаптивна структури. Види бюрократичних структур. 3. Адаптивна структура: програмноцільова та матрична. Централізація та децентралізація.
Тема 5. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень	<ol style="list-style-type: none"> 1. Управлінське рішення як результат управлінської діяльності. 2. Класифікація управлінських рішень. 3. Умови підготовки та прийняття управлінських рішень. 4. Стилї прийняття управлінських рішень
Тема 6. Комунікації у менеджменті	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття і характеристика комунікацій. 2. Різновиди «внутрішніх» та «зовнішніх» комунікацій. Перешкоди в комунікаціях. Зворотній зв'язок у процесі комунікацій.

	<ul style="list-style-type: none"> 3. Комунікаційний процес: елементи, етапи, моделі. 4. Місце та роль міміки, жестів у комунікативному процесі. Психологія особистості.
Тема 7. Конфлікти в організації. Переміни та стреси	<ul style="list-style-type: none"> 1. Поняття конфлікту. Основні типи конфлікту. Причини конфлікту. 2. Основні способи управління конфліктною ситуацією. 3. Типи поведінки особистості у конфліктній ситуації. Сучасний менеджмент профілактики конфліктів. 4. Переміни та стреси. Особливості управління стресами в організації.
Тема 8. Командне лідерство у менеджменті ГРБ	<ul style="list-style-type: none"> 1. Сутність категорій «лідерство», «команда». 2. Ситуаційні підходи до ефективного лідерства. 3. Стили лідерства. Емоційне вигорання лідера 4. Якості необхідні для створення ефективною та злагодженої команди. Тімбілдінг. 5. Емоційний інтелект, емоційне лідерство.
Тема 9. Управління трудовим колективом підприємств ГРБ	<ul style="list-style-type: none"> 1. Зміст та основні поняття процесу управління людськими ресурсами. Політика управління персоналом організації. 2. Кадрове забезпечення та оцінювання персоналу організації індустрії гостинності. 3. Організація набору та відбору персоналу. 4. Управління рухом та розвитком персоналу організації.
Тема 10. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства	<ul style="list-style-type: none"> 1. Сутність управління та менеджменту. 2. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок і взаємодія. 3. Менеджмент як вид професійної управлінської діяльності в умовах ринкових відносин. 4. Характеристика й аналіз різних визначень менеджменту. 5. Управлінські відносини як предмет вивчення дисципліни. 6. Менеджмент як наукова дисципліна. 7. Еволюція наукових шкіл менеджменту. 8. Наукові підходи до менеджменту. 9. Принципи менеджменту. 10. Рівні менеджменту. 11. Цілі менеджменту, їх характеристика, значення і класифікація. 12. Функції менеджменту. 13. Завдання менеджменту. 14. Менеджмент в готельно-ресторанному господарстві як наукова і практична діяльність та навчальна дисципліна, її зміст, структура, взаємозв'язок із суспільними та спеціальними дисциплінами. 15. Заклад готельного (ресторанного) господарства та готельно-ресторанний комплекс як об'єкти управління.

	<p>16. Особливості та проблеми управління закладами готельно-ресторанного господарства.</p>
<p>Тема 11. Функції менеджменту</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функціональна спеціалізація управління в закладах готельно-ресторанного господарства. 2. Класифікація функцій менеджменту. Основні (загальні) та спеціальні функції менеджменту, їх взаємозв'язок. 3. Сутність і зміст функції планування й прогнозування. 4. Характеристика факторів, що впливають на процес планування. 5. Принципи планування. 6. Функція організації як базисна функція менеджменту, її зміст та напрями реалізації в закладах готельно-ресторанного господарства. 7. Координування як функція забезпечення ритмічної роботи закладу, умови її виконання. 8. Функція мотивації (стимулювання) її сутність і значення, порядок та напрями реалізації в закладах готельно-ресторанного господарства. 9. Характеристика теорій мотивації. 10. Функція контролю як форма зворотного зв'язку від підрозділів закладу до органів управління. 11. Види контролю в готельно-ресторанному господарстві. 12. Органи зовнішнього і внутрішнього контролю за діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства. 13. Попередній, поточний і заключний контроль. 14. Регулювання процесу виробництва та обслуговування на основі контролю за діяльністю підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства. 15. Характеристика і класифікація спеціальних (конкретних) функцій менеджменту в закладах готельно-ресторанного господарства.
<p>Тема 12. Методи менеджменту</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність методів менеджменту, їх зміст і зв'язок з функціями управління. 2. Значення системи методів менеджменту в роботі закладів готельно-ресторанного господарства. 3. Мотиваційна природа методів менеджменту. 4. Класифікація методів менеджменту, їх взаємозв'язок. 5. Економічні методи менеджменту, їх значення та напрями використання в закладах готельно-ресторанного господарства. 6. Зміст економічних методів менеджменту, комерційний розрахунок, ціноутворення, прибуток, матеріальне стимулювання. 7. Організаційно-розпорядчі (адміністративні) методи менеджменту.

	<ol style="list-style-type: none"> 8. Характеристика методів організаційного впливу: організаційне регламентування - закони, статuti, положення, організаційне нормування, інструктування. 9. Особливості регламентування в закладах готельно-ресторанного господарства. 10. Розпорядчий вплив і форми його застосування: накази, розпорядження, вказівки. 11. Значення людського фактору в управлінні закладами готельно-ресторанного господарства. 12. Цілі, задачі та форми використання соціально-психологічних методів менеджменту: підвищення соціальної активності членів колективу, соціальне нормування і регулювання, методи пропаганди та агітації, формування оптимального психологічного клімату в колективі тощо.
<p>Тема 13. Прийняття управлінських рішень</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність управлінських рішень, їх значення для ефективності роботи готельно-ресторанних комплексів. 2. Класифікація управлінських рішень. 3. Вимоги до управлінських рішень: наукова обґрунтованість, реальність, цільова спрямованість, кількісна та якісна визначеність. 4. Технологія підготовки та прийняття управлінських рішень. 5. Аналіз і класифікація проблем в діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. 6. Етапи прийняття управлінських рішень. 7. Методи розробки варіантів управлінських рішень: експертної оцінки, моделювання, «мозкового штурму», порівняння. 8. Критерії вибору варіантів рішення. 9. Вимоги до прийняття отриманого рішення керівником підприємства. 10. Характеристика факторів, що впливають на ефективність управлінських рішень. 11. Етапи реалізації управлінських рішень.
<p>Тема 14. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Концепції «організації праці» та «проектування робіт» у закладах готельно-ресторанного господарства, їх загальні риси та відмінності. 2. Загальна характеристика основних елементів організації праці. 3. Поняття «роботи». 4. Аналіз роботи. 5. Параметри роботи. 6. Сприйняття змісту роботи. 7. Зв'язок технології та проектування роботи. 8. Моделі проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства. 9. Особливості проектування робіт окремих категорій працівників готельного та ресторанного господарства.

<p>Тема 15. Функціональна структура сучасних готельних комплексів</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття та різновиди комплексних підприємств в готельно-ресторанному господарстві. 2. Організаційно-функціональна структура готельних комплексів різних типів і місткості. 3. Класифікація служб, підрозділів та посад в готельному комплексі за характером отримання доходу (прямий і непрямий дохід) та наявності контакту з гостями (frontoffice та backoffice). 4. Зміст управління основними службами готелю та ресторану при готелі. 5. Завдання управління підрозділами, що надають додаткові сервісні послуги. 6. Структура і завдання підрозділів виробничої інфраструктури готельного комплексу. 7. Інженерно-технічна служба підприємства, її функції та принципи управління. 8. Зміст і завдання управління транспортним та складським господарством в готельному комплексі. 9. Служба комп'ютерного управління готельного комплексу. 10. Управління безпекою готельного комплексу. 11. Організація вищої управлінської ланки готельного комплексу та особливості управління його функціональними підрозділами.
<p>Тема 16. Організація комунікаційних процесів</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність комунікації та її інформаційне забезпечення. 2. Інформація як основа комунікацій. 3. Класифікація інформації в управлінні 4. Характеристика та види комунікацій. 5. Носії інформації. 6. Документація та діловодство. 7. Комунікаційний процес, його елементи, етапи та ефективність. 8. Комунікація ділових партнерів. 9. Стратегії ведення ділових переговорів. 10. Тактика ведення ділових переговорів.
<p>Тема 17. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль персоналу в досягненні ефективності та підвищення конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного господарства. 2. Фактори, що визначають підвищену увагу менеджменту до персоналу в індустрії гостинності. 3. Особливості та проблеми управління персоналом в готельному та ресторанному господарстві. 4. Визначення і класифікація персоналу закладів готельно-ресторанного господарства. 5. Кількісні та якісні характеристики персоналу. 6. Організаційна поведінка як об'єкт управління та фактори, що визначають її якість

	<p>на підприємствах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>7. Зміст та завдання управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>8. Кваліфікаційна структура персоналу закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>9. Професії й посади основних підрозділів закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>10. Кваліфікаційні вимоги до професій і посад основних підрозділів закладів готельного, ресторанного господарства.</p> <p>11. Особливості професійного розвитку та зміст навчальних тренінгів персоналу в готельно-ресторанному комплексі.</p> <p>12. Критерії ділової оцінки персоналу.</p> <p>13. Проблеми мотивації та компенсації праці персоналу готельного комплексу.</p> <p>14. Корпоративна культура та її елементи в управлінні персоналом закладів готельно-ресторанного господарства.</p>
--	---

7.3 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ)

Тема практичного заняття	Зміст практичного заняття
Тема 1. Теорія і методологія менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 2. Менеджер у соціально-економічній системі	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 3. Функції управління підприємствами ГРБ	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 4. Організаційні структури	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 5. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 6. Комунікації у менеджменті	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 7. Конфлікти в організації. Переміни та стреси	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 8. Командне лідерство у менеджменті ГРБ	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

Тема 9. Управління трудовим колективом підприємств ГРБ	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 10. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 11. Функції менеджменту	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 12. Методи менеджменту	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 13. Прийняття управлінських рішень	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 14. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 15. Функціональна структура сучасних готельних комплексів	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 16. Організація комунікаційних процесів	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 17. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

7.4 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Тема 1. Теорія і методологія менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	<ol style="list-style-type: none"> 1. Суть, цілі і види менеджменту. 2. Головні принципи менеджменту. 3. Сутність та класифікація методів менеджменту. Економічні методи менеджменту. Організаційно-розпорядчі методи. 4. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу у розвинених країнах світу.
Тема 2. Менеджер у соціально-економічній системі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Менеджер як професія. Роль менеджерів у сфері готельно-ресторанного бізнесу. 2. Характеристика класифікаційних груп менеджерів. 3. Модель сучасного менеджера у закладах індустрії гостинності. 4. Професійні та особистісні якості менеджера. Критерії ефективності діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу.
Тема 3. Функції управління підприємствами ГРБ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика та класифікація функцій менеджменту. 2. Сутність і зміст планування як функції менеджменту. Планування робочого дня менеджера. Класифікація цілей організації. Дерево цілей. Види планування та їх

	<p>взаємозв'язок (стратегічне, тактичне, поточне).</p> <p>3. Організація як загальна функція менеджменту. Поняття та складові організаційної діяльності. Організація робочого простору. Повноваження, обов'язки, відповідальність.</p> <p>4. Процес делегування повноважень і відповідальності.</p> <p>5. Поняття мотивації і її зміст. Засоби мотиваційного впливу. Стимулювання праці.</p> <p>6. Поняття і зміст контролю. Види контролю. Процес контролю та техніка його проведення.</p>
Тема 4. Організаційні структури	<p>1. Види організаційних структур. Порядок їх побудови.</p> <p>2. Загальні поняття організаційної структури: бюрократична та адаптивна структури. Види бюрократичних структур.</p> <p>3. Адаптивна структура: програмноцільова та матрична. Централізація та децентралізація.</p>
Тема 5. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень	<p>1. Управлінське рішення як результат управлінської діяльності.</p> <p>2. Класифікація управлінських рішень.</p> <p>3. Умови підготовки та прийняття управлінських рішень.</p> <p>4. Стили прийняття управлінських рішень</p>
Тема 6. Комунікації у менеджменті	<p>1. Поняття і характеристика комунікацій.</p> <p>2. Різновиди «внутрішніх» та «зовнішніх» комунікацій. Перешкоди в комунікаціях. Зворотній зв'язок у процесі комунікацій.</p> <p>3. Комунікаційний процес: елементи, етапи, моделі.</p> <p>4. Місце та роль міміки, жестів у комунікативному процесі. Психологія особистості.</p>
Тема 7. Конфлікти в організації. Переміни та стреси	<p>1. Поняття конфлікту. Основні типи конфлікту. Причини конфлікту.</p> <p>2. Основні способи управління конфліктною ситуацією.</p> <p>3. Типи поведінки особистості у конфліктній ситуації. Сучасний менеджмент профілактики конфліктів.</p> <p>4. Переміни та стреси. Особливості управління стресами в організації.</p>
Тема 8. Командне лідерство у менеджменті ГРБ	<p>1. Сутність категорій «лідерство», «команда».</p> <p>2. Ситуаційні підходи до ефективного лідерства.</p> <p>3. Стили лідерства. Емоційне вигорання лідера</p> <p>4. Якості необхідні для створення ефективної та злагодженої команди. Тімбілдінг.</p> <p>5. Емоційний інтелект, емоційне лідерство.</p>
Тема 9. Управління трудовим колективом підприємств ГРБ	<p>1. Зміст та основні поняття процесу управління людськими ресурсами. Політика управління персоналом організації.</p> <p>2. Кадрове забезпечення та оцінювання персоналу організації індустрії гостинності.</p> <p>3. Організація набору та відбору персоналу.</p> <p>4. Управління рухом та розвитком персоналу організації.</p>

<p>Тема 10. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність управління та менеджменту. 2. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок і взаємодія. 3. Менеджмент як вид професійної управлінської діяльності в умовах ринкових відносин. 4. Характеристика й аналіз різних визначень менеджменту. 5. Управлінські відносини як предмет вивчення дисципліни. 6. Менеджмент як наукова дисципліна. 7. Еволюція наукових шкіл менеджменту. 8. Наукові підходи до менеджменту. 9. Принципи менеджменту. 10. Рівні менеджменту. 11. Цілі менеджменту, їх характеристика, значення і класифікація. 12. Функції менеджменту. 13. Завдання менеджменту. 14. Менеджмент в готельно-ресторанному господарстві як наукова і практична діяльність та навчальна дисципліна, її зміст, структура, взаємозв'язок із суспільними та спеціальними дисциплінами. 15. Заклад готельного (ресторанного) господарства та готельно-ресторанний комплекс як об'єкти управління. 16. Особливості та проблеми управління закладами готельно-ресторанного господарства.
<p>Тема 11. Функції менеджменту</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функціональна спеціалізація управління в закладах готельно-ресторанного господарства. 2. Класифікація функцій менеджменту. Основні (загальні) та спеціальні функції менеджменту, їх взаємозв'язок. 3. Сутність і зміст функції планування й прогнозування. 4. Характеристика факторів, що впливають на процес планування. 5. Принципи планування. 6. Функція організації як базисна функція менеджменту, її зміст та напрями реалізації в закладах готельно-ресторанного господарства. 7. Координування як функція забезпечення ритмічної роботи закладу, умови її виконання. 8. Функція мотивації (стимулювання) її сутність і значення, порядок та напрями реалізації в закладах готельно-ресторанного господарства. 9. Характеристика теорій мотивації. 10. Функція контролю як форма зворотного зв'язку від підрозділів закладу до органів

	<p>управління.</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Види контролю в готельно-ресторанному господарстві. 12. Органи зовнішнього і внутрішнього контролю за діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства. 13. Попередній, поточний і заключний контроль. 14. Регулювання процесу виробництва та обслуговування на основі контролю за діяльністю підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства. 15. Характеристика і класифікація спеціальних (конкретних) функцій менеджменту в закладах готельно-ресторанного господарства.
<p>Тема 12. Методи менеджменту</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність методів менеджменту, їх зміст і зв'язок з функціями управління. 2. Значення системи методів менеджменту в роботі закладів готельно-ресторанного господарства. 3. Мотиваційна природа методів менеджменту. 4. Класифікація методів менеджменту, їх взаємозв'язок. 5. Економічні методи менеджменту, їх значення та напрями використання в закладах готельно-ресторанного господарства. 6. Зміст економічних методів менеджменту, комерційний розрахунок, ціноутворення, прибуток, матеріальне стимулювання. 7. Організаційно-розпорядчі (адміністративні) методи менеджменту. 8. Характеристика методів організаційного впливу: організаційне регламентування - закони, статuti, положення, організаційне нормування, інструктування. 9. Особливості регламентування в закладах готельно-ресторанного господарства. 10. Розпорядчий вплив і форми його застосування: накази, розпорядження, вказівки. 11. Значення людського фактору в управлінні закладами готельно-ресторанного господарства. 12. Цілі, задачі та форми використання соціально-психологічних методів менеджменту: підвищення соціальної активності членів колективу, соціальне нормування і регулювання, методи пропаганди та агітації, формування оптимального психологічного клімату в колективі тощо.
<p>Тема 13. Прийняття управлінських рішень</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність управлінських рішень, їх значення для ефективності роботи готельно-ресторанних комплексів. 2. Класифікація управлінських рішень. 3. Вимоги до управлінських рішень: наукова обґрунтованість, реальність, цільова спрямованість, кількісна та якісна визначеність. 4. Технологія підготовки та прийняття управлінських рішень. 5. Аналіз і класифікація проблем в діяльності підприємств готельно-ресторанного

	<p>господарства.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Етапи прийняття управлінських рішень. 7. Методи розробки варіантів управлінських рішень: експертної оцінки, моделювання, «мозкового штурму», порівняння. 8. Критерії вибору варіантів рішення. 9. Вимоги до прийняття отриманого рішення керівником підприємства. 10. Характеристика факторів, що впливають на ефективність управлінських рішень. 11. Етапи реалізації управлінських рішень.
<p>Тема 14. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Концепції «організації праці» та «проектування робіт» у закладах готельно-ресторанного господарства, їх загальні риси та відмінності. 2. Загальна характеристика основних елементів організації праці. 3. Поняття «роботи». 4. Аналіз роботи. 5. Параметри роботи. 6. Сприйняття змісту роботи. 7. Зв'язок технології та проектування роботи. 8. Моделі проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства. 9. Особливості проектування робіт окремих категорій працівників готельного та ресторанного господарства.
<p>Тема 15. Функціональна структура сучасних готельних комплексів</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття та різновиди комплексних підприємств в готельно-ресторанному господарстві. 2. Організаційно-функціональна структура готельних комплексів різних типів і місткості. 3. Класифікація служб, підрозділів та посад в готельному комплексі за характером отримання доходу (прямий і непрямий дохід) та наявності контакту з гостями (frontoffice та backoffice). 4. Зміст управління основними службами готелю та ресторану при готелі. 5. Завдання управління підрозділами, що надають додаткові сервісні послуги. 6. Структура і завдання підрозділів виробничої інфраструктури готельного комплексу. 7. Інженерно-технічна служба підприємства, її функції та принципи управління. 8. Зміст і завдання управління транспортним та складським господарством в готельному комплексі. 9. Служба комп'ютерного управління готельного комплексу. 10. Управління безпекою готельного комплексу. 11. Організація вищої управлінської ланки готельного комплексу та особливості управління його функціональними підрозділами.

<p>Тема 16. Організація комунікаційних процесів</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність комунікації та її інформаційне забезпечення. 2. Інформація як основа комунікацій. 3. Класифікація інформації в управлінні 4. Характеристика та види комунікацій. 5. Носії інформації. 6. Документація та діловодство. 7. Комунікаційний процес, його елементи, етапи та ефективність. 8. Комунікація ділових партнерів. 9. Стратегії ведення ділових переговорів. 10. Тактика ведення ділових переговорів.
<p>Тема 17. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль персоналу в досягненні ефективності та підвищення конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного господарства. 2. Фактори, що визначають підвищену увагу менеджменту до персоналу в індустрії гостинності. 3. Особливості та проблеми управління персоналом в готельному та ресторанному господарстві. 4. Визначення і класифікація персоналу закладів готельно-ресторанного господарства. 5. Кількісні та якісні характеристики персоналу. 6. Організаційна поведінка як об'єкт управління та фактори, що визначають її якість на підприємствах готельного та ресторанного господарства. 7. Зміст та завдання управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства. 8. Кваліфікаційна структура персоналу закладів готельного та ресторанного господарства. 9. Професії й посади основних підрозділів закладів готельного та ресторанного господарства. 10. Кваліфікаційні вимоги до професій і посад основних підрозділів закладів готельного, ресторанного господарства. 11. Особливості професійного розвитку та зміст навчальних тренінгів персоналу в готельно-ресторанному комплексі. 12. Критерії ділової оцінки персоналу. 13. Проблеми мотивації та компенсації праці персоналу готельного комплексу. 14. Корпоративна культура та її елементи в управлінні персоналом закладів готельно-ресторанного господарства.

8. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

<p>Загальна система оцінювання освітнього компоненту</p>	<p>За семестр з освітнього компоненту проводяться два періодичні контролю (ПКР), результати яких є складником результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): $КТ = ПК + ПКР$. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів. Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60 % від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40 % балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів. Результати поточного контролю обчислюються як середньозважена оцінок ($X_{ср}$) за діяльність здобувача на практичних (семінарських) заняттях, що входять в число певної контрольної точки. Для трансферу середньозваженої оцінки ($X_{ср}$) в бали, що входять до 40 % балів контрольної точки (КТ), треба скористатися формулою: $ПК = (X_{ср}) * 20 / 5$. Таким чином, якщо за поточний контроль (ПК) видів діяльності здобувача на всіх заняттях $X_{ср} = 4.1$ бали, які були до періодичного контролю (ПКР), то їх перерахування на 20 балів здійснюється так: $ПК = 4.1 * 20 / 5 = 4.1 * 4 = 16.4 // 16$ (балів). За періодичний контроль (ПКР) здобувачом отримано 30 балів. Тоді за контрольну точку (КТ) буде отримано $КТ = ПК + ПКР = 16 + 30 = 46$ (балів).</p> <p>Здобувач має право на підвищення результату тільки одного періодичного контролю (ПКР) протягом двох тижнів після його складання у випадку отримання незадовільної оцінки.</p> <p>Підсумковим контролем є екзамен, на його складання надається 100 балів за виконання тестів (або задач чи завдань іншого виду). Загальний рейтинг з освітнього компоненту (ЗР) складається з суми балів (Е), отриманих на екзамені, і підсумкової оцінки (ПО) та ділиться навпіл. $ЗР = (ПО + Е) / 2$</p>
<p>Практичні заняття</p>	<p>«5» – здобувач в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі розрахункові / тестові завдання. Здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«4» – здобувач достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну та обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість розрахункових / тестових завдань. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, у яких можуть бути окремі несуттєві помилки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«3» – здобувач в цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових розрахунків, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину розрахункових / тестових завдань. Має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.</p>

	«2» – здобувач не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових розрахунків, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності. Правильно вирішив окремі розрахункові / тестові завдання. Безсистемно відділяє випадкові ознаки вивченого; не вміє зробити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки.
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення освітнього компоненту 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даної освітнього компоненту. Здобувач зобов'язаний відпрацювати всі пропущені семінарські заняття протягом двох тижнів. Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення здобувача до підсумкового контролю.

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Іванунік В.О. Туристичний менеджмент : навч. посіб. / В.О. Іванунік. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 240 с. https://drive.google.com/file/d/1mYpZsqL_gwDcO_rk4Z0l7RpVIKV2q7L5_/view
2. Кудла Н.Є., Фединець Н.І. Управління персоналом в туризмі. Навчальний посібник. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 253 с.
3. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. Київ: ЦУЛ, 2019. 472с.
4. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 304 с.
5. Малюк Л. П., Кононенко Т. П., Полстяна Н. В., Усіна А. І. Організація роботи бармена: навчальний посібник. Харків 2019. 214 с.
6. Організація готельно-ресторанної справи: наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун]; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.

Допоміжна

1. Formation of psychological peculiarities of time-management of a modern expert in the field of finance / Huzar U., Zavydivska O., Kholiyavka V., Kryshchanovych M. // Financial and credit activity: problems of theory and practice. – 2019. – Vol. 4, N 31. – P. 477–486
2. HR-менеджмент: конспект лекцій [Електронний ресурс] : навч. посіб. для студ. спеціальності 073 «Менеджмент / КПІ ім. Ігоря Сікорського; уклад.: М.В. Шкробот, Л.Л. Ведута – Електронні текстові дані (1 файл: 2,9Мбайт). – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2020. – 270 с.
3. Гузар У. Є. Особливості планування діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу / У. Є.Гузар, О. І. Коркуна // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2019. №6 (23). URL: <http://www.easterneurope-ebm.in.ua/23-2019-ukr>.

4. Гузар У. Є. Особливості формування корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах / У. Є. Гузар, О. І. Завидівська, М. Кулик // Східна Європа, бізнес та управління. 2020. № 2(25). URL: <http://www.eastemeurope-emb.in.ua/25-2020-ukr>
5. Гузар У. Особливості формування ефективної команди на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу / Гузар У. // Економіка, освіта, технології в контексті глобальних трансформаційних імператив розвитку : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. – Черкаси, 16-17 жовтня 2019 року. Черкаси : ЧДБК, 2019. С. 184–187.
6. Гузар У. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / Гузар У. Є., Музика Ю. // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. С. 34–36.
7. Гузар У. Сучасні методи підвищення кваліфікації персоналу підприємств готельно-ресторанного бізнесу // Сучасні технології менеджменту: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції 4 листопада 2019 р. Відп.ред.проф. Л.М.Черчик. Луцьк 2019. С.35-37.
8. Гузар У. Сучасні особливості тайм-менеджменту в ресторанному бізнесі / Уляна Гузар, Валентина Лиходій // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). Львів, 2020. С. 15–17.
9. Гузар У.Є. Сучасні якості менеджера готельно-ресторанного бізнесу // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С. 237-239.
10. Менеджмент з туризму: конспект лекцій. Для здобувачів вищої освіти, які навчаються за спеціальністю 242 «Туризм» за усіма формами навчання / Укладач О. В. Поступна. – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 235 с.
11. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. С. 391–393.

Інформаційні ресурси інтернет

1. Журнал «Академія гостинності». URL: <http://hotel-rest.com.ua/>
2. Готельно-ресторанний бізнес. URL: <http://hotelbiz.com.ua/>
3. Бізнес-школа ресторанного бізнесу. URL: <http://restoranoff.ru/>
4. Готельний та ресторанний бізнес. URL: <http://prohotclia.com.ua/>