

Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола

Відділення економіки та туризму



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Заступник директора  
з навчальної роботи

Т.А. Ільчук

30.01.2020р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ  
ГОСПОДАРСТВІ**

назва навчальної дисципліни

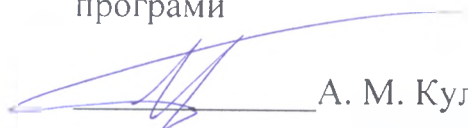
НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ	ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ, СПЕЦІАЛЬНІСТЬ, ОСВІТНІЙ РІВЕНЬ	ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
		денна форма навчання
Кількість кредитів ECTS – 5  Загальна кількість годин – 150 год.	Галузь знань - 24 Сфера обслуговування  Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа	Обов'язкова
		Мова викладання: українська
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 \ 3 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:
		4-й (2-й)
		Лекції:
		46
		Практичні, семінарські:
44		
Самостійна робота:		
60		
Вид контролю: залік \ екзамен		

Розробник:

**Кулик Андрій Михайлович, кандидат економічних наук, в.о. завідувача  
кафедри готельно-ресторанної справи**

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньо-професійної  
програми

  
\_\_\_\_\_ А. М. Кулик

**РЕКОМЕНДОВАНО:**


Кафедрою готельно-ресторанної  
справи  
протокол № 6 від 28.01.2020р.

В. о. завідувача кафедри

  
\_\_\_\_\_ А. М. Кулик

**ПОГОДЖЕНО:**

Завідувач відділення  
економіки та туризму

  
\_\_\_\_\_ С. Я. Добровольська

## **1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

**Метою дисципліни** є формування необхідної фахової спроможності правильного трактування та практичного застосування інформації, проводити дослідження ринку гостинності та виявляти тенденції його розвитку.

**Основними завданнями** вивчення дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» виявлення сутності бізнес-планування, викладення методологічних і організаційних основ планування; визначення методичних принципів функціонального планування - планування збуту, маркетингової діяльності, асортименту, кінцевих результатів виробничо-господарчої діяльності підприємства індустрії гостинності, ресурсного забезпечення, тощо; обґрунтування необхідності оновлення продукції, організаційно-технічного розвитку підприємства, визначення відповідних методів.

**Завдання** дисципліни полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей, серед яких:

Загальні компетентності

Здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу.

Здатність розуміти і опрацьовувати ідеї, думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.

Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.

Здатність застосовувати загальнонауковий методологічний апарат.

Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.

Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.

Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці,

техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

Фахові компетентності спеціальності

Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.

Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

Здатність формувати і реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).

Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

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

Здатність до застосування сучасних методів автоматизації процесів проектування та виробництва.

Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (зкладів) готельного та ресторанного господарства.

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

Здатність аналізувати і розраховувати економічні показники діяльності, визначати рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку, спеціальних досліджень

Після вивчення дисципліни студенти повинні показати такі програмні результати навчання:

Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.

Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.

Здатність самостійним навчанням освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.

Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.

Володіння знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.

Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.

Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур.

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

Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.

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

Здатність розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал.

Уміння розробляти та реалізовувати стратегічні й тактичні плани діяльності та розвитку закладів готельно-ресторанного господарства.

Знання та уміння організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Спеціальність, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів ECTS – 5	Спеціальність: 241 “Готельно-ресторанна справа”	Обов’язкова (нормативна) Мова викладання: українська	
Кількість змістових модулів - 2		Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 150 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	4-й (1-й)	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 год. I сем. 3 год. II сем.		<b>Лекції:</b>	
		40	
		<b>Практичні, семінарські:</b>	
		50	
		<b>Самостійна робота:</b>	
		60	
<b>Вид контролю: залік, екзамен</b>			

**2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Денна форма навчання			
	всього	у тому числі		
л		с	с.р.	
<b>Змістовий модуль 1. Основи бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві</b>				
Тема 1.1. Сутність та особливості бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	14	4	4	6
Тема 1.2. Методика розробки бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного бізнесу	16	6	6	4
Тема 1.3. Аналіз потенціалу та кон'юнктури ринку підприємства готельно-ресторанного господарства	14	4	4	6
Тема 1.4. Дослідження конкурентного середовища підприємства готельно-ресторанної справи	14	4	4	6
Тема 1.5. Структура бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного господарства	16	6	6	4
<b>Разом за змістовим модулем 1.</b>	<b>74</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>26</b>
<b>Змістовий модуль 2. Бізнес-план як кінцевий продукт планування діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства</b>				
Тема 2.1. Розробка маркетинг-плану підприємства	12	4	2	6
Тема 2.2. Формування асортиментної політики та забезпечення якості надання послуг	14	4	4	6
Тема 2.3. Цінова політика підприємства готельно-ресторанного господарства	14	4	4	6
Тема 2.4. Організаційний план підприємства. Оцінка ризиків та страхування	14	4	4	6
Тема 2.5. Фінансовий план. Необхідність фінансового прогнозу	14	4	4	6
Тема 2.6. Презентація бізнес-плану	8	2	2	4
<b>Разом за змістовим модулем 2.</b>	<b>76</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>34</b>
<b>РАЗОМ</b>	<b>150</b>	<b>46</b>	<b>44</b>	<b>60</b>

## **ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**

### **Змістовий модуль I. Основи бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві**

#### **Тема 1.1. Сутність та особливості бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві**

Сутність та особливості бізнес-планування, його роль в ринковій економіці. Соціально-економічна сутність бізнес-плану. Мета та задачі бізнес-планування.

Основні функції бізнес-планування: розробка загальної концепції, генеральної стратегії розвитку підприємства, планування, залучення грошових ресурсів та потенційних партнерів.

Особливості внутрішньо фірмового планування в сфері послуг. Підготовка до розробки та складання бізнес-плану. Структура проекту. Порядок проведення передпроектних досліджень.

#### **Тема 1.2. Методика розробки бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного бізнесу**

Основні методичні підходи бізнес-планування в індустрії гостинності. Методика розробки бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного бізнесу. Загальні вимоги, що пред'являються до складання бізнес-плану.

Мета та методи оптимізації виробничої програми готельного підприємства. Формування виробничої програми, її особливості в індустрії гостинності.

Внутрішнє та зовнішнє середовище готельного та ресторанного бізнесу. Основні напрямки державного політики розвитку індустрії гостинності.

Система показників економічного і соціального розвитку підприємства сфери послуг. Основні вимоги та засади формування системи стратегічного планування. Реінжинірінг бізнес процесів і система планування на підприємстві.

#### **Тема 1.3. Аналіз туристичного потенціалу та кон'юнктури ринку підприємства готельно-ресторанного господарства**

Дослідження туристичних потоків та інфраструктурного забезпечення ринку сфери послуг. Визначення ємності туристичного ринку.

Загальна структура попиту на готельні та ресторанный послуги. Фактори, що впливають на величину, структуру та динаміку попиту на послуги підприємств гостинності.

Оцінка кон'юнктури ринку готельно-ресторанних послуг. Загальна структура попиту. Фактори, що впливають на величину, структуру та динаміку попиту на послуги підприємств індустрії гостинності. Сегментування ринку послуг. Цільовий сегмент ринку та позиціонування готельних та ресторанных послуг.

Можливі ринкові стратегії розвитку підприємства сфери послуг.

#### **Тема 1.4. Дослідження конкурентного середовища підприємства**



### **готельно-ресторанної справи**

Основні складові конкурентоспроможності підприємства сфери послуг. Аналіз ринку збуту та дослідження конкурентного середовища підприємства.

Визначення сильних та слабих сторін діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

Проведення SWOT- аналізу.

### **Тема 1.5. Структура бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного господарства**

Структура бізнес-плану. Резюме. Зміст розділу «Короткий опис можливостей підприємства». Характеристика підприємства. Характеристика продукції (послуг), що надається підприємством.

## **Змістовий модуль 2. Бізнес-план як кінцевий продукт планування діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства**

### **Тема 2.1. Розробка маркетинг-плану підприємства**

Вивчення споживачів готельно-ресторанної продукції та послуг, їх поведінки на ринку. Життєвий цикл готельно-ресторанних послуг і детермінанти попиту, що впливають на обсяг збуту в діяльності підприємств сфери послуг.

Дослідження заходів по просуненню готельних послуг на ринку.

Аналіз форм та каналів збуту послуг підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Планування збуту в умовах постійної зміни ринкового середовища.

Вибір «ринкової ніші» (найбільш сприятливого сегменту) ринку.

Планування реклами, обґрунтування рекламних засобів, ефективність реклами в реалізації діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Розробка маркетингової стратегії.

### **Тема 2.2. Формування асортиментної політики та забезпечення якості надання послуг**

Аналіз та планування оптимальної структури готельних послуг підприємства.

Формування товарної політики на підприємстві. Порядок розробки та вибору готельного продукту.

Оцінка основних складових якості надання готельних та ресторанних послуг.

### **Тема 2.3. Цінова політика підприємства готельно-ресторанного господарства**

Етапи формування цінової політики. Вибір цінової політики. Розробка стратегії ціноутворення. Методи встановлення цін на готельні та ресторанный послуги. Калькулювання собівартості готельної послуги.

Мета та методи оптимізації виробничої програми підприємства.

Формування виробничої програми, її особливості в готельно-ресторанному бізнесі.

#### **Тема 2.4. Організаційний план підприємства. Оцінка ризиків та страхування**

Аналіз організації управління підприємством готельного та ресторанного бізнесу. Організація координування та взаємодії служб та підрозділів підприємства. Планування потреби в кадрах.

Ризики: фінансові, організаційні, соціальні, екологічні. Оцінка ефективності методів управління ризиками. Програма страхування від ризиків.

#### **Тема 2.5. Фінансовий план. Необхідність фінансового прогнозу**

Прогноз обсягів реалізації готельних та ресторанних послуг на ринках збуту. Стратегія фінансування.

Методика розрахунку витрат виробництва на матеріальні ресурси готельного підприємства. Планування потреби в оборотному капіталі, джерела формування оборотних коштів готельного підприємства.

Балансовий звіт. План (звіт) доходів та витрат.

Розрахунок показників самоокупності та рентабельності готельних та ресторанних продуктів.

Критерії оцінки інвестиційного проекту. Термін окупності (ефективність інвестицій).

Оцінка фінансового стану підприємства та стратегія його поліпшення

#### **Тема 2.6. Презентація бізнес-плану**

Методи вибору рішень при бізнес-плануванні в індустрії гостинності. Планування ділового розвитку готельного підприємства.

Методика розробки бізнес-плану різних напрямків розвитку готельного підприємства. Чинники, що впливають на його зміст і структуру.

Представлення інвестиційного проекту.

Варіанти підвищення ефективності презентацій.

Схема проведення переговорів.

Тематика семінарських занять та самостійної роботи студентів визначені у тематичному плані дисципліни. Питання та завдання практичної та самостійної роботи студентів деталізовані у відповідних методичних вказівках.

## ПОРЯДОК ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають *поточний контроль, модульний контроль, виконання індивідуального навчально-дослідного завдання, підсумковий контроль у формі екзамену.*

**Поточний контроль** здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

робота в малих групах – спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів засвоєння навчального матеріалу;

презентація – виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень тощо;

дискусія – обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань застосування норм;

кейс-метод – аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності; передбачає розв'язування ситуативних задач.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

**Модульний контроль** проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних (семінарських) занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

**Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ)** – форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне

застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

**Підсумковий контроль** проводиться у формі екзамену, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно та творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію тощо.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

У процесі відповіді виявляються наступні рівні знань: високий, добрий, посередній, недостатній.

**Високий рівень знань: оцінка в межах від 90 до 100 балів.** Ставиться за повні і правильні відповіді студента на усі запитання. При цьому необхідно, щоб студент умів логічно мислити, вільно використовувати набуті теоретичні знання при аналізі проблем, застосовувати знання з суміжних галузей права, орієнтуватися в системі чинного законодавства та матеріалах судової практики.

**Добрий рівень знань оцінюється у межах 75 – 89 балів.** Студент аргументовано викладає матеріал, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей та похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу. Він володіє базовими правовими термінами, поняттями та категоріями з вказаної теми, але самостійно нездатний аналізувати норми права, застосовувати їх в конкретній правовій ситуації.

**Посередній рівень знань оцінюється в межах 60 – 74 балів.** Студент в основному знає матеріал теми, рекомендовану літературу, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань. Відповідаючи на запитання практичного характеру, він виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутнім фахом.

**Недостатній рівень знань оцінюється в межах до 60 балів.** Студент не опанував зміст теми, вкрай слабо знає рекомендовану літературу, не володіє базовими поняттями, термінами, категоріями. Відсутнє логічне та наукове мислення, практичними навичками не володіє.

### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою коледжу	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (добре)
84-75		C (добре)
67–74	задовільно	D (задовільно)
60-66		E (задовільно)
35 – 59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
0 – 34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

Підсумкова оцінка за 100-бальною шкалою розраховується як середня у відповідності з ваговими коефіцієнтами, величина яких залежить від значення кожного з контрольних заходів, що проводяться під час вивчення навчальної дисципліни.

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контр.)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4	Підсумкова оцінка
<b>I семестр</b> Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	–	100
Розрахунок оцінки в балах (I сем.)	80	85	90	–	82
<b>II семестр</b> Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах (II сем.)	80	85	90	80	82

**Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (I сем.):**

$$= 80 \cdot 0,7 + 85 \cdot 0,2 + 90 \cdot 0,1 = 82$$

**Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (II сем.):**

$$O = 80 \cdot 0,4 + 85 \cdot 0,2 + 90 \cdot 0,1 + 80 \cdot 0,3 = 82$$

## **ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є лекційно-проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на організацію самоосвіти студента.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми проведення занять: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, кейси тощо.

Крім того, така робота повинна бути індивідуалізованою з врахуванням рівня творчих можливостей студента, його навчальних здобутків, інтересів, навчальної активності тощо.

### **Склад методичного забезпечення дисципліни:**

- робоча навчальна програма;
- опорні конспекти лекцій;
- практикум для виконання семінарських занять;
- завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань для проведення залікового та екзаменаційного контролю).

Навчально-методичне забезпечення розміщено в електронному форматі в навчально-інформаційному середовищі коледжу на базі Moodle з відкритим доступом для студентів.

### **Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення**

Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі в Інтернет, презентації за темами курсу, відкриті державні реєстри.

## Список рекомендованих джерел

### *Нормативна література:*

1. Господарський кодекс України. – К.: „Велес”, 2006.162с.
2. ДСТУ 4268: Послуги туристичні. Класифікація готелів. К., „ Гостиничний и ресторанний бізнес” – 2003, № 4, с. 84 – 98
3. ДСТУ ISO 9004-2-96 «Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг».
4. ДСТУ 4268: Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. К., „Готельний і ресторанний бізнес” – 2003, № 4, с. 84 – 98.
5. Закон України “Про рекламу” в редакції від 02.03. 2004. – ВВР, 2004, №16. –ст. 238.
6. Закон України “Про захист прав споживачів” в редакції від 05.12.2003. – ВВР, 2004, №11. – ст. 137.
7. Закон України “Про туризм”, прийнятий Верховною Радою України від 18 листопада 2003 р., № 1282 – IV.

### *Основна література*

1. Бізнес-планування : навч. посіб. / Т. Г. Васильців, Я. Д. Качмарик, В. І. Блонська, Р. Л. Лупак. К. : Знання, 2013. 173 с.
2. Македон В. В. Бізнес-планування: Навч.посіб., 2009 р.  
[//http://studentinterbiz.at.ua/load/osnovi\\_biznesu/biznes\\_planuvannja\\_navchalnij\\_posibnik\\_2009\\_r\\_makedon\\_v\\_v/16-1-0-126](http://studentinterbiz.at.ua/load/osnovi_biznesu/biznes_planuvannja_navchalnij_posibnik_2009_r_makedon_v_v/16-1-0-126)

### *Додаткова література*

1. Длігач А.О. Маркетингова цінова політика: світовий досвід, вітчизняна практика. Навчальний посібник. К.: ВД „Професіонал”, 2006. 304с.
2. Лесник А.Л., Смирнова М.Н. Максимизация гостиничных продаж. – М.: ООО «АС ПЛЮС», 2003.
3. Медлик С., Инграм Х. Гостиничный бизнес. – М.: Юнити-Дана, 2005.
4. Планування діяльності підприємства: Навч.-метод. Посібник для самост.вивч.дисцип. / М.А.Белов, Н.М. Євдокимова, В.Є. Москалюк та ін.; за заг.ред. В.Є. Москалюка. – К.:КНЕУ, 2012. 252 с.

### Інформаційні ресурси

Назва ресурсу або організації	Електронна адреса
<b>Веб-сайти наукових установ</b>	
Міністерство культури України	<a href="http://mincult.kmu.gov.ua">http://mincult.kmu.gov.ua</a>
Законодавство України	<a href="http://zakon1.rada.gov.ua/laws/main">http://zakon1.rada.gov.ua/laws/main</a>
Міністерство освіти і науки України	<a href="http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/">http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/</a>
Харківська державна наукова бібліотека	<a href="http://korolenko.kharkov.com/">http://korolenko.kharkov.com/</a>
Національна парламентська бібліотека України	<a href="http://www.nplu.kiev.ua/">http://www.nplu.kiev.ua/</a>
Галицький коледж імені В. Чорновола	<a href="http://moodle.gi.edu.ua/">http://moodle.gi.edu.ua/</a>
Наукова бібліотека ім. М. Максимовича Київського національного університету імені Тараса Шевченка	<a href="http://lib-gw.univ.kiev.ua/">http://lib-gw.univ.kiev.ua/</a>

