

Управління рестораном

СИЛАБУС

Шифр і назва спеціальності		Інститут / факультет	Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу
Назва програми		Кафедра	Туризму і готельно-ресторанного бізнесу
Тип програми		Мова навчання	Українська

Викладач

Тетяна Чайка, tetiana.chaika@khpi.edu.ua



Кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу. Авторка понад 80 наукових і навчально-методичних праць. Досвід роботи - більше 24 років. Провідна лекторка з дисциплін: «Вступ до спеціальності. Ознайомча практика», «Світовий готельно-ресторанний бізнес», «Кейтеринг», «Івент-менеджмент», «Оптимізаційні методи та моделі в управлінні ефективністю бізнесу», «Організація туристичних подорожей і екскурсійної діяльності», «Туропереїтинг».

Загальна інформація про курс

Анотація	Навчальна дисципліна знайомить студентів з роллю, місцем та значенням ресторанного бізнесу у суспільстві та економіці, а також із сучасними тенденціями розвитку ресторанної справи; сутністю та напрямками діяльності ресторанного менеджменту; управлінською структурою підприємств ресторанного господарства; особливостями управління технологічними процесами, персоналом, обслуговуванням відвідувачів, системою продажів та фінансами ресторану. Форми навчання, що застосовуються, сприяють формуванню у студентів здатності навчатися та опановувати знання; творчо та креативно підходити до вирішення теоретичних та практичних завдань, пов'язаних з управлінням ресторанним бізнесом.
Цілі курсу	Сформувати у студентів компетентності, пов'язані з організацією та управлінням закладами ресторанного господарства.
Формат	Лекції, практичні заняття, виконання індивідуальних завдань. Підсумковий контроль – залік.
Семестр	7

Обсяг (кредити) / Тип курсу
(обов'язковий / вибірковий)

4 / вибірковий

Лекції (години)

32

Практичні заняття (години)

16

Самостійна робота (години)

72

Програмні компетентності

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

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Здатність породжувати нові ідеї (креативність).

Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

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

Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

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

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

Результати навчання	Методи викладання та навчання	Форми оцінювання (поточне оцінювання CAS, підсумкове оцінювання FAS)
Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	Лекції (обзорні, інформаційні, проблемні, бінарні). Обговорення (дискусії). Case-study. Web-квести.	<p>Поточне (формує) оцінювання (під час курсу для перевірки успішності та засвоєння концепцій) надає студентам, а також викладачам інформацію про те, наскільки добре студенти розуміють конкретні концепції курсу. Метою поточного (формує) оцінювання є моніторинг навчання учнів для забезпечення зворотного зв'язку. Цей тип оцінювання фокусується на повсякденних можливостях та взаємодіях, що надаються викладачам та студентам для збору інформації про роботу та розуміння студентів, а потім використовує цю інформацію для покращення як викладання, так і навчання.</p> <p>Поточне (формує) оцінювання включає: виступи на практичних заняттях; бліц-тести, написання есе, відповіді на контрольні запитання; виконання та обговорення домашніх завдань.</p> <p>Підсумкове оцінювання (мета якого – підтвердити, чи засвоїли студенти матеріал курсу у відповідності до результатів навчання), спрямоване на оцінку рівня засвоєння студентами найбільш важливих результатів наприкінці навчання.</p> <p>Підсумкове оцінювання включає: контрольні роботи протягом семестру; індивідуальне завдання (реферат); активність у класі (участь в обговореннях у класі); залік у кінці семестру.</p>
Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	Демонстрація презентацій та навчальних фільмів.	
Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Робота з інструкційно-методичними, навчально-методичними та науковими джерелами.	
Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.		
Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.		
Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.		

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

Розподіл балів для оцінювання успішності аспіранта	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	Нарахування балів
	90-100	A	відмінно	
	82-89	B	добре	
	74-81	C		
	64-73	D	задовільно	
	60-63	E		
	35-59	FX		
	0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	

100% підсумкове оцінювання у вигляді заліку (30%) та поточного оцінювання (60%).

Політика курсу

Інтерактивний характер викладання дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекційних і практичних занять. Студенти, які з поважних причин були відсутні на заняттях згідно встановленому графіку (за розкладом), обов'язково мають відпрацювати пропущені заняття виконавши індивідуальні завдання. Кожний студент зобов'язаний дотримуватися принципів академічної доброчесності.

Структура та зміст курсу

<p>Лекція 1</p>	<p>Ресторанний бізнес: основні поняття. Коротка історія харчових звичок та ресторанного бізнесу. Сутність та характеристика ресторанного бізнесу. Роль та місце ресторанного бізнесу в індустрії гостинності. Види ресторанів.</p>	<p>Практичне заняття 1</p>	<p>Дискусія за темами: «Роль, місце, значення ресторанного бізнесу в суспільстві та економіці»; «Підприємство громадського харчування, його особливості»; «Найбільш поширені способи класифікації підприємств громадського харчування».</p> <p>Навчальне завдання: переглянути тематичні відео про історію та сучасний стан ресторанного бізнесу. За результатами перегляду навчальних відео написати есе за темою: «Що мене приваблює в ресторанному бізнесі?»</p> <p>Бліц-тест: «Основні поняття та визначення ресторанного бізнесу».</p> <p>Обговорення результатів бліц-тесту. Розбір можливих помилок і більш детальне вивчення питань, які виявилися найважчими для вивчення.</p>		<p>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять.</p> <p>Робота з науковими джерелами, поглиблене вивчення теми за наступним аспектом: «Соціальні та культурні питання, пов'язані із діяльністю закладів ресторанного бізнесу».</p>
<p>Лекція 2</p>	<p>Концепція ресторану. Визначення терміну «концепція ресторану». Підходи до формування концепції ресторану. Цільова аудиторія, місцезнаходження, бренд та символіка ресторану. Місія та стратегія ресторану.</p>		<p>Case-study: приклади вдалих та невдалих концепцій ресторану.</p> <p>Дискусія за темами: «Проблема формування концепції ресторану»; «Причини невдалих концепцій ресторану».</p> <p>Написання есе за темою: «Концепція ресторану: мої пропозиції».</p> <p>Ознайомлення студентів із методичними вказівками і регламентом роботи з виконання індивідуального завдання (реферату).</p>	<p>Самостійна робота</p>	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять, виконання індивідуального завдання.</p> <p>Робота з науковими джерелами, поглиблене вивчення теми за наступними аспектами: «Основні чинники успіху підприємства ресторанного бізнесу»; «Врахування мотивів і інтересів гостей при складанні ринкової концепції ресторану»; «Психологія клієнта ресторану»; «Роль архітектури та дизайну в концепції ресторану». «Відповідність архітектурного стилю будівлі та концепції ресторану».</p>
<p>Лекції 3, 4</p>	<p>Основні та додаткові послуги ресторану. Основні послуги ресторану: характеристика та класифікація. Розробка та оновлення меню відповідно до концепції ресторану. Типи меню. Зміст та дизайн меню. Додаткові послуги в ресторані. Event-менеджмент та подіїв активності ресторану.</p>	<p>Практичне заняття 2</p>	<p>Виконання навчальних завдань за темами: «Складання та дизайн меню ресторану»; «Складання календаря подій та Event-меню».</p> <p>Бліц-тест: «Основні та додаткові послуги у ресторані». Обговорення результатів бліц-тесту. Розбір можливих помилок і більш детальне вивчення питань, які виявилися найважчими для вивчення.</p> <p>Web-квест. Пошук у мережі інтернет рекламних пропозицій подієвої активності як виду додаткових послуг ресторану. Аналіз особливостей, переваг та недоліків подій, що пропонуються, та форми подання рекламної інформації.</p>		<p>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять, виконання індивідуального завдання.</p> <p>Робота з науковими джерелами, поглиблене вивчення теми за наступними аспектами: «Фактори, що впливають на розробку меню»; «Проблема диверсифікації ресторанних послуг».</p>

<p>Лекція 5</p>	<p>Сутність, функції та напрямки діяльності ресторанного менеджменту. Концепція менеджменту. Функції менеджменту у ресторанному бізнесі. Особистісні та професійні якості менеджера. Основні принципи управління рестораном.</p>	<p>Практичне заняття 3</p>	<p>Дискусія за темами: «Кваліфікаційні вимоги та посадові інструкції директора, адміністратора та менеджерів напрямків у ресторані»; Функціональні обов'язки та делегування повноважень»; «Особливості організації та проведення оперативних нарад («п'ятихвилинок»)». Написання есе за темою: «Моє бачення професії менеджера ресторану».</p>	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять, виконання індивідуального завдання. Робота з науковими джерелами, поглиблене вивчення теми за наступними аспектами: «Вимоги до освіти менеджера ресторану»; «Тренінги особистісного зростання та стратегія кар'єрного зростання менеджера ресторану»; «Менторство та гнучке управління рестораном»; «Документація, за яку несе відповідальність менеджер ресторану».</p>
<p>Лекція 6</p>	<p>Структура та організація діяльності ресторану. Види організаційних структур, їх переваги та недоліки. Типові схеми організаційних структур ресторану. Основні підрозділи ресторану, їх функції. Взаємодія підрозділів ресторану. Системи управління рестораном: особливості і ключові аспекти.</p>		<p>Дискусія за темами: «Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази ресторанів»; «Лінійні керівники, їх функції та обов'язки»; «Можливості суміщення функцій при роботі скороченим штатом». Бліц-тест: «Організаційна структура ресторану». Обговорення результатів бліц-тесту. Розбір можливих помилок і більш детальне вивчення питань, які виявилися найважчими для вивчення.</p>	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять, виконання індивідуального завдання. Робота з науковими джерелами, поглиблене вивчення теми за наступним аспектом: «Новітні тенденції у ресторанному менеджменті».</p>
<p>Лекції 7,8</p>	<p>Управління технологічними процесами у ресторані. Поняття технології та технологічних процесів. Стадії технологічного процесу у ресторані. Принципи складання рецептур продукції ресторанного господарства. Вибір постачальників та робота з ними: основні принципи.</p>	<p>Практичне заняття 4</p>	<p>Навчальне завдання за темою: подивитися навчальні відео. За результатами перегляду відео написати есе за темами: «Оперативне управління технологічними процесами в ресторанах»; «Підбір обладнання, інвентарю, посуду»; «Кулінарна характеристика страв, контроль за їх приготуванням та подачею». Дискусія за темами: «Організація роботи та оптимізація витрат кухні»; «Стандартизація та сертифікація виробничих процесів, контроль персоналу»; «Посадові інструкції шеф-кухаря та інших працівників виробництва».</p>	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять, виконання індивідуального завдання. Робота з науковими джерелами, поглиблене вивчення теми за наступними аспектами: «Розподіл виробничих площ та проектування робочого простору»; «Контроль процесу постановки страв на стоп-лист за відсутності того чи іншого інгредієнта»; «Управління логістикою ресторану»; «Організація роботи складської групи».</p>
<p>Лекції 9, 10</p>	<p>Організація обслуговування відвідувачів. Зона обслуговування. Приміщення для обслуговування відвідувачів: види та характеристика. Форми обслуговування відвідувачів. Управління процесом обслуговування відвідувачів. Забезпечення якості обслуговування.</p>	<p>Практичне заняття 5</p>	<p>Дискусія та case study за темами: «Тайм-менеджмент в організації обслуговування у ресторані»; «Принцип формування змін працівників торгової зали». Навчальне завдання: подивитися навчальні відео. За результатами перегляду відео написати есе за темою: «Основні функції кожного працівника зали».</p>	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять, виконання індивідуального завдання. Робота з науковими джерелами, поглиблене вивчення теми за наступними аспектами: «Вимоги до зовнішнього вигляду та гігієни персоналу торгового залу»; «Столові прилади, столова білизна, правила сервірування»; «Посадові обов'язки та функції менеджера з обслуговування. Дисциплінарні вимоги»; «Посадові інструкції обслуговуючого персоналу залу»; «Організація роботи бару»; «Управління сервісом та атмосферою в ресторані».</p>

<p>Лекції 11, 12</p>	<p>Управління персоналом. Кадрове забезпечення ресторанів. Функціональні обов'язки персоналу. Добір, навчання, мотивація персоналу. Методи управління персоналом. Типи графіків роботи ресторанів.</p>	<p>Практичне заняття 6</p>	<p>Дискусія за темами: «Процес найму працівників»; «Посадові інструкції персоналу»; «Організація та проведення навчальних тренінгів». Case-study. Приклади тренінгів для персоналу ресторану.</p>	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять, виконання індивідуального завдання. Робота з науковими джерелами, поглиблене вивчення теми за наступним аспектом: «Людський капітал у ресторанній індустрії».</p>
<p>Лекція 14</p>	<p>Управління маркетингом ресторану. Концепція маркетингу. Маркетинговий аналіз конкурентного середовища та бажань споживача. Побудова системи продажів у ресторанному бізнесі. Оцінка ефективності маркетингу.</p>	<p>Практичне заняття 7</p>	<p>Перегляд навчальних відео та дискусія за темами: «Сутність та види реклами в ресторанному бізнесі»; «Правила складання рекламних повідомлень»; «Канали розповсюдження рекламної інформації».</p>	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять, виконання індивідуального завдання. Робота з науковими джерелами, поглиблене вивчення теми за наступними аспектами: «Рекламний бюджет»; «Нестандартні підходи та нововведення в маркетингу ресторану».</p>
<p>Лекція 15</p>	<p>Управління фінансами ресторану. Управління прибутком та рентабельністю. Контроль витрат. Управління грошовими потоками. Основні показники ефективності ресторану. Система KPI ресторану.</p>	<p>Практичне заняття 8</p>	<p>Навчальні завдання за темою: «Аналіз ключових критеріїв ефективності для ключових процесів: продаж, виробництво, HR, маркетинг, логістика, інновації».</p>	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять, виконання індивідуального завдання. Робота з науковими джерелами, поглиблене вивчення теми за наступним аспектом: «Проблема прогнозування руху грошових потоків у ресторанному бізнесі».</p>
<p>Лекція 16</p>	<p>Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. Інновації в управлінні рестораном. Перспективи професії менеджера ресторану. Найновіші технологічні тенденції у ресторанному менеджменті.</p>		<p>Дискусія за темою: «Напрями вдосконалення бізнес-моделі ресторанного бізнесу». Написання есе за темою: «Як ви бачите перспективи та основні напрямки розвитку ресторанного бізнесу та професії менеджера ресторану?».</p>	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичних занять. Робота з науковими джерелами, поглиблене вивчення теми за наступними аспектами: «Проблема раціоналізації використання матеріально-технічних та трудових ресурсів у ресторанному бізнесі»; «Оптимізація технологічних процесів у ресторані»; «Тенденції розвитку кулінарного мистецтва». Завершення роботи над індивідуальним завданням, усунення дрібних недоліків, підготовка індивідуального завдання до здачі і захисту.</p>

Література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.

2. Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс. Частина 1: навчальний посібник / Н. В. Якименко-Терещенко та ін. Харків: НТУ «ХПІ», 2022. 549 с. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/59741>

3. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.

4. Ковешніков, В. С., Мальська М. П., Роглєв Х. Й. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник. Київ : Кондор, 2015. 752 с.

5. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2012. 346 с.

6. Малюк Л. П., Полстяна Н. В., Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : підручник. Харків: ХДУХТ, 2016. 487 с.

7. Менеджмент ресторанного господарства: навчальний посібник / за ред. Г. Т. П'яницької. Київ: КНТЕУ, 2015. 430 с.

8. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / за ред. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.

9. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи: навчальний посібник. Суми: СумДПУ ім. А. С. Макаренка, 2015. 424 с.

10. Akhmedova O., Sushchenko O. Organisation of the Restaurant Industry: textbook. Kharkiv: S. Kuznets KhNUE, 2019. 185 p. URL: <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/22218>

11. Koval L., Turski I., Kolomiets O., Komarnitskyi I., Chaika T. New Opportunities for Restaurant Business Development Based on Computer Modeling of Consumer Preferences. Studies of Applied Economics. 2021. 39 (3). DOI: <https://doi.org/10.25115/eea.v39i3.4714>

12. Iershova N. Y., Portna O. V., Uhrimova I. V., Chaika T. Y. The Impact of Employee Attitudes on the Effectiveness of Corporate Governance and Social External Effects: Business Analytics Platform. Montenegrin Journal of Economics. 2022. Vol. 18. No. 2. P. 73-84. DOI: [10.14254/1800-5845/2022.18-2.7](https://doi.org/10.14254/1800-5845/2022.18-2.7)

13. Portna O. V., Iershova N. Y., Tereshchenko D. A., Chaika T. Y., Dubynskyi G. Analytical provision for managing innovation activities within the company considering the interests of stakeholders. Acta Innovations. 2020. Tom 34. P. 25-39. DOI: [10.32933/ActaInnovations.34.3](https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.34.3)

14. Walker J. R. The Restaurant. From Concept to Operation. USA: John Willey & Sons, 2011. 577 p.

Додаткова

1. Бовш Л., Комарницький І., Олійник О. Менторинг та Agile: точки дотику в управлінні рестораном. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2021. 4 (1). 39-53. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.4.1.2021.234829>

2. Долга Г. В. Управління ресторанним господарством як складовою частиною сфери послуг. Приазовський економічний вісник. 2019. 3 (14). URL: http://pev.kpi.zp.ua/journals/2019/3_14_uk/29.pdf

3. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

4. Опря Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу: навчально-методичний посібник. Кам'янець-Подільський: КПНУ ім. І. Огієнка, 2018. 133 с.

5. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.

6. Павлова С. І. Управління якістю послуг ресторану через механізми впровадження внутрішніх стандартів обслуговування. Економіка та суспільство. 2021. Випуск 34. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-34-18>

7. Присакар І. Управління закладами ресторанного господарства: автоматизація бізнес-процесів. Вісник КНТЕУ. 2015. С. 60-78. URL: http://visnik.knute.edu.ua/files/2015/03_1/6.pdf

8. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: монографія / за ред. А. Ю. Парфіненка. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 411 с.

9. Фальченко О. О., Юр'єва І. А., Мардус Н. Ю. Методи управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. Інфраструктура ринку. 2018. 25. С. 493-498. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/39589>

10. Чайка Т. Ю., Жернова Є. О. Проблема відбору базових метрик коефіцієнтного експрес-аналізу фінансової звітності. Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: наук. вид. : тези доп. 27-ї міжнар. наук.-практ. конф. MicroCAD–2019, 15-17 травня 2019 р. Харків: НТУ «ХПІ», 2019. С. 390. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/41621>

11. Чайка Т. Ю. Матеріальні потоки в готельно-ресторанному бізнесі: логістичний підхід. Дослідження та оптимізація економічних процесів «Оптимум-2018»: тр. 14-ї Міжнар. наук.-практ. конф., 5-7 грудня 2018 р. Харків: НТУ «ХПІ», 2018. С.149-151. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/39241>

12. Чайка Т. Ю., Мардус Н. Ю., Логвінов Ю. А. Коефіцієнтний аналіз трудових ресурсів і витрат на оплату праці: розрахунок за фінансовою і статистичною звітністю та сучасні тенденції аналізу (на прикладі підприємств готельно-ресторанного бізнесу). Інвестиції: практика та досвід. 2018. № 22. С. 90–96. DOI: [10.32702/2306-6814.2018.22.90](https://doi.org/10.32702/2306-6814.2018.22.90)

13. Чайка Т. Ю., Мартинова В. В., Ісіченко Є. Ю. Система коефіцієнтів рентабельності продажів підприємств сфери гостинності: розрахунок за фінансовою звітністю та сучасні тенденції аналізу. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Економічні науки. 2019. Вип. 33. С. 236-242. DOI: <https://doi.org/10.32999/ksu2307-8030/2019-33-47>

14. Чайка Т. Ю., Мартинова В. В., Невмирич Д. В. Система коефіцієнтів рентабельності активів: сучасні тенденції розрахунку й аналізу (на прикладі підприємств сфери гостинності). Проблеми системного підходу в економіці. 2019. Вип. 2 (70). С. 113-120. DOI: <https://doi.org/10.32782/2520-2200/2019-2-41>

15. Чайка Т. Ю. Можливості застосування ABC-аналізу при формуванні товарного асортименту з урахуванням його структурної неоднорідності. Причорноморські економічні студії. 2017. Вип. 16. С. 176-181. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/34276>

16. Чайка Т. Ю. Оптимізація системи показників матеріальних потоків у готельно-ресторанному бізнесі: логістичний аспект. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2020. 11 (43). DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-11-6577>

17. Якименко-Терещенко Н. В., Чайка Т. Ю., Білікова О. С. Кейтеринг у MICE-індустрії: тренди розвитку, міжнародний досвід і перспективи digital-трансформації. Економіка та суспільство. 2021. № 34. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-34-39>

18. Chaika T., Poberezhna N., Panasenکو O. Possibilities of using Ukrainian companies' open financial statements in the profitability analyzing of cash flows. Strategy of Quality in Industry and Education : proc. of 15th Intern. conf., Varna, Bulgaria, June 3-6, 2019. P. 536-540. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/42712>

19. Naylor I. A comprehensive guide for effective restaurant management. APP Institute. 2021. URL: <https://appinstitute.com/restaurant-management/>

Норми академічної етики

Студент повинен дотримуватися «Кодексу етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність.

Силабус за змістом повністю відповідає робочій програмі курсу.