


**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК
Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО
05 _____ 2024 р.




“СХВАЛЕНО”

на засіданні кафедри технології
м'ясних, рибних та морепродуктів
Протокол № 9 від 15.05.2024 р.

В.о. завідувача кафедри

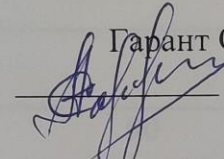
Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА



”РОЗГЛЯНУТО”

Гарант ОП «Харчові технології»

Олександр САВЧЕНКО



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
МЕНЕДЖМЕНТ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

спеціальність 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології в ресторанній індустрії, якість та
безпека»

Факультет (ННІ) Харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробники: д.е.н., професор Віктор ЄМЦЕВ

Київ 2024

**Опис навчальної дисципліни
«Менеджмент закладів ресторанного господарства»**

Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітньо-кваліфікаційний рівень	
Освітньо-кваліфікаційний рівень	ОС «Бакалавр»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології в ресторанній індустрії, якість та безпека»
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 навчання	
	<u>Денна форма навчання</u>
Рік навчання	3
Семестр	2
Лекційні заняття	15
Практичні, семінарські заняття	15
Лабораторні заняття	-
Самостійна робота	90
Індивідуальні заняття	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	2
Форма контролю	Екзамен

1. Мета, завдання, 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, планування і управління господарською діяльністю підприємств,

застосування методів підвищення результативності виробничих систем та економічної ефективності функціонування підприємства в ринкових умовах.

Завдання вивчення дисципліни «Менеджмент закладів ресторанного господарства» є теоретична та практична підготовка студентів з питань:

- теорії та сучасних практик менеджменту підприємств ресторанного господарства;
- теорії та сучасних практик ведення підприємницької діяльності;
- проведення техніко-економічних розрахунків та обґрунтування параметрів раціональної організації функціонування виробничих систем підприємства ресторанного господарства;
- планування ресурсного забезпечення виробництва, обсягів виробництва і збуту продукції підприємства ресторанного господарства;
- ефективного управління діяльністю промислового підприємств ресторанного господарства в ринкових умовах;
- оновлення продукції та організаційно-технічного розвитку підприємств ресторанного господарства з метою розвитку їх конкурентоспроможності;
- фінансової оцінки діяльності підприємства рибопереробної галузі;

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 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. (інформація доступна в освітній програмі)

ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва

(інформація доступна в освітній програмі)

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної форми навчання;

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
	денна форма

	усього	у тому числі		
		л	п	с.р
Модуль 1				
1-й змістовий модуль: Сутність менеджменту та його функції				
Тема 1. Сутність менеджменту у ресторанному бізнесі	7	1	1	5
Тема 2. Сучасна організація як об'єкт управління	7	1	1	5
Тема 3. Планування як функція менеджменту	7	1	1	5
Тема 4. Організування як функція менеджменту	7	1	1	5
Тема 5. Мотивування як функція менеджменту	7	1	1	5
Тема 6. Контролювання як функція менеджменту	7	1	1	5
Разом за змістовим модулем 1	42	6	6	30
2-й змістовий модуль Управління діяльністю закладів ресторанного господарства (РГ)				
Тема 7. Управління трудовими ресурсами закладів РГ	11	2	2	10
Тема 8. Управління витратами в закладах РГ	12	2	2	20
Разом за змістовим модулем 2.	38	4	4	30
3-й змістовий модуль: Основи підприємницької діяльності				
Тема 9. Функції і модель підприємництва у ресторанному бізнесі	7	1	1	5
Тема 10. Система оподаткування в Україні	7	1	1	10
Тема 11. Бізнес-планування в закладах РГ.	11	3	3	15
Разом за змістовним модулем 3	40	5	5	30
Всього годин	120	15	15	90

3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
1	2	3
Тема 1 Сутність менеджменту у ресторанному бізнесі		

1	Практичне заняття 1 Менеджмент як галузь науки Менеджмент як вид діяльності	1
Тема 2 Організація як об'єкт управління та процес		
2	Практичне заняття 2 Сутність, призначення та типи організаційних структур управління підприємством. Алгоритм побудови органіграм. Бюрократична та адаптивні моделі побудови оргструктури управління підприємством. Позитивні та негативні риси різних типів оргструктур. Зовнішнє та внутрішнє середовище. SWOT - аналіз. Аналіз STEEPLE-факторів	2
Тема 3. Планування як функція менеджменту		
3	Практичне заняття 3-5 Склад, задачі, види планів, вихідні дані до його розроблення. Планування підвищення продуктивності праці (за техніко-економічними чинниками). Плановий баланс робочого часу 1 -го робітника. Планування чисельності персоналу. Планування фонду оплати праці. План підготовки і підвищення кваліфікації працюючих. Виробнича програма. План матеріально технічного забезпечення підприємства.	2
Тема 4. Організування як функція менеджменту		
4	Практичне заняття 6-7 Виробничий процес, його складові частини. Організація виробничого процесу. Виробничий цикл. Принципи організації виробничого процесу. Види руху предметів праці у виробничому потоці програма.	2
Тема 5. Мотивування як функція менеджменту		
5	Практичне заняття 8 Економічні методи мотивації. Типи заохочень. Організація та планування заробітної плати на підприємстві.	2
Тема 8 Управління витратами в закладах РГ		

6	Практичне заняття 9 Калькулювання собівартості виробництва одиниці продукції. Визначення фінансових показників результативності діяльності підприємства	2
Тема 10. Система оподаткування в Україні		
7	Практичне заняття № 12 Тема: Оподаткування результатів діяльності підприємства. Загальнодержавні податки та збори. Місцеві податки та збори. Спрощена система оподаткування.	2
Тема 11 Бізнес-планування в закладах РГ.		
8	Практичне заняття 13-15 Стандарти розробки бізнес-плану. Розрахунок фінансових показників бізнес-плану та визначення його ефективності	2
Разом		15

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
1	2	3
1	Тема 1. Сутність менеджменту у ресторанному бізнесі <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	5
2	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.	5
3	Тема 3. Планування як функція менеджменту	10

	<p><i>Опрацювати питання:</i> . Планування розвитку підприємств на основі результатів дослідження обсягів попиту й можливостей ринку. Прогнозування зміни прибутку й рентабельності на підприємствах ресторанного бізнесу. Планування діяльності підприємств ресторанного бізнесу на основі аналізу факторів зовнішнього, безпосереднього й внутрішнього середовищ. Аналіз факторів зовнішнього середовища. Аналіз середовища безпосереднього оточення . Аналіз внутрішнього середовища підприємств ресторанного бізнесу. Стратегічне планування й управління в ресторанному бізнесі. Суть організації стратегічного планування й управління на підприємствах. Сіткове планування й управління стратегічних комплексних робіт</p>	
4	<p>Тема 4. Організування як функція менеджменту <i>Опрацювати питання:</i> Сутність і завдання функції організації виробництва послуг у сфері ресторанного бізнесу. Функція менеджменту «організація виробництва послуг проживання». Функція менеджменту «організація виробництва послуг харчування». 1. Оперативне управління технологічними процесами в ресторанах. Раціональне використання матеріально-технічних і трудових ресурсів в ресторанах. Управління якістю кулінарної продукції</p>	10
5	<p>Тема 5. Мотивування як функція менеджменту. <i>Опрацювати питання:</i> Теоретичні основи мотивації й стимулювання. Стимулювання праці працівників виробництва у ресторанному бізнесі. Мотиваційні основи управлінської праці. Методи мотивації. Різні типи заохочень робітників. Рейтинг економічних та соціальних важелів мотивації. Соціальна відповідальність бізнесу.</p>	10
6	<p>Тема 6. Контролювання як функція менеджменту <i>Опрацювати питання:</i>. Зміст, види, принципи та процес здійснення контролю на підприємствах ресторанного бізнесу Ефективність функції контролю у ресторанному бізнесі. Міжнародні стандарти контролю якості та безпечності продукції. Систем НААСР, ISO, TQM, EOQ.</p>	10
7	<p>Тема 8. Управління витратами</p>	10

	<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.	
8	Тема 9. Сутність підприємницької діяльності <i>Опрацювати питання:</i> Роль підприємництва у розвитку економіки країни. Види діяльності що ліцензуються. Алгоритм реєстрації підприємства та перелік необхідних документів (приклад). Особливості підприємницької діяльності у ресторанній сфері. Види аналізу та особливості їх застосування. SWOT-аналіз як засіб дослідження конкурентоспроможності підприємства. Визначення місії та формулювання цілей діяльності підприємства. Аналіз стратегічних альтернатив і вибір стратегій розвитку підприємства.	10
9	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
10	Тема 11. Бізнес-планування підприємницької діяльності <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. Конкурентні переваги товарів та підприємств. Сегментація ринку та її критерії. Маркетингова суміш . Сутність та види попиту. Життєвий цикл товару. Критерії відбору постачальників та посередників. Структура договору. Міжнародні правила перевезень «Інкотермс 2020».	10
Всього		90

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен (залік):
- модульні тести:
- тестові завдання:
- реферати:

6. Методи навчання.

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда);
- практичний метод (практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, написання рефератів);
- самостійна робота (виконання завдань).

7. Методи оцінювання

- екзамен (залік):
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- тестові завдання;
- реферати та їх презентація.

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 екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 03.03.2021 р. протокол № 7)

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 R дис. 100 балів) одержаний рейтинг з атестації R ат (до 30 балів) додається до рейтинг студента (слухача) з навчальної роботи R нр (до 70 балів):

$$R \text{ дис} = R \text{ нр} + R \text{ ат.}$$

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 1 січня 2024 р.) / – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show>
2. Господарський кодекс України (офіц. текст: за станом на 20 січня 2019 р.) / Верховна Рада України. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>
3. Кодекс законів про працю України з постатейними матеріалами (офіц. текст у редакції від 18.05.2024) / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text>
4. Податковий Кодекс України (редакція від 01.04.2024,.)// [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 27.04.2024)// 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 01.01.2024)// URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/755-15#Text>
7. «Про акціонерні товариства» Закон України: [із змінами та доповненнями станом на 01.01.2022р] // URL: <https://ips.ligazakon.net/document/view/t080514?an=979>
8. Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності» Закон України «: (редакція від 26.10.2023) // URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2806-15#Text>
9. «Про колективні договори і угоди» Закон України (редакція від 11.12.2022) // URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3356-12#Text>
10. «Про відпустки» Закон України: (редакція від 24.12.2023) // 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 27.04.2024,)// URL: <https://www.nssmc.gov.ua/documents/zakon-ukrani-pro-tsnn-papery-ta-fondoviy-rinok>
14. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування : [станом на 01.12.2023 р] // URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2464-17#Text>
16. Заклади ресторанного господарства (класифікація), Національний СТАНДАРТ України, ДСТУ 4281:2004 //URL: <https://dnaop.com/html/34057/doc>

Основна:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч.посіб. 3-те видання –К.: Видавничий дім «Кондор», 2019, - 280 с
2. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування: Навч.посіб./ С.Ф. Покропивний, С.М. Соболюк, Г.О. Швиданенко, О.Г. Дерев'яноко. – К.: КНЕУ, 2019. – 379 с.
- 3.Борман Д., Воротина Л., Федерман Р. Менеджмент: підприємницька діяльність у ринковій економіці. – Львів, «Світоч», 2017. -225 с.
4. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент: людина, стратегія, організація, процес: Посібник. – К. : Сузір'я, 2016, -380 с.
5. Луцяк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. Управління бізнес-процесами в ГРС: навчальний посібник. Вінниця: ВНАУ. 2019. - 331 с.
- 6.Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. : [для вищ. навч. закл.] / [Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька, Л.В. Лукашова та ін.] ; за ред. Г.Т. П'ятницької. - 3-ге вид., перероб. і допов. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. - 430 с.
7. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно- ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.Кондор, 2008. – 460
- 8.Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2018. - 348 с
9. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: Підручник / Кер. кол. авт. і наук. ред. проф. Т.Л., Мостенська. — К. Кондор, 2012. — 723 с. або URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/8832/1/organiz.pdf>

10. Осовська, Г. В. Менеджмент організацій : навч. посіб. / Г. В. Осовська, О. А. Осовський. – К. : Кондор, 2017. – 676 с. або або URL: <http://www.info-library.com.ua/books-book-125.html>
11. Охріменко А.Г. Основи менеджменту: навч. посіб. / А.Г. Охріменко. – К.: ЦУЛ, 2019. – 130 с.
12. Податкова система: Навчальний посібник / [Волохова І. С., Дубовик О. Ю., Слатвінська М. О. та ін.]; за заг. ред. І. С. Волохової, О. Ю. Дубовик. – Харків: Видавництво «Діса плюс», 2019. – 402 с. або або URL:: <https://financial.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/09/Podatкова-systema-navchal-nyu-posibnyk.pdf>
13. Ткачова С.С. Ткаченко О.П. Менеджмент підприємств ресторанного господарства: Навч. посібник / Харк. держ. університет харчування та торгівлі.– Харків, 2017. – 190 с.

Додаткова:

1. Менеджмент підприємств з основами підприємництва: Конспект лекцій. Для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» всіх напрямів підготовки та всіх форм навчання/ Уклад.: Ємцев В.І. - К.: НУБІП, 2021.- 236 с.
2. Менеджмент. Конспект лекцій. Для здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології», освітньо-професійної програми «Харчові технології» денної, заочної та скороченої форм навчання/ Уклад.: Ємцев В.І. - К.: НУБІП, 2022.- 130 с.
3. Богоявленська, Ю. В. Економіка та менеджмент праці : навч. посіб. / Ю. В. Богоявленська, Є. І. Ходаківський. – К. : Кондор, 2017. – 332 с
4. Василенко, В. О. Виробничий (операційний) менеджмент : навч. посіб. / В. О. Василенко, Т. І. Ткаченко. – 2-е вид., випр. і допов. – К. : Центр навч. літ., 2015. – 532 с
5. Час для компанії. Корпоративний тайм-менеджмент / Г. Архангельский, Л. Богуш, Н. Васильева [и др.] ; под ред. Н. Ханановой. – К. : ФОП А. Капуста, 2017. – 180 с.
6. Гевко, І. Б. Операційний менеджмент : навч. посіб. / І. Б. Гевко. – К. : Кондор, 2015. – 228 с.
7. Кожушко, Л. Ф. Екологічний менеджмент : підручник / Л. Ф. Кожушко, П. М. Скрипчук. – К. : Академія, 2017. – 432 с.
8. «Менеджмент організацій»: навчальний посібник для студентів галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 073 «Менеджмент» спеціалізації «Менеджмент і бізнес-адміністрування» / Укладачі: Л.Є. Довгань, І.П. Малик, Г.А. Мохонько, М.В. Шкробот. – Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2017. – 271 с. або URL: https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/22243/1/%D0%9C%D0%9E_2017.pdf

11. Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Верховної Ради України. – URL: <https://www.rada.gov.ua/>
2. Офіційний сайт Державної служби статистики України. – URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
3. Офіційний сайт Державної фіскальної служби України. – URL: <sfs.gov.ua/>
4. Офіційний сайт Міністерства аграрної політики та продовольства України – URL: <https://minagro.gov.ua/>
5. Офіційний сайт Міністерства фінансів України – URL: <https://www.mof.gov.ua/>
6. Офіційний сайт Державного агентства України з управління національними проектами – URL: [http:// ns1.ukrproject.gov.ua/](http://ns1.ukrproject.gov.ua/)
7. Нормативні акти України – URL: www.nau.kiev.ua/
8. Інформація про систему планування матеріальних потреб виробництва (MRP). – URL: <http://www.management.com.ua/ims/ims002.html>
9. Характеристика системи «точно у термін» – URL: <https://www.cfin.ru/press/loginfo/2001-05/52-55.shtml>
10. Про управління бізнес процесами. – Режим доступу: www.management.com.ua/
11. Менеджмент організацій – URL: https://pidruchniki.com/67898/menedzhment/menedzhment_organizatsiy