

**Національний університет біоресурсів
і природокористування України**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

ЗАТВЕРДЖЕНО

факультет харчових наук,
нутриціології та управління якістю
“ _____ ” _____ 20__ р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МЕНЕДЖМЕНТ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

спеціальність 181 «Харчові технології»

освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Факультет (ННІ) Харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробники: Віктор ЄМЦЕВ, професор кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів, д.е.н., професор

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни «Менеджмент закладів ресторанного господарства»

Навчальна компонента «Менеджмент закладів ресторанного господарства» формує комплекс теоретичних знань та прикладних навичок з планування і прийняття управлінських рішень щодо раціональної організації виробництва на підприємствах м'ясопереробної галузі, підвищення результативності та ефективності функціонування підприємства галузі в ринкових умовах.

Головна задача вивчення дисципліни - закласти у майбутніх фахівців навички основ економічного аналізу та ринкового мислення, сформувати комплекс знань та навичок щодо можливості свідомого оцінювання конкретних ситуацій і самостійного прийняття управлінських рішень на основі результатів техніко-економічних розрахунків, щодо доцільності здійснення певних дій з підвищення ефективного управління діяльністю підприємств всіх форм власності. Майбутній фахівець повинен знати методи та стилі управління, систему оподаткування, алгоритм розробки бізнес-плану та розрахунку собівартості виробництва одиниці продукції, ціни, прибутку, рентабельності тощо.

Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітньо-кваліфікаційний рівень	
Освітній ступінь	ОС «Бакалавр»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	вибіркова
Загальна кількість годин	120
Кількість кредитів ECTS	4
Кількість змістових модулів	3
Курсовий проект (робота)	-
Форма контролю	Екзамен
Показники навчальної дисципліни для денної форми здобуття вищої освіти	
Курс (рік підготовки)	3
Семестр	6
Лекційні заняття	15
Практичні, семінарські заняття	15
Лабораторні заняття	-
Самостійна робота	90
Індивідуальні заняття	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4
Форма контролю	Екзамен

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни «Менеджмент закладів ресторанного господарства» є формування і засвоєння комплексу теоретичних знань та прикладних навичок із раціональної організації виробництва за застосування сучасних методів підвищення результативності виробничих систем та ефективності функціонування підприємств галузі в ринкових умовах.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню дисципліни «Менеджмент закладів ресторанного господарства»: «Вища математика», «Основи психології», «Інформатика та інформаційні технології», «Інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі», «Технологія харчування», «Методи контролю якості продукції»,

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства..

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці)

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти

ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної форми здобуття вищої освіти;

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	тижні	усього	денна форма		
			у тому числі		
			л	п	с.р
1-й змістовий модуль: Сутність менеджменту та його функції					
Тема 1. Менеджмент як вид діяльності та галузь науки	1	7	1	1	5
Тема 2. Організація як об'єкт управління та процес	2	7	1	1	5
Тема 3. Планування як функція менеджменту	3	7	1	1	5
Тема 4. Організування як функція менеджменту	4	7	1	1	5
Тема 5. Мотивування як функція менеджменту	5	7	1	1	5
Тема 6. Контролювання як функція менеджменту	6	7	1	1	5
Разом за змістовний модуль 1	6	42	6	6	30
2-й змістовий модуль Управління діяльністю закладів ресторанного господарства					
Тема 7. Управління трудовими ресурсами закладів ресторанного господарства	7-8	11	2	2	10
Тема 8. Управління витратами закладів ресторанного господарства	9-10	12	2	2	20
Разом за змістовний модуль 2	4	38	4	4	30
3-й змістовий модуль: Основи підприємницької діяльності					
Тема 9. Сутність підприємницької діяльності у сфері ресторанного бізнесу	11	7	1	1	5
Тема 10. Система оподаткування в Україні	12	12	1	1	10

Тема 11. Бізнес-планування підприємницької діяльності в сфері ресторанного бізнесу.	13-15	21	3	3	15
Разом за змістовний модуль 3	5	40	5	5	30
Усього годин	15	120	15	15	90

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна
Модуль 1. Сутність менеджменту та його функції		
1	Тема 1. Менеджмент як вид діяльності та галузь науки	1
2	Тема 2. Організація як об'єкт управління та процес	1
3	Тема 3. Планування як функція менеджменту	1
4	Тема 4. Організування як функція менеджменту	1
5	Тема 5. Мотивування як функція менеджменту	1
6	Тема 6. Контролювання як функція менеджменту	1
Модуль 2. Управління діяльністю підприємства		
7	Тема 7. Управління трудовими ресурсами закладів ресторанного господарства	2
8	Тема 8. Управління витратами закладів ресторанного господарства	2
Модуль 3. Основи підприємницької діяльності		
9	Тема 9. Основи підприємницької діяльності в сфері ресторанного бізнесу	1
10	Тема 10. Система оподаткування в Україні	1
11	Тема 11. Бізнес-планування підприємницької діяльності в сфері ресторанного бізнесу.	3
Всього годин		15

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	2	3
Тема 1 Менеджмент як вид діяльності та галузь науки		
1	Практичне заняття 1 Менеджмент як галузь науки Менеджмент як вид діяльності. Сутність та особливості ринку громадського	1

	харчування. Зовнішнє та внутрішнє середовище діяльності закладів. Особливості менеджменту на основних етапах життєвого циклу бізнесу.	
Тема 2 Організація як об'єкт управління та процес		
2	Практичне заняття 2 Сутність, призначення та типи організаційних структур управління закладами. Проектування ієрархії та складу структурних одиниць. Етапи проектування структури закладу. Бюрократична та адаптивні моделі побудови оргструктури управління закладом. Позитивні та негативні риси різних типів оргструктур	1
Тема 3. Планування як функція менеджменту		
3	Практичне заняття 3 Прогнозування перспектив розвитку закладу. Планування чисельності персоналу. Плановий баланс робочого часу 1-го робітника. Планування підвищення продуктивності праці. Планування фонду оплати праці. План підготовки і підвищення кваліфікації працюючих. План та джерела матеріально-технічного забезпечення закладів.	1
Тема 4. Організування як функція менеджменту		
4	Практичне заняття 4 Фактори виробництва. Інжиніринговий опис процесів в закладі. Організація технологічного та виробничого процесу, його складові частини. Принципи організації виробничого процесу..	1
Тема 5. Мотивування як функція менеджменту		
5	Практичне заняття 5 Сутність, види, теорії та методи мотивації. Прямі та непрямі економічні методи мотивації. Типи заохочень. Організація плати на підприємстві. Форми та системи ЗП на підприємстві. Системи преміювання та штрафів.	1
Тема 6. Контролювання як функція менеджменту		
6	Сутність, призначення, види, процес та об'єкти управлінського контролю. Вимоги до організації ефективного контролю та помилки в його організації. Управління дисципліною. Організація контролю якості та безпечності продукції	
Тема 7. Управління трудовими ресурсами закладів ресторанного господарства		
7	Практичне заняття 7 Поняття та структура персоналу закладів. Стилї та методи управління персоналом. Методика	2

	планування, аналізу чисельності, складу та руху персоналу. Методи визначення та чинники зростання продуктивності праці персоналу закладу.	
Тема 8 Управління витратами закладів ресторанного господарства		
8	Практичне заняття 8 Класифікація витрат закладу. Групування витрат закладу за економічними елементами та статтями собівартості. Методи планування, обліку та калькулювання витрат на виробництво одиниці продукції.	2
Тема 9. Сутність підприємницької діяльності в сфері ресторанного бізнесу		
9	Практичне заняття № 9 Підприємництво і підприємець: сутність, види та форми здійснення. Рішення про початок підприємницької діяльності та вибір бізнес-концепції закладу. Алгоритм створення власної справи Засновницькі документи щодо створення закладу.	1
Тема 10. Система оподаткування в Україні		
10	Практичне заняття № 10 Система оподаткування результатів діяльності закладу. Загальна та спрощена системи оподаткування, прямі та непрямі податки. Види операцій суб'єктів підприємництва, які підлягають оподаткуванню. Порядок обчислення та сплати податків. Первинний облік податку на додану вартість. Сутність податку на прибуток, його елементи. Порядок обчислення податку на прибуток.	1
Тема 11 Бізнес-планування підприємницької діяльності в сфері ресторанного бізнесу		
11	Практичне заняття 10-11 Сутність та призначення бізнес-плану та стандарти його розробки. Структура та зміст розділів бізнес-плану. Алгоритм розробки дієвого бізнес-плану. Розрахунок фінансових показників з визначення ефективності і доцільності впровадження БП. Управління ризиками. Джерела фінансування бізнес-плану. Шляхи виходу з проекту.	4
Всього годин		15

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
-------	------------	-----------------

1	2	3
1	<p>Тема 1. Менеджмент як вид діяльності та галузь науки <i>Опрацювати питання:</i> Сутність та розбіжності управління та менеджменту. Теорії та школи менеджменту. Вимоги до лідера та менеджера. Відмінності менеджера від підприємця. Розвиток менеджменту в Україні. Проблеми та завдання сучасного менеджменту</p>	5
2	<p>Тема 2. Організація як об'єкт управління та процес <i>Опрацювати питання:</i> Організація як складна відкрита система. Зовнішнє та внутрішнє середовище. STEERPLE-фактори (приклад). Організаційно-правові форми існування підприємств.</p>	5
3	<p>Тема 3. Планування як функція менеджменту <i>Опрацювати питання:</i> Принципи планування. Відмінності типів планів. Планування забезпечення підприємства всіма видами ресурсів. Алгоритм розробки планів. (приклад). Нормування споживання всіх видів ресурсів у виробництві</p>	5
4	<p>Тема 4. Організування як функція менеджменту <i>Опрацювати питання:</i> Склад та алгоритм побудови органіграми. Типи зв'язків між ланками органіграми. Побудувати оргструктуру підприємства (приклад).</p>	5
5	<p>Тема 5. Мотивування як функція менеджменту. <i>Опрацювати питання:</i> Методи мотивації. Різні типи заохочень робітників. Рейтинг економічних та соціальних важелів мотивації. Соціальна відповідальність бізнесу.</p>	5
6	<p>Тема 6. Контролювання як функція менеджменту природних ресурсів <i>Опрацювати питання:</i> Міжнародні стандарти контролю якості та безпечності продукції. Системи: НААСР, ISO, TQM, EOQ.</p>	5
7	<p>Тема 7. Управління персоналом закладів ресторанного господарства</p>	10

	<i>Опрацювати питання:</i> Кадровий потенціал підприємств . Підбір управлінських кадрів і формування їх резерву. Структура особистості здібного керівника . Особливості зарубіжних технологій управління колективами	
8	Тема 8. Управління витратами закладів ресторанного господарства <i>Опрацювати питання:</i> Алгоритм розрахунку та групування витрат за економічними елементами та статтями собівартості. Особливості калькулювання витрат на підприємствах галузі. Шляхи зменшення витрат на виробництво продукції на підприємствах галузі.	20
9	Тема 9. Сутність підприємницької діяльності в сфері ресторанного бізнесу <i>Опрацювати питання:</i> Роль підприємництва у розвитку економіки країни. Проблеми розвитку та функціонування підприємницьких структур в Україні. Види власності. Правове забезпечення підприємницької діяльності в сфері ресторанного бізнесу. Види діяльності що ліцензуються. Алгоритм реєстрації закладів ресторанного господарства та перелік необхідних документів (приклад).	5
10	Тема 10. Система оподаткування в Україні Сутність, функції та призначення податків. Види та класифікація податків. Система оподаткування в Україні. Загальна та спрощена системи оподаткування. Податкова політика держави	10
11	Тема 11. Бізнес-планування підприємницької діяльності в сфері ресторанного бізнесу <i>Опрацювати питання:</i> Чутність, призначення та стандарти розробки бізнес-плану. Джерела бізнес-ідей. Джерела фінансування БП. Ризики реалізації бізнес-ідей. Формування нового типу свідомості як споживача, так і виробника в сфері ресторанного бізнесу. Конкурентні переваги товарів та підприємств. Сегментація ринку та її критерії. Маркетингова діяльність в	15

сфері ресторанного бізнесу. Сутність та види попиту. Життєвий цикл товару. Критерії відбору постачальників та посередників в сфері ресторанного бізнесу. Структура договору. Міжнародні правила перевезень «Інкотермс 2020».	
Всього годин	90

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

Важливою передумовою успішного засвоєння студентами теоретичних знань, умінь і набуття практичних навичок з курсу є наполеглива, ритмічна робота над навчальною дисципліною протягом навчального семестру, своєчасне виконання ними усіх завдань, передбачених програмою.

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання є:

- екзамен (залік):
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- тестові завдання;
- презентація та обговорення рефератів;
- пірінгове оцінювання, самооцінювання.

7. Методи навчання:

- метод проблемного навчання (теоретичні завдання нормативного та практичного характеру);
- метод практико-орієнтованого навчання;
- метод проектного навчання (розробка та публічний захист БП);
- метод навчальних дискусій та дебатів під час обговорення рефератів;

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамен та заліки у НУБіП України» (затверджено Вченою радою НУБіП 27.02.2025 р. протокол № 8)

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
		денна форма
Модуль1 Сутність менеджменту та його функції		
Лекція 1	Знати Сутність менеджменту та його основні принципи, функції і методи. Основні риси та види організації та основні елементи його внутрішнього та зовнішнього середовища.	1
Практична робота 1		5
Самостійна робота 1.		5

Лекція 2	<p>Основні організаційно-правові форми існування підприємств Сутність, принципи планування та види планів. Методи мотивації. Сутність, функції, форми та системи заробітної плати. Сутність, види та принципи організації контролю.</p> <p><i>Вміти</i> підбирати організаційно-правову форму підприємства, організаційну та виробничу структури управління підприємством, системи організації контролю та методи його проведеною на підприємстві виходячи з типу виробництва.</p> <p><i>Використовувати</i> можливості основних наукових шкіл менеджменту, теорії та методи мотивації в управлінській діяльності з метою досягнення визначеної мети підприємства.</p>	1	
Практична робота 2		5	
Самостійна робота 2.		5	
Лекція 3		2	
Практична робота 3		5	
Самостійна робота 3.		5	
Лекція 4		2	
Практична робота 4		5	
Самостійна робота 4		5	
Лекція 5		2	
Практична робота 5		5	
Самостійна робота 5		5	
Лекція 6		2	
Практична робота 6		5	
Самостійна робота 6		5	
Модульна контрольна робота 1.		30	
Всього за модулем 1		100	
Модуль 2. Управління діяльністю закладів ресторанного господарства			
Лекція 7	<p><i>Знати</i> Алгоритм планування чисельності робітників, шляхи збільшення продуктивності праці. Організація та планування заробітної плати на підприємстві. Класифікацію витрат на підприємстві. Сутність та види, позитивні та негативні риси аутсорсингу, бенчмаркінгу, франчайзингу та лізингу.</p> <p><i>Вміти</i> планувати витрати на придбання всіх видів ресурсів, заробітної плати, розробляти кошторис повних витрат на виробництво продукції.</p> <p><i>Використовувати</i> сучасні методи і технології менеджменту в управлінні підприємством для зменшення собівартості виробництва продукції на підприємстві.</p>	5	
Практична робота 7		10	
Самостійна робота 7		20	
Лекція 8		5	
Практична робота 8		10	
Самостійна робота 8		20	
Модульна контрольна робота 2.		30	
Всього за модулем 2		100	
Модуль 3. Основи підприємницької діяльності			
Лекція 9	<p><i>Знати</i> Правові основи підприємницької діяльності в Україні. Алгоритм реєстрації підприємницьких структур. Перелік, структуру та зміст засновницьких документів. Система оподаткування в Україні. Види операцій суб'єктів підприємництва, які підлягають оподаткуванню. Порядок обчислення ПДВ. Порядок обчислення податку на прибуток. Сутність, зміст та стандарти розробки бізнес-плану.</p> <p><i>Вміти</i> розробити засновницькі документи, бізнес-план та визначити джерела фінансування його впровадження, а також шляхи виходу з проекту в разі його невдачі.</p> <p><i>Використовувати</i> сучасні методи визначення перспективності та доцільності започаткування певного виду бізнесу</p>	2	
Практична робота 9		5	
Самостійна робота 9		5	
Лекція 10		2	
Практична робота 10		5	
Самостійна робота 10		5	
Лекція 11		6	
Практична робота 11		15	
Самостійна робота 11		25	
Модульна контрольна робота 3		30	
Всього за модулем 3		100	
Навчальна робота	(M1 + M2 + M3)/ 3*0,7 ≤ 70		
Екзамен/залік	30		

Всього за курс	(Навчальна робота + екзамен)	100
-----------------------	---	------------

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзамену
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо відвідування	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)
Політика щодо академічної доброчесності	списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (у т.ч. із використанням мобільних девайсів). Контрольні роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо дедлайнів та перескладання	роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn -);
- конспекти лекцій та їх презентації;
- підручники і навчальні посібники;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;
- текстові та електронні варіанти тестів для поточного і підсумкового контролю, методичні матеріали для організації самостійної роботи студентів.

10. Рекомендовані джерела інформації

Законодавча та нормативно-правова

1. Конституція України (офіц. текст за станом на 01.01.2026 р.) / – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show>
2. Цивільний кодекс України (офіц. текст: за станом на 09.01.2026 р. / Верховна Рада України. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15#Text>
3. Кодекс законів про працю України з постатейними матеріалами (офіц. текст у редакції від 02.05.2026) / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text>
4. Податковий Кодекс України (редакція від 01.04.2026)// [Електронний ресурс]. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text>
5. «Про оплату праці» Закон України від 24.03.1995 р. №108/95-ВР (редакція від 24.08.2024)// URL: <https://www.profiwins.com.ua/ru/legislation/laws/95.html>
- 6.«Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців» Закон України №755-IV від 15.05.2003р. (редакція від 04.04.2026)// URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/755-15#Text>
7. Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності» Закон України «: (редакція від 02.03.2026) // URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2806-15#Text>
9. «Про колективні договори і угоди» Закон України (чинна редакція від 11.12.2022) // URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3356-12#Text>
10. «Про відпустки» Закон України: (редакція від 12.10.2025) // URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/504/96-%D0%B2%D1%80#Text>
12. «Про господарські товариства» Закон України (редакція від 31.03.2023) // URL: http://search.ligazakon.ua/1_doc2.nsf/link1/T157600.html
13. «Про цінні папери та фондовий ринок» Закон України (редакція від 23.04.2026)// URL: <https://www.nssmc.gov.ua/documents/zakon-ukrani-pro-tsmn-paperi-ta-fondoviy-rinok>
14. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов’язкове державне соціальне страхування : [редакція від 26.01.2026] // URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2464-17#Text>
14. «Про військовий збір». Закон України №4015-IX від 10.10.2024 («Про внесення змін до Податкового кодексу України та інших законів України щодо забезпечення збалансованості бюджетних надходжень у період дії воєнного стану») та №4113-IX від 04.12.2024 («Про внесення змін до Податкового кодексу України та інших законів України щодо стимулювання розвитку цифрової економіки в Україні») // URL: <https://www.tax.gov.ua/baneryi/aktualni-pitannya/povidomlennya/181347.html>

15. Стан Продовольчої безпеки та харчування в світі у 2024 р., // URL: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/ffb79f08-bf03-404a-9ad3-f8ef9c3c9e6b/content/cd1254en.html#gsc.tab=0>
16. FAO 1996. Rome Declaration of World Food Security and World Food Summit Plan of Action. // URL: <https://www.fao.org/fao-stories/article>
17. Закон України «Про продовольчу безпеку України» № 8370 від 29.12.2011 [редакція від 24.03.2024], // URL: <https://ips.ligazakon.net/document/>.
18. Стратегія національної безпеки України. Безпека людини - безпека країни. Указ Президента України № 392/2020 від 14.09. 2020 р., // URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/392/2020#Text>
19. Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року. Указ Президента України № 722/2019 від 30.09.2019 р, // URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/722/2019#Text>
20. Статистичний збірник «Баланси та споживання основних продуктів харчування населенням України, 2021», // URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/> .
21. Методичні рекомендації з розроблення бізнес-плану підприємств. Наказ Міністерства економіки України N 290 від 06.09.2006. // URL: <https://me.gov.ua/Documents/Detail?lang=uk-UA&id=7ebefbc1-f78e-4797-a4c2-%20282034cce923&title=MetodichniRekomendatsiiZRozroblenniaBiznes-planuPidpriemstv>

Основна:

1. Андренко І. Б., Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник /І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 431 с – URL: <https://eprints.kname.edu.ua/38971/1/%282009%2047%D0%9D%20%D0%9C%D0%93%D0%A0%D0%93%29.pdf>
2. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.]/ В.В. Архіпов, В. А. Русавська. 2-е видання, – К.: Центр учбової літератури, 2021. – 342 с
3. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навчальний посібник / М. М. Ільчук, І. А. Коновал, О. Д. Барановська. - К. : НУБіП України, 2024. - 246 с.– URI: <https://dglib.nubip.edu.ua/handle/123456789/1320>
4. Бізнес-планування підприємницької діяльності : Навч. посіб. / З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л., Лупак, Р. Р. Білик. Чернівці: Технодрук, 2019. - 264 с. – URL: http://www.dut.edu.ua/uploads/1_2057_17817213.pdf
5. Должанський І.З., Загорна Т.О. Бізнес-план: технологія розробки. Навчальний посібник. 2-е видання. К.: ЦУЛ. 2019. - 384 с. – URL: http://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/kafedry/Ekonomiky/Docs/2020_Biznesplanuvannja_pidprijemnickoji_dijalnosti.pdf
6. Менеджмент: Навчальний посібник / О.В. Прохоренко,

5. Димченко О. В., Рудаченко О. О., Прасол В. М., Панова О. Д. Європейські стандарти бізнеспланування : навчальний посібник / Харківський національний університет міського господарства ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 143 с. URL: <https://eprints.kname.edu.ua/58988/1/2017%20печ.%2019Н%2С%20%28Восстановлен%29.doc.pdf>
6. Євчук Л. А. Основи бізнесу та бізнес-планування : навч. посіб. / Л. А. Євчук – Миколаїв : Вид-во ЧНУ ім. Петра Могили, 2023. –264 с. – URL: <https://dspace.chmnu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/1287/1>
7. Іванечко Н. Управління рекламною діяльністю : навчальний посібник. Тернопіль : Західноукраїнський національний університет, 2022. 88 с. URL: <http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/45428>
8. «Ідеї для мікробізнесу: практичні поради». – URL: https://ppv.net.ua/uploads/work_attachments/Ideas_for_Starting-up_a_Microbusiness_in_Ukraine_UA_.pdf
9. Менеджмент підприємств з основами підприємництва: Конспект лекцій. Для здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» всіх напрямів підготовки та всіх форм навчання/ Уклад.: Ємцев В.І. - К.: НУБІП, 2025.- 236 с.
10. Менеджмент підприємств галузі з основами підприємництва: Методичні рекомендації до вивчення дисципліни, проведення практичних занять та виконання контрольної і самостійної робіт для здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітніх програм «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», «Технології зберігання та перероблення водних біоресурсів», «Харчові технології в ресторанній індустрії, якість та безпечність» денної, заочної та скороченої форм навчання/ Уклад.:В. Ємцев– К.: НУБіП, 2024. – 78 с.
11. Менеджмент організації : навч. посібник / О.О. Гуторова. – Х.: Харк. нац. аграр. ун-т. – Х.: ХНАУ, 2017. – 267 с. - URL: https://xn--elajqk.kiev.ua/wp-content/uploads/2019/12/gutorova_o_o_menedzhment_organizatsiyi.pdf
13. Менеджмент організацій.: навчальний посібник / Укладачі: Л.Є. Довгань, І.П. Малик, Г.А. Мохонько, М.В. Шкробот. – Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2017. – 271 с. – URL: https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/22243/1/%D0%9C%D0%9E_2017.pdf
14. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2017/1/2020_NP_Nazarenko_Vodnaruk_Org_obs1%20%281%29-конвертирован.pdf
15. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навчальний посібник. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015.

424 с.- URL: https://www.repository.sspu.edu.ua/bitstream/123456789/699/4/Orhanizatsiia_restorannoj_spravy.pdf

16. Як самостійно скласти дієвий бізнес-план: етапи планування, структура та обсяг/ Юрій Лященко. – URL: <https://business.dia.gov.ua/history-of-success/yak-samostiino-sklasty-diievyi-biznes-plan-etapy-planuvannia-struktura-ta-obsiah>

11. Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Верховної Ради України. – URL: <https://www.rada.gov.ua/>

2. Офіційний сайт ООН. – URL: <https://press.un.org/en/2016/ga11770.doc.htm>

3. Офіційний сайт ФАО. – URL: <https://www.fao.org/nutrition/en/>

4. Офіційний сайт Державної служби статистики Статистичні щорічники, експрес випуски, публікації і форми (різні роки). – URL: <https://stat.gov.ua/uk/publications/indeks-silskohospodarskoyi-produktsiyi-u-2025-rotsi-poperedni-dani-ekspres-vypusk>

5. Офіційний сайт Державної Митної служби України. – URL: <https://customs.gov.ua/news>

6. Офіційний сайт Державної фіскальної служби України. – URL: sfs.gov.ua/

7. Офіційний сайт Міністерства економіки, довкілля та сільського господарства України – URL: <https://me.gov.ua/>

8. Офіційний сайт Міністерства фінансів України – URL: <https://www.mof.gov.ua/>

9. Офіційний сайт Державного агентства України з управління національними проектами – URL: [http:// ns1.ukrproject.gov.ua/](http://ns1.ukrproject.gov.ua/)

10. Офіційний сайт Державного агентства України з розвитку меліорації, рибного господарства та продовольчих програм. – URL: https://darg.gov.ua/files/34/02_13_zvit.pdf

11. Національний інститут стратегічних досліджень . – URL: <https://niss.gov.ua/>

12. Національна ресторанна асоціація України. – URL: <https://nraua.org/>

13. Інформація про систему планування матеріальних потреб виробництва (MRP). – URL: <http://www.management.com.ua/ims/ims002.html>

14. Про управління бізнес процесами. – URL: www.management.com.ua/

15. Всеукраїнський ресторанний саміт 2026. Топ-подія для представників гастроіндустрії. – URL: <https://urs.holders.club>

16. Ресторанний консалтинг – Асоціація Шеф-Кухарів України. – URL: <https://proriat-franchise.com/uk/listing/restorannij-konsalting-asoc%D1%96ac%D1%96ya-shef-kuhar%D1%96v-ukra%D1%97ni/>

17. Онлайн-ресурс про ресторанний бізнес та рестораторів. Ресторатор України. – URL: <https://restorator.in.ua/ua/>

18. Онлайн-ресурс про ресторанний бізнес та рестораторів. **RestOn.** – URL: <https://reston.ua/>
19. Онлайн-ресурс про ресторанний бізнес та рестораторів. **PostEat** – URL: <https://posteat.ua/>
20. Онлайн-ресурс про ресторанний бізнес та рестораторів. **Horeca-Ukrainet** – URL: <https://horeca-ukraine.com/>