



Додаток 3

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ»

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Рік навчання 3 , семестр 6
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 6
Мова викладання українська

Лектор дисципліни

д.е.н., професор Левицька Інна Ванадійвна

Контактна інформація
лектора (e-mail)

професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
inna_levytska@ukr.net ilevytska@nubip.edu.ua

Сторінка дисципліни в
eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4757>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Навчальна дисципліна «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в індустрії гостинності України, їх взаємозв'язків, і розвиває у здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» практичні навички управління підприємствами готельно-ресторанного господарства.

Метою вивчення дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» є обґрунтування теоретичних положень з організації готельно-ресторанного бізнесу та функціонування підприємств індустрії гостинності, управління підприємствами індустрії гостинності та формуванні практичних навичок використання цих знань для прийняття управлінських рішень. А також підготовка висококваліфікованих фахівців, які будуть спроможними забезпечувати високий рівень управління закладами готельно-ресторанного господарства і швидко адаптуватися до сучасних принципів і технологій менеджменту в підприємствах світової індустрії гостинності.

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

Предметом вивчення дисципліни є: принципи діяльності туристичних

Набуття компетентностей:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 05 Здатність працювати в команді.

ЗК 09 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 02 Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 04 Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

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

СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

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

СК 13 Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14 Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

Програмні результати навчання здобувачів з навчальної дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» полягають:

ПРН 02 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

ПРН 04 Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 07 Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 08 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі

споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 13 Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 14 Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

ПРН 15 Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 18 Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 19 Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1.				
Тема 1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства				
1.1. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: сутність, основні підходи	2/2	Набути навичок формування понятійного апарату менеджменту, розуміти структуру системи менеджменту, вміти використовувати наукові підходи та методи менеджменту в готельно-ресторанному господарстві	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4
1.2. Еволюція наукових шкіл менеджменту	0/2			4
1.3 Індустрія гостинності, як об'єкт управління	2/2			4
Тема 2. Функції менеджменту				
2.1. Основні поняття та класифікація функцій управління	2/0	Засвоїти класифікацію функцій менеджменту, вміти виокремити	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні	4

2.2. Планування як функція менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного господарства	2/2	основні функції та спеціальні, володіти методикою планування діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства,	завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
2.3. Організація, мотивація та контроль як функції менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного господарства	2/2	готельно-ресторанного господарства, розуміти сутність функцій контролю та мотивації на підприємствах готельно-ресторанного господарства		4
Тема 3. Методи менеджменту				
3.1. Методи менеджменту в готельно-ресторанному господарстві	2/2	Засвоїти методи менеджменту у вміти їх використовувати у діяльності готельно-ресторанного господарства, 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)	4
3.2. Значення та напрямки застосування методів управління на підприємствах готельно-ресторанного господарства	2/2			4
3.3. Напрямки використання соціально-психологічних методів управління	0/0			
Тема 4. Прийняття управлінських рішень				
4.1. Сутність, класифікація та вимоги до управлінських рішень	2/2	Вільно володіти видами управлінських рішень, знати технологію, методику процесу прийняття управлінського	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в	4
4.2. Методи прийняття управлінських рішень	0/0			

4.3. Управлінські рішення на підприємствах готельно-ресторанного господарства	2/2	рішення, оцінити найбільш ефективне управлінське рішення і призначити виконавців щодо його реалізації	elearn)	4
Тема 5. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства				
5.1. Сутність організації праці, проектування робіт та їх загальна характеристика	1/1	Вільно володіти відповідним категоріальним апаратом; розуміти зміст інформації, її можливості та місце в розвитку.	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 на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	1/1	Навчитися проектувати роботи у закладах готельно-ресторанного господарства, вміло здійснювати їх аналіз та пошук шляхів збагачення змісту роботи		
Тема 6. Функціональна структура сучасних готельних комплексів				
6.1. Організаційна та функціональна структура готельних комплексів різних типів та місткості	2/2	Володіти особливостями формування та створення організаційно-функціональної структури управління готельними	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4
6.2. Особливості управління безпекою на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	2/2	комплексами різних типів, знати виробничу інфраструктуру готельного комплексу та особливості надання додаткових сервісних в індустрії гостинності		4
Тема 7. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства				
7.1. Сутність та значення персоналу в діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2/2	Досліджувати особливості та проблеми управління персоналом в готельно-ресторанному господарстві, знати	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної	4

7.2. Навчання, професійний розвиток та проблеми мотивації персоналу на підприємствах готельно-ресторанного господарства	2/2	класифікацію персоналу та дати йому оцінку, володіти професійним розвиток персоналу з використанням тренінгів	роботи (в.т.ч. в elearn)	4
7.3. Порядок проведення аналізу формування та використання трудових ресурсів у закладах готельно-ресторанного бізнесу	2/2			4
Курсова робота				
Всього за семестр	30/30			100
Екзамен				30

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	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).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	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
<i>Політика щодо відвідування:</i>	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)

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 27.12.2019 р. № 1371)

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни **Р**_{дис} (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу

студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{ат}}$.

Рекомендована література

Основна

1. Балашова Р. І. Організація діяльності туристичного підприємства : навч. посібник / Р.І. Балашова. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 184с.
2. Галасюк С. С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності : навч. посібник / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 178 с.
3. Гуменюк Г.М. Організація туристичних подорожей: навч.-метод. посібн. /Г.М.Гуменюк. – Ів.-Франк.: «НАІР», 2014. – 364 с.
4. Кифяк В. Ф. Організація туризму : навч. посібник / В. Ф. Кифяк. – Чернівці :Книги-XXI, 2008. – 344с.
5. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. В. Худо. – 2-ге вид., перероб. та допов. – К. : Центр учбовоїлітератури, 2012. – 368 с.
6. Мельниченко С. В. Інформаційні технології у туристичній індустрії :підручник / С. В. Мельниченко, Н. І. Ведмідь. – К. : КНТЕУ, 2011. – 280 с.
7. Писаревський І.М. Організація туризму: підручн. /І.М. Писаревський,С.О. Погасій, І.Б.Андренко, М.М. Покоłodна, І.В. Сегеда. – Харків, 2008. – 541 с.
8. Туроперейтинг : підручн. / за заг. ред. В.Я. Брича [В. Я. Брич, О.Є. Гарбера, О.Я. Гугул, С.І. Гунько, В.А. Даниленко-Кульчицька, М.З. Домбровський, С.П. Крамарчук, Я.О. Мариняк, М.Б. Нагара, А.О. Оливко, В.І. Охота, І.О. Продан, І.Р. Рудкевич, І.В. Скавронська]. – Тернопіль:Економ. Думка ТНЕУ, 2017. – 440 с.
9. Чорненька Н. В. Організація туристичної індустрії: навч. посібник / Н. В. Чорненька. – 3-тє вид., доп. і перероб. – К. : Атіка, 2009. – 392 с.

Додаткова

10. Левицька І.В., Чорна Л.О., Корж Н.В. Економіка підприємства: навчальний посібник. Вінниця: ПП «ТД Едельвейс і К», 2008. 369 с.
11. Левицька І.В., Корж Н.В., Кізюн А.Г., Онищук Н.В. Стратегія розвитку регіонального туризму: монографія. Вінниця: Центр підготовки наукових та навчально-методичнихвидань ВТЕІ КНТЕУ, 2013. 192 с.
12. Левицька І.В. Маркетингове управління процесом формування туристичного продукту суб'єктами господарської діяльності. Менеджмент суб'єктів господарювання в умовах забезпечення сталого розвитку: кол. монографія / за заг. ред.. д.е.н., проф. Тарасюк Г.М.Житомир: ЖДТУ, 2017. 300 с. (С.259-275)
13. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа: навчальний посібник. Вінниця: «ПП «ТД Едельвейс і К», 2015. 580 с.
14. Левицька І.В., Климчук А.О. Оцінка ефективності діяльності ресторанного господарства України. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2019. № 3. С. 56-61.
15. Левицька І.В. Формування попиту та стимулювання збуту послуг готельних підприємств. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2019, № 4. С. 43-50
16. Левицька І.В. Стратегія ефективного використання і розвитку підприємств туристично- рекреаційної сфери. Формування ринкових відносин. 2018. №6. Т.2 С. 54-62.
17. Левицька І.В., Климчук А.О. Механізм формування конкурентоспроможності готельних підприємств. Бізнесінформ. Харків, 2018. №9 (488). С. 232-238.
18. Левицька І.В., Климчук А.О. Формування стратегії управління персоналом в системі ефективного управління підприємством. Формування ринкових відносин в Україні. 2019.Вип. 7-8. С. 68-74
19. Levytska I.V., Mykytsei T.D. Current situation of the tourist industry in Ukraine: problems

- of development and ways of improvement. Біоекономіка і аграрний бізнес. 2020. №1. С. 63-72.
20. Levytska I., Klymchuk A., Biletska N., Kotseruba N. Strategy of tourism development for the middle-sized town: from scenarios to strategic maps. Journal of Environmental Management and Tourism/ 2020. Volume XI, Issue 6(46). S. 1445-1454.
21. Левицька І.В., Климчук О.А., Басюк Д.І., Москвічова О.С. Економіка туризму: навчальний посібник. Житомир: «ПП «ТД Едельвейс і К», 2020. 488 с
22. Герасименко В. Ліцензування туристичної діяльності в Україні в контексті міжнародного досвіду / В. Герасименко, С. Галасюк // Журнал європейської економіки. – 2011. – №4. – С.405-417.
23. Городня Т. А. Економіка туризму: теорія і практика : навч. посібник / Т. А. Городня, А. Ф. Щербак. – К. : Кондор, 2012. – 436 с.
24. Про внесення змін до Закону України «Про туризм» Закон України від 20 листопада 2003р. № 1300-IV. Відомості Верховної Ради України. 2004. № 13. С. 434-452

Інтернет-ресурси

1. <http://www.tourism.gov.ua/> – Сайт державної туристичної адміністрації.
2. <http://www.world-tourism.org/> – Сайт з інформацією про розвиток світового туризму.
3. Офіційний сайт Державного агентства України з туризму і курортів. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/ua/>
4. <http://www.igh.ras.ru/> – Сайтотека енциклопедичної літератури.
5. Офіційний веб-сайт Туристичної Асоціації України. – Режим доступу: <http://www.tau.org.ua>
6. Офіційний веб-сайт Української асоціації туристичних агентств. – Режим доступу: <http://www.uata.com.ua>
7. Офіційний веб-сайт Асоціації лідерів турбізнесу України (АЛТУ). – Режим доступу: <http://altu.com.ua>
8. Туристична бібліотека. - Режим доступу: <http://tourlib.net>
9. Маркетинг туризму. - Режим доступу: <http://tourism-marketing.ru>
10. http://rmat-english.narod.ru/slovar/slovar_r.htm – Туристський термінологічний словник (Зорін І.В., Квартальнов В.А.).