



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Менеджмент закладів ресторанного господарства»

Ступінь вищої освіти - «Бакалавр»
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітня програма «Харчові технології в ресторанній індустрії, якість та безпечність»
Рік навчання 3, семестр 6
Форма навчання денна
Кількість кредитів ECTS 4
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

Ємцев Віктор Іванович
Viem17@gmail.com
Тел 050 334 70 47
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2384>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Менеджмент закладів ресторанного господарства» формує комплекс теоретичних знань та прикладних навичок із раціональної організації виробництва у закладах ресторанного господарства, планування і прийняття управлінських рішень щодо раціонального управління господарською діяльністю закладу, застосування методів підвищення результативності виробничих систем та економічної ефективності функціонування закладів ресторанного господарства в ринкових умовах з метою досягнення визначеної мети.

Головна задача вивчення дисципліни - закласти у майбутніх фахівців навички самоосвіти, основи аналізу та ринкового мислення, надати їм необхідний комплекс знань та навичок щодо можливості свідомо оцінювати конкретні ситуації, що виникають у процесі виробництва та приймати самостійні управлінські рішення з проведення техніко-економічних розрахунків та обґрунтування доцільності започаткування певного виду бізнесу, планування ресурсного забезпечення бізнесу, обсягів виробництва і збуту продукції, ефективного управління діяльністю підприємств всіх форм власності. Майбутній спеціаліст повинен знати методи та стилі управління, існуючу в країні систему оподаткування, а також вміти розраховувати собівартість виробництва продукції, планувати обсяги її реалізації, розраховувати ціни на продукцію та послуги, розраховувати прибуток, визначати рентабельність продукції та діяльності підприємства тощо.

Компетентності навчальної дисципліни:

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

Програмні результати навчання навчальної дисципліни(ПРН):

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

ПРН17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні/ самостійна робота) кількість годин за кожною формою	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
2 семестр				
Модуль 1. Сутність менеджменту та його функції				42
Тема 1. . Сутність менеджменту у ресторанному бізнесі	1/1/5	<p>Знати Сутність менеджменту та його основні принципи, функції і методи. Основні риси та види організації та основні елементи його внутрішнього та зовнішнього середовища. Основні організаційно-правові форми існування підприємств</p> <p>Сутність, принципи планування та види планів. Методи мотивації. Сутність, функції, форми та системи заробітної плати. Сутність, види та принципи організації контролю.</p> <p>Вміти підбирати організаційно-правову форму підприємства, організаційну та виробничу структури управління підприємством, системи організації контролю та методи його проведенню на підприємстві виходячи з типу виробництва.</p> <p>Використовувати можливості основних наукових шкіл менеджменту, теорії та методи мотивації в управлінській діяльності з метою досягнення визначеної мети підприємства.</p>	<p><i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</p> <p><i>Виконання та задача реферату</i> (теми надані в eLearn).</p> <p><i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</p> <p><i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).</p>	<p><i>Виконання та задача практичних робіт</i> – зараховано.</p> <p><i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.</p> <p><i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</p>
Тема 2. Сучасна організація як об'єкт управління	1/1/5			
Тема 3. Планування як функція менеджменту	1/1/5			
Тема 4. Організування як функція менеджменту	1/1/5			
Тема 5. Мотивування як функція менеджменту	1/1/5			
Тема 6. Контролювання як функція менеджменту	1/1/5			
Модуль 2. Управління діяльністю підприємства				38
Тема 7. Управління трудовими ресурсами закладів РГ	2/2/10	<p>Знати Алгоритм планування чисельності робітників, шляхи збільшення продуктивності праці. Організація та планування заробітної плати в закладі. Класифікацію витрат закладу. Сутність та види, позитивні та негативні риси аутсорсингу, бенчмаркінгу, франчайзингу та лізингу.</p> <p>Вміти планувати витрати на придбання всіх видів ресурсів, виплату заробітної плати, розробляти кошторис повних витрат на надання послуг.</p> <p>Використовувати сучасні методи і технології менеджменту в управлінні</p>	<p><i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</p> <p><i>Виконання та задача реферату</i> (теми надані в eLearn).</p> <p><i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</p>	<p><i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано.</p> <p><i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.</p> <p><i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</p>
Тема 8. Управління витратами в закладах РГ	2/2/20			

		підприємством для зменшення собівартості надання послуг.	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</i>	
Модуль 3. Основи підприємницької діяльності				
Тема 9. Функції і модель підприємництва у ресторанному бізнесі	1/1/10	<p>Знати Правові основи підприємницької діяльності в Україні. Алгоритм реєстрації підприємницьких структур. Перелік, структуру та зміст засновницьких документів. Система оподаткування в Україні. Сутність, зміст та стандарти розробки бізнес-плану.</p> <p>Вміти розробити засновницькі документи, бізнес-план та визначити джерела фінансування його впровадження, а також шляхи виходу з проекту в разі його невдачі.</p> <p>Використовувати сучасні методи визначення перспективності та доцільності започаткування певного виду бізнесу.</p>	<p>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</p> <p>Виконання та здача реферату (теми надані в eLearn).</p> <p>Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</p> <p>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</p>	40
Тема 10. Система оподаткування в Україні	1/1/5			
Тема 11. Бізнес-планування підприємницької діяльності	3/3/15			
Всього за 2семестр	15/15/90	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Екзамен/залік				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Здобувач повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування, використання мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування лекційних та практичних занять є обов'язковим для всіх здобувачів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з

	індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі.
--	---

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

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

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-paperi-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. Соболь, Г.О. Швиданенко, О.Г. Дерев'янка. – 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