



**СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ**  
**«МЕНЕДЖМЕНТ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»**

Ступінь вищої освіти - Бакалавр  
 Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
 Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»  
 Рік навчання 3, семестр 5  
 Форма навчання денна  
 Кількість кредитів ЄКТС 6  
 Мова викладання українська

Лектор дисципліни

д.е.н., професор Левицька Інна Ванадіївна

Контактна інформація  
лектора (e-mail)

професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного  
бізнесу і консалтингу

[inna\\_levytska@ukr.net](mailto:inna_levytska@ukr.net) [ilevytska@nubip.edu.ua](mailto:ilevytska@nubip.edu.ua)

Сторінка дисципліни в  
eLearn

**ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

*(до 1000 друкованих знаків)*

Дисципліна дає можливість сформувати у майбутніх фахівців професійний світогляд на управління закладами готельно-ресторанного господарства та, враховуючи галузеву специфіку й особливості праці у сфері готельно-ресторанного господарства, розвинути системне управлінське мислення.

Головна мета дисципліни - підготовка висококваліфікованих фахівців, які будуть спроможними забезпечувати як високий рівень управління закладами готельно-ресторанного господарства так і швидко адаптуватися до сучасних принципів і технологій менеджменту в підприємствах світової індустрії гостинності. Курс передбачає набуття студентами сучасних теоретичних знань і практичних навичок з організації управління як на рівні окремого підрозділу закладу готельно-ресторанного господарства, так і підприємства в цілому.

Завданнями вивчення курсу «Менеджмент підприємств готельно-ресторанного бізнесу» є засвоєння студентами основних теоретичних знань та практичних навичок з питань:

- теоретичних аспектів управління з урахуванням особливостей діяльності закладів готельно-ресторанного господарства;
- організації управління сучасним готельним комплексом;
- формування системи адміністративного менеджменту закладу готельно-ресторанного господарства.

## СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>Модуль 1. Менеджмент готельно-ресторанного господарства (теоретичні засади)</b>				
<b>Тема 1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства</b>				
1.1. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: сутність та основні підходи	2/2	Знати сутність управління та менеджменту у практичній діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства, ознайомитися із характеристикою та аналізом різних визначень менеджменту, дослідити управлінські відносини як предмет вивчення дисципліни; Набути навичок формування понятійного апарату менеджменту, розуміти структуру системи менеджменту, вміти використовувати наукові підходи та методи менеджменту в індустрії гостинності	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4
1.2. Індустрія гостинності як об'єкт управління	2/2		Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4
<b>Тема 2. Функції менеджменту</b>				
2.1. Планування як функція	2/2	Засвоїти класифікацію	Тестування (в.т.ч. в elearn),	4

менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного господарства		функцій менеджменту, вміти виокремити основні функції та спеціальні, володіти методикою планування діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства в умовах	Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
2.2. Організація, мотивація та контроль як функції менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного господарства	2/2	ринку, розуміти сутність функцій контролю та мотивації на підприємствах готельно-ресторанного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4
<b>Тема 3. Методи менеджменту</b>				
3.1. Методи менеджменту в готельно-ресторанному господарстві	2/2	Засвоїти методи менеджменту і вміти їх використовувати у діяльності готельно-ресторанного підприємства, знати економічні методи менеджменту і вміти їх аналізувати ;	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
3.2. Напрямки використання соціально-психологічних методів управління	2/2	Вміти використовувати соціально-психологічні методи впливу в колективі підприємств готельно-ресторанного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
<b>Тема 4. Прийняття управлінських рішень</b>				
4.1. Сутність, класифікація та вимоги до управлінських рішень	2/2	Володіти видами управлінських рішень, знати технологія, методику процесу прийняття управлінського рішення, оцінити найбільш ефективно	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної	4

		управлінське рішення і призначити виконавців щодо його реалізації	роботи (в.т.ч. в elearn)	
4.2. Управлінські рішення на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства	2/2			30
<b>Модуль 2. Система та структура управління на підприємствах готельно-ресторанного господарства</b>				
<b>Тема 5. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства</b>				
5.1. Сутність організації праці, проектування робіт та їх загальна характеристика	2/2	Навчитися проектувати роботи у закладах готельно-ресторанного господарства, вміло здійснювати їх аналіз, та пошук шляхів збагачення змісту роботи в діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4
5.2. Моделі та особливості проектування робіт у підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства	2/2		Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4
<b>Тема 6. Функціональна структура сучасних готельних комплексів</b>				
6.1. Організаційна та функціональна структура готельних комплексів різних типів та місткості	2/2	Володіти особливостями формування та створення організаційно-функціональної структури управління готельними комплексами різних	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5

6.2. Підрозділи виробничої інфраструктури готельного комплексу	2/2	типів, знати виробничу інфраструктуру готельного комплексу та особливості надання додаткових сервісних в індустрії гостинності	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
<b>Тема 7. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства</b>				
7.1. Сутність та значення персоналу в діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства	2/2	Досліджувати особливості та проблеми управління персоналом в готельно-ресторанному господарстві, знати класифікацію персоналу та дати йому оцінку, володіти професійним розвитком персоналу з використанням тренінгів;	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
7.2. Навчання, професійний розвиток та проблеми мотивації персоналу на підприємствах готельно-ресторанного господарства	2/2		Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, розробка анімаційної програми та її презентація для готелів (на вибір типу готелю) Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
7.3. Порядок проведення аналізу формування та використання трудових ресурсів у готельному та ресторанного господарства	2/2		Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12

<b>Разом</b>	<b>30/30</b>			<b>70</b>
<b>Екзамен</b>				
<b>Курсовий проект (робота)</b>	<b>56</b>			
<b>Всього за курс</b>	<b>180 годин</b>			

## **ПРИБЛИЗНА ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ**

### **Менеджмент підприємства готельного (ресторанного) бізнесу**

1. Автоматизація робочих місць та її вплив на ефективність управління підприємством готельного (ресторанного) господарства.
2. Адміністративні методи управління готельним (ресторанним) підприємством.
3. Аналіз та управління внутрішнім середовищем підприємства готельного (ресторанного) господарства.
4. Вплив зовнішнього середовища на ефективність управління сучасним готелем (рестораном).
5. Готельний (ресторанний) продукт як об'єкт управління на підприємствах туристичної індустрії.
6. Ділове оточення підприємства готельного (ресторанного) господарства та його роль у досягненні ефективності управління.
7. Економічні методи управління готельним (ресторанним) підприємством.
8. Ефективність управління підприємством готельного (ресторанного) бізнесу.
9. Інвестиційний менеджмент на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
10. Internet-технології в управлінні підприємством готельного (ресторанного) бізнесу.
11. Інноваційний менеджмент на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
12. Комунікації в системі управління готельним (ресторанним) підприємством.
13. Операційний менеджмент на підприємстві готельного (ресторанного) господарства.
14. Оптимізація прийняття управлінських рішень на підприємстві готельного (ресторанного) господарства.
15. Організаційна структура управління готельним (ресторанним) підприємством та її вдосконалення.
16. Організація управлінської праці та основні напрямки її удосконалення.
17. Особливості створення та управління готельними (ресторанними) мережами.

18. Особливості та проблеми управління на різних стадіях життєвого циклу підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

19. Прийняття управлінських рішень в готельному (ресторанному) підприємстві.

20. Програма реструктуризації підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

21. Проектування організаційної структури управління підприємства готельного (ресторанного) господарства.

22. Проектування та перепроєктування робіт на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

23. Реінжиніринг бізнес-процесів як інструмент вдосконалення управління підприємства готельного (ресторанного) господарства.

24. Самоменеджмент як форма вдосконалення управління підприємством готельного (ресторанного) господарства.

25. Соціально-психологічні методи управління в готельному (ресторанному) підприємстві.

26. Спеціальні функції управління підприємством готельного (ресторанного) господарства.

27. Стандарти серії ISO та їх роль у досягненні ефективності управління якістю послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

28. Стратегічне управління на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

29. Сучасні напрями проектування автоматизованого робочого місця менеджера підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

30. Технологія управління та її роль у досягненні ефективності управління підприємством готельного (ресторанного) господарства.

31. Удосконалення системи управління готельним (номерним) фондом готельного підприємства.

32. Удосконалення системи управління служби прийому і розміщення готельного підприємства.

33. Управління виробничою інфраструктурою підприємства готельного (ресторанного) господарства.

34. Управління маркетинговою діяльністю на підприємстві готельного (ресторанного) господарства.

35. Управління маркетинговими комунікаціями підприємства готельного (ресторанного) бізнесу.

36. Управління якістю послуг на підприємстві готельного (ресторанного) господарства.

37. Логістика в підприємствах готельного (ресторанного) господарства.

38. Формування системи менеджменту у підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

39. Франчайзинг у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

## Управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу

40. Впровадження сучасних технологій ділової оцінки персоналу на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.
41. Впровадження сучасних технологій професійного навчання на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.
42. Ефективність управління персоналом підприємства готельно-ресторанного бізнесу та шляхи її досягнення.
43. Інформаційне забезпечення управління персоналом в готельному (ресторанному) підприємстві.
44. Мотиваційний механізм управління на підприємствах готельного (ресторанного) господарства.
45. Організаційна культура та її роль у досягненні ефективності управління персоналом організації.
46. Проблеми інформаційного та інформаційно-технічного забезпечення системи управління персоналом у готельних комплексах (туристичних підприємствах).
47. Регламентація управління персоналом на підприємстві готельного (ресторанного) господарства.
48. Розвиток лідерства в колективі на підприємстві готельного (ресторанного) господарства.
49. Розвиток кадрового потенціалу підприємства готельного (ресторанного) господарства.
50. Стратегія управління персоналом у готельному (ресторанному) підприємстві.
51. Сучасна кадрова служба готельного (ресторанного) підприємства, її структура і функції.
52. Сучасні підходи до організації набору та відбору персоналу в підприємство готельно-ресторанного бізнесу.
53. Технологія планування роботи з персоналом на підприємстві готельного (ресторанного) господарства.
54. Удосконалення системи компенсації праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
55. Управління кадровою роботою на підприємстві готельного господарства.
56. Управління конфліктами в колективі (на прикладі конкретного підприємства).
57. Формування та реалізація активної кадрової політики в готельному (ресторанному) підприємстві.

## Конкурентоспроможність підприємств ресторанного господарства

58. Чинники галузевої конкуренції та їх вплив на діяльність підприємства ресторанного господарства.

59. Вплив факторів зовнішнього і внутрішнього середовища на конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства.

60. Управління конкурентоспроможністю продукції підприємства ресторанного господарства.

61. Управління конкурентоспроможністю послуг підприємства ресторанного господарства.

62. Види конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства та підходи до їх визначення.

63. Управління конкурентоспроможністю підприємства ресторанного господарства.

64. Розробка конкурентної карти ринку підприємств ресторанного господарства.

65. Інтенсивність конкуренції та її вплив на діяльність підприємства ресторанного господарства.

66. Оптимізація меню як складова забезпечення конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства.

67. Розробка стратегії розвитку підприємства ресторанного господарства на основі матриці еластичності конкурентної реакції на ринку.

68. Загальні стратегії конкуренції та їх впровадження на підприємствах ресторанного господарства.

69. Забезпечення конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства через продуктивні інновації.

70. Інновації на виробництві як складова забезпечення конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства.

71. Технологічна революція в обслуговуванні та результати її впровадження на підприємствах ресторанного господарства.

72. Види франчайзингу та їх застосування у ресторанному господарстві.

73. Моделювання мережі ресторанного господарства на умовах франчайзингу.

74. Управління попитом на продукцію та послуги підприємства ресторанного господарства.

75. Розробка стратегії розвитку підприємства ресторанного господарства в умовах цінової конкуренції.

76. Розробка стратегії розвитку підприємства ресторанного господарства в умовах нецінової конкуренції.

77. Різновиди та розвиток конкурентних переваг підприємства ресторанного господарства.

78. Якість як ключовий фактор успіху підприємства ресторанного господарства на ринку.

79. Роль цінової політики у забезпеченні конкурентних переваг підприємства ресторанного господарства.

80. Розвиток іміджу підприємства ресторанного господарства в умовах конкуренції.

81. Сучасні технології управління на підприємствах ресторанного господарства.

82. Шляхи досягнення глобальної конкурентоспроможності у сфері ресторанного господарства.

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	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).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<b>Політика щодо відвідування:</b>	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)

### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

