

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри

Протокол № ___ від 29.03. 2022 р.

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу
Освітньо-професійна програма	Міжнародний готельний бізнес
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	нормативна
Курс/семестр	3/5
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 32 год. Семінарські заняття – 34 год. Самостійна робота – 114 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?

2. Опис дисципліни	
<p>Курс спрямований на формування у майбутніх фахівців у сфері міжнародного готельного бізнесу сучасного системного мислення та комплексу спеціальних знань в галузі менеджменту підприємства на всіх стадіях його життєвого циклу, управління підсистемами та елементами внутрішнього середовища підприємства, закріплення теоретичних знань, опанування навичок управлінської діяльності підприємств готельно-ресторанної справи, формування професійного менеджера з навичками організації особистої праці для досягнення цільової функції підприємств готельно-ресторанної справи, оволодіння практичними навичками які необхідні майбутнім спеціалістам для роботи на підприємствах готельно-ресторанної справи сфері міжнародного бізнесу.</p> <p>Мета – формування у студентів комплексу теоретичних і практичних знань та практичних навичок у галузі менеджменту, розуміння концептуальних підходів для ефективної роботи підприємств готельно-ресторанної справи. Засвоєння студентами теоретичних знань та набуття практичних навичок з управління підприємствами різних форм власності та різної організаційно-правової форми з урахуванням специфіки їх функціонування в сучасний період. Оволодіння практичними навичками основ менеджменту, формування професійних знань у сфері діяльності підприємств готельно-ресторанної справи.</p> <p>Завдання :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ закріплення теоретичних знань, опанування навичок управлінської діяльності; ◆ формування професійного менеджера з навичками організації особистої праці для досягнення цільової функції підприємств готельно-ресторанної справи; ◆ навчити застосовувати прийоми та методи ведення менеджменту на підприємстві, застосувати функції менеджменту (планування, організація, мотивація і контроль). Організації управління сучасним підприємством. 	
<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p>	

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 ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.

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

Програмні результати навчання:

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

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

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

3. Структура курсу			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Тема 1. Поняття управління і менеджменту, розвиток менеджменту.	Знати визначення термінів „управління „ та менеджмент”. Розуміти значення менеджменту як виду професійної діяльності . Знати етапи еволюції управлінської думки, принципи менеджменту. Уміти дати характеристику етапів розвитку менеджменту. Знати класичну (адміністративну) школу управління. Знати формування системних та ситуаційних підходів у менеджменті. Розкрити розвиток та еволюцію управлінської науки в Україні.	Питання, тести, практична робота
2.	Тема 2. Методи менеджменту	1. Знати суть загальних понять про методи менеджменту. Уміти дати визначення адміністративних методів менеджменту, економічних методів менеджменту та соціально-психологічним методам менеджменту ..	Питання, тести, практична робота
3.	Тема 3. Функції менеджменту. Планування як функція менеджменту.	1. Знати призначення , сутність, зміст та завдання планування як функції менеджменту. Уміти провести класифікацію планів. Знати методи планування. Розуміти сутність понять: місія та цілі: роль та місце в плануванні діяльності організації. Сутність та етапи стратегічного планування. Особливості формування стратегії сучасних підприємств. Стратегічне планування як складова стратегічного менеджменту.	Питання, тести, практична робота

		Місце та роль тактичного та оперативного планування в управлінській діяльності. Концепція управління за цілями.	
4.	Тема 4. Організація в системі управління. Функція менеджменту «організація».	Розуміти суть організації як функції менеджменту. Уміти розкрити поняття, сутність організаційних структур. види організаційних структур управління. <ul style="list-style-type: none"> • Функціональна організаційна структура • Дивізійна структура • Продуктова структура. • Регіональна організаційна структура • Матричні структури організації • Проектна. Знати принципи проектування і побудови організаційних структур. Норма керованості. Централізація та децентралізація. Департаменталізація	Питання, тести, практична робота
5.	Тема 5. Функція менеджменту «мотивація».	Знати і розуміти: поняття і роль мотивації в управлінні. Потреби і винагороди, мотиви і стимули. Підходи до мотивації з погляду змісту потреб. Сутність змістовного підходу до мотивування Процесійні теорії мотивації та їх характеристика Формування та управління системами матеріальних стимулів праці Сучасні підходи до мотивації персоналу	Питання, тести, практична робота
6.	Тема 6. Керівництво, влада та лідерство в організації.	1. Знати і володіти поняттями керівництва та лідерства. Розуміти сутність : влада керівника, її форми та джерела. Знати чинники та обставини, що формують ефективного керівника. Особисті риси лідера. Стиль керівництва.	Питання, тести, практична робота
7.	Тема 7. Функція менеджменту «контроль».	Знати і розуміти поняття і зміст контролю. Види контролю. Процес контролю та його етапи. Роль забезпечення ефективності контролю. Застосування інформаційно-управлінської системи контролю. Знати сучасні форми контролю: контролінг та аудит.	Питання, тести, практична робота

8.	Тема 8. Комунікації в менеджменті.	Розуміти поняття комунікації та її роль у системі управління. Модель комунікаційного процесу, її елементи та етапи. Знати методи комунікації, комунікаційні канали та сфери їх ефективного використання.	Питання, тести, практична робота
9	Тема 9. Прийняття управлінських рішень.	1. Знати місце прийняття рішень у процесі управління. Класифікація управлінських рішень. Запрограмовані та незапрограмовані рішення. Технологія прийняття управлінського рішення. Методи прийняття управлінських рішень.	Питання, тести, практична робота
10	Тема 10. Економічна ефективність менеджменту	Розуміти сутність організаційної ефективності і підходи до її визначення. Види організаційної ефективності. Критерії ефективності організаційної діяльності.	Питання, тести, практична робота

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарські заняття	45
Самостійна робота	5
Проміжний тестовий контроль	10
Виконання індивідуального завдання	20
Екзамен	20
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5	5	5	5	5		5		5		5		5				45
Самостійна р-та															5			5
Проміжний тестовий контроль							5						5					10
Виконання індивідуального завдання															20			20
Екзамен															20			20

Всього за тиждень		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	45			100

6. Ресурсне забезпечення

Рекомендована література

1. Гірняк О.М., Лазоновський П.П. Менеджмент: теоретичні основи і практикум : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти. Київ : «Магнолія плюс» ; Львів : Новий світ-2000, 2003. 336 с.
2. Гріфін Р., Яцура В. Основи менеджменту : підручник. Львів : БаК, 2001. 624 с.
3. Данюк В.М. Організація праці менеджера : навч. посібник. Київ : КНЕУ, 2006. 276 с.
4. Завадський Й.С. Менеджмент. Т.1. вид. 2-ге. Київ : УФІМБ, 2002. 542 с.
5. Кравченко В.О. Загальний менеджмент. Конспект лекцій. Одеса : ОДЕУ, 2012. 170 с.
6. Кравченко В.О., Пучкова С.І., Тупак С.М. Організація праці менеджера : навчальний посібник. Одеса : ОКФА, 2011. 230 с.
7. Кредісов А.І. Історія вчень менеджменту : підручник для вищих навч. закладів. Київ : Знання України, 2000. 300 с.
8. Кузьмін О.Е., Мельник О.Г. Основи менеджменту : підручник. 2-ге вид., випр. і доп. Київ : «Академвидав», 2007. 464 с.
9. Мартиненко Н.М. Основи менеджменту : підручник. Київ : Каравела, 2005. 496 с.
10. Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І. Менеджмент підприємств туристичної індустрії. Київ : КНТЕУ, 2005. 205 с.
11. Хміль Ф.І. Основи менеджменту : підручник. Київ : Академвидав, 2003. 608 с.
12. Хміль Ф.І. Практикум з менеджменту організацій : навчальний посібник. Львів : «Магнолія плюс», 2004. 333 с.

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач	доц. Орлова Віра Василівна
Контактна інформація викладача	vira.orlova@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено
---------------------------------	--

	<p>«Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p>
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Викладач

Орлова В.В.