



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «МЕНЕДЖМЕНТ ПІДПРИЄМСТВ 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 Ванадіївна

Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка дисципліни в
eLearn

професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
inna.levytska@ukr.net ilevytska@nubip.edu.ua
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4757>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ (до 1000 друкованих знаків)

Навчальна дисципліна «Менеджмент підприємств 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 підприємств 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.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1.				
Тема 1. Теоретичні засади менеджменту готельно- ресторанного господарства	4/6	Набути навичок формування понятійного апарату менеджменту, розуміти структуру системи менеджменту, вміти використовувати наукові підходи та методи менеджменту в готельно- ресторанному господарстві	Виконання індивідуальних завдань згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), опитування, дискусії	10
Тема 2. Функції менеджменту	6/6	Засвоїти класифікацію функцій менеджменту, вміти виокремити основні функції та спеціальні, володіти методикою планування діяльності підприємств готельно- ресторанного господарства, розуміти сутність функцій контролю та мотивації на підприємствах готельно- ресторанного господарства	Виконання індивідуальних завдань згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	10
Тема 3. Методи менеджменту	4/4	Засвоїти методи менеджменту у вміти їх використовувати у діяльності готельно- ресторанного господарства,	Виконання індивідуальних завдань згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn),	10

		знати економічні методи менеджменту і вміти їх аналізувати	Опитування, дискусії	
Модуль 2				
Тема 4. Прийняття управлінських рішень	4/4	Вільно володіти видами управлінських рішень, знати технологію, методiku процесу прийняття управлінського рішення, оцінити найбільш ефективне управлінське рішення і призначити виконавців щодо його реалізації	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	10
Тема 5. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства	2/2	Вільно володіти відповідним категоріальним апаратом; розуміти зміст інформації, її можливості та місце в розвитку. Навчитися проектувати роботи у закладах готельно-ресторанного господарства, вміло здійснювати їх аналіз та пошук шляхів збагачення змісту роботи	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	10
Тема 6. Функціональна структура сучасних готельних комплексів	4/4	Володіти особливостями формування та створення організаційно-функціональної структури управління готельними комплексами різних типів, знати виробничу інфраструктуру	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	10

		готельного комплексу та особливості надання додаткових сервісних в індустрії гостинності		
Тема 7. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства	6/6	Досліджувати особливості та проблеми управління персоналом в готельно-ресторанному господарстві, знати класифікацію персоналу та дати йому оцінку, володіти професійним розвиток персоналу з використанням тренінгів	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	10
Всього за семестр	30/30			70
Екзамен				30

Орієнтовна тематика рефератів, доповідей, презентацій:

1. Модель сучасного менеджера підприємства ресторанного господарства.
2. Процес управління підприємствами ресторанного господарства в ринкових умовах.
3. Системний підхід до управління готелів і ресторанів.
4. Правове забезпечення менеджменту підприємства готельного і ресторанного господарства.
5. Методи аналізу зовнішнього та внутрішнього середовища підприємства готельного і ресторанного господарства.
6. Підприємство готельного і ресторанного господарства як відкрита соціально-економічна система.
7. Особливості управління підприємствами готельного і ресторанного господарства: світовий та вітчизняний досвід.
8. Quick&Casual – новий сегмент ринку ресторанного господарства. Функція організації в управлінні підприємством готельно-ресторанного господарства.
9. Вимоги до організаційних документів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
10. Стратегії розвитку підприємств ресторанного господарства.
11. Функція організації в управлінні підприємством ресторанного господарства.

12. Вимоги до організаційних документів підприємств ресторанного господарства.
13. Стратегічні і поточні плани підприємств ресторанного господарства.
14. Сучасні методи оцінки діяльності обслуговуючого персоналу підприємств готельного і ресторанного господарства.
15. Управлінський контроль у менеджменті підприємств готельного і ресторанного господарства.
16. Методи оплати праці виробничого персоналу у підприємствах готельного і ресторанного господарства.
17. Виробнича та соціальна адаптація працівників підприємств готельного і ресторанного господарства.
18. Економічні методи менеджменту в управлінні підприємствами готельного і ресторанного господарства в сучасних умовах.
19. Особливості регламентування в закладах готельно-ресторанного господарства.
20. Розпорядчий вплив і форми регламентування: накази, розпорядження, вказівки.
21. Значення людського фактору в управлінні закладами готельно-ресторанного господарства.
22. Управлінські рішення: сутність, види та місце у менеджменті підприємств готельного і ресторанного господарства.
23. Можливості застосування експертних методів прийняття управлінських рішень у практиці підприємств готельного і ресторанного господарства.
24. Методи групового прийняття управлінських рішень в підприємствах готельного і ресторанного господарства.
25. Методи оптимізації управлінських рішень.
26. Інформаційно-технічне забезпечення процесу прийняття управлінських рішень у сфері ресторанного господарства
27. Шляхи вдосконалення організаційних структур управління підприємств готельного і ресторанного господарства.
28. Тенденції розвитку готельного і ресторанного бізнесу за франчайзингом.
29. Функціональні організаційні структури управління: сутність та можливості використання
30. Проектування роботи в закладі готельного господарства.
31. Проектування роботи в закладі ресторанного господарства.
32. Правове забезпечення менеджменту підприємств ресторанного господарства.
33. Методи аналізу зовнішнього та внутрішнього середовища підприємства ресторанного господарства.
34. Підприємство ресторанного господарства як відкрита соціально-економічна система.
35. Організаційні зміни як об'єкт управління.
36. Проблеми здійснення змін в організації.
37. Технологія управління організаційними методами.
40. Застосування методів моделювання для прогнозування результатів від здійснення певних змін в організаціях.
41. Способи подолання опору організаційним змінам. 6. Технологія управління організаційним розвитком.
42. Проблеми формування раціональних рішень щодо організаційних змін та розвитку

Самостійна робота

№ з/п	Тематика самостійної роботи	Денна форма навчання
1.	Тема 1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства Питання, що виносяться на СР: 1. Принципи і рівні менеджменту. 2. Функції менеджменту. 3. Менеджмент в готельно-ресторанному господарстві, як наукова і практична діяльність та навчальна дисципліна. Її зміст, структура, взаємозв'язок з суспільними та спеціальними дисциплінами.	8
2.	Тема 2. Функції менеджменту Питання, що виносяться на СР: 1. Координування, як функція забезпечення ритмічної роботи закладу, умови її виконання. 2. Органи зовнішнього і внутрішнього контролю за діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства Принципи планування. 2. Характеристика та класифікація спеціальних (конкретних) функцій менеджменту в закладах готельно-ресторанного господарства. 3. Співвідношення і взаємозв'язок функцій менеджменту в управлінських системах різних рівнів.	8
3.	Тема 3. Методи менеджменту Питання, що виносяться на СР: 1. Особливості регламентування в закладах готельно-ресторанного господарства. 2. Розпорядчий вплив і форми регламентування: накази, розпорядження, вказівки.	8
4.	Тема 4. Прийняття управлінських рішень Питання, що виносяться на СР: 1. Технологія підготовки та прийняття управлінських рішень. 2. Етапи прийняття управлінських рішень. 3. Критерії вибору варіантів рішення.	8
5.	Тема 5. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства Питання, що виносяться на СР: 1. Поняття «роботи». 2. Аналіз роботи. 3. Параметри роботи. 4. Сприйняття змісту роботи.	
6.	Тема 6. Функціональна структура сучасних готельних комплексів Питання, що виносяться на СР: 1. Інженерно-технічна служба підприємства, її функції та принципи управління. 2. Зміст і завдання управління транспортним та складським господарством в готельному комплексі.	8
7.	Тема 7. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства Питання, що виносяться на СР:	8

	1. Фактори, що визначають підвищену увагу менеджменту до персоналу в індустрії гостинності. 2. Особливості та проблеми управління персоналом в готельному та ресторанному господарстві.	
Разом		63

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

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).
Політика щодо академічної доброчесності:	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
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)

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