



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра менеджменту

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Менеджмент готельно-ресторанного господарства»

Рівень вищої освіти:	<u>Перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітньо-професійна програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>7</u>
Рік навчання (курсу):	<u>4</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>4,0</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Юлія Халахур, к.е.н., доцент кафедри менеджменту
Профайл лектора	https://mzedl.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/zborovska-yuliya-leonidivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	yuliya.zborovska@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=311

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	Формування у студентів системи теоретичних знань і практичних навичок управління підприємствами готельно-ресторанного господарства, підвищення ефективності їх діяльності в умовах конкуренції та інтеграційних процесів.
Завдання курсу	Теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань: вивчення особливостей функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу; ознайомлення з основними функціями менеджменту та їх практичним використанням у закладах сфери обслуговування; освоєння процесу прийняття управлінських рішень та методів управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного господарства; визначення характеристик лідерства в готельно-ресторанній сфері; оволодіння навичками побудови організаційних структур управління підприємствами готельно-ресторанного господарства; освоєння основних кваліфікаційних вимог до професій і посад закладів готельно-ресторанного господарства; розкриття особливостей налагодження ефективних комунікацій в готельно-ресторанному бізнесі.
Загальні компетентності	<ul style="list-style-type: none"> здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; здатність працювати в команді; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціалізовані компетентності	<ul style="list-style-type: none"> здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; здатність здійснювати планування управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання	<p>розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;</p> <p>розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>
--------------------------------------	--

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Основи менеджменту підприємств готельно-ресторанного господарства				
Тема 1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства	2/2	Знати термінологію менеджменту у сфері готельно-ресторанного бізнесу, його принципи, цілі та завдання, еволюцію розвитку науки про управління; вміти виявляти та аналізувати проблеми управління підприємствами готельно-ресторанної сфери.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення проблемних питань Підготовка і захист реферативного матеріалу	4
Тема 2. Індустрія гостинності як об'єкт управління	2/2	Знати види моделей гостинності, класифікацію закладів розміщення та підприємств харчування за різними критеріями; особливості створення і функціонування агросадиб. Вміти проводити аналіз зовнішнього і внутрішнього середовища підприємств готельно-ресторанного господарства, визначати фактори, що впливають на	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення проблемних питань Презентація	7

		ефективність його діяльності.		
Тема 3. Функції менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі	4/4	Знати суть, значення і напрями реалізації основних функцій менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі. Характеризувати та класифікувати спеціальні функції менеджменту, що використовуються на підприємствах готельно-ресторанного господарства.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення проблемних питань Підготовка і захист реферативного матеріалу	4
Поточний модульний контроль				5
Змістовий модуль 2. Управлінські процеси на підприємствах готельно-ресторанної сфери				
Тема 4. Методи менеджменту в готельно-ресторанному господарстві	2/2	Знати суть методів менеджменту, їх класифікацію, зміст і взаємозв'язок з функціями управління. Вміти використовувати методи менеджменту відповідно до ситуації.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення проблемних питань Вирішення професійно-орієнтованих завдань	4
Тема 5. Прийняття управлінських рішень на підприємствах готельно-ресторанного господарства	2/2	Знати сутність управлінських рішень та їх значення для ефективної роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Засвоїти технології підготовки та методи розробки варіантів управлінських рішень в діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення проблемних питань Вирішення професійно-орієнтованих завдань	4
Поточний модульний контроль				5
Змістовий модуль 3. Управління персоналом та процесами праці на підприємствах готельно-ресторанного господарства				
Тема 6. Функціональна структура сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства	2/2	Знати характеристику, переваги та недоліки основних типів організаційних структур управління закладів	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу	4

		<p>готельно-ресторанного господарства, суть управління основними службами готелю та ресторану, основи розробки їх раціональної організаційної структури. Вміти аналізувати, розробляти удосконалювати організаційну структуру управління підприємств готельно-ресторанного господарства, розподіляти функції в апараті управління.</p>	<p>Обговорення проблемних питань</p> <p>Вирішення професійно-орієнтованих завдань</p>	
<p>Тема 7. Проектування робіт у закладах готельно-ресторанного господарства</p>	<p>2/2</p>	<p>Знати норми, яких необхідно дотримуватись у процесі організації праці, етапи процесу організаційного планування. Вміти здійснювати розподіл праці, організацію робочих місць, аналізувати процес роботи на підприємствах готельно-ресторанного господарства, розраховувати показники ефективності використання робочого часу, будувати графік виходу на роботу працівників.</p>	<p>Активна участь у розгляді лекційного матеріалу</p> <p>Обговорення проблемних питань</p> <p>Вирішення професійно-орієнтованих завдань</p>	<p>4</p>
<p>Тема 8. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства</p>	<p>4/4</p>	<p>Знати особливості праці в готельно-ресторанній сфері, кваліфікаційні вимоги до професій та посад основних підрозділів закладів, типи лідерства та інструменти його забезпечення, умови ефективної роботи команд. Вміти обирати оптимальні для закладу готельно-ресторанного господарства методи управління персоналом, мотивувати працівників та сприяти розвитку їх кадрового потенціалу.</p>	<p>Активна участь у розгляді лекційного матеріалу</p> <p>Обговорення проблемних питань</p> <p>Вирішення професійно-орієнтованих завдань</p> <p>Презентація</p>	<p>7</p>
<p>Поточний модульний контроль</p>				<p>5</p>

Змістовий модуль 4. Ефективність менеджменту підприємств готельно-ресторанного господарства				
Тема 9. Управління конкурентоспроможністю закладу готельно-ресторанного господарства	2/4	Знати фактори впливу на конкурентоспроможність закладів готельно-ресторанного господарства, процес формування і види стратегії конкуренції. Вміти оцінювати рівень конкурентоспроможності закладу різними методами.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення проблемних питань Вирішення професійно-орієнтованих завдань	4
Тема 10. Ефективність управління підприємствами готельно-ресторанного господарства	2/2	Знати суть економічної, організаційної та соціальної ефективності управління підприємствами готельно-ресторанного господарства, показники оцінки ефективності управлінської праці. Вміти оцінювати ефективність менеджменту.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення проблемних питань	4
Тема 11. Інформація та комунікації в менеджменті готельно-ресторанного бізнесу	2/2	Знати теоретичні та практичні аспекти забезпечення інформацією процесу управління підприємствами готельно-ресторанного господарства, види комунікацій та елементи комунікаційного процесу. Вміти налагоджувати ефективні комунікації в закладах.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення проблемних питань Підготовка і захист реферативного матеріалу	4
Поточний модульний контроль				5
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	задовільно	не зараховано з можливістю повторного складання
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Базова література

1. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І.Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський; Харк. нац. ун-т міськ. господарства ім. О. М. Бекетова. Х. : ХНУМГ, 2014. 431 с.
2. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. К.: «Центр учбової літератури», 2017. 336 с.
3. 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. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008 р. 374 с.

4. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб.: / Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, Х.Й. Роглев, С.І. Руденко; за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. К.: Кондор, 2008. 460 с.
5. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк. К.: Центр навч. літератури, 2006. 348 с.
6. Федорченко В.К. Уніфіковані технології готельних послуг : Навч. посібник / В.К. Федорченко, Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. К.: Вища шк., 2001. 238 с.
7. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник / Л. М. Яцун [та ін.] ; ХДУХТ. Х., 2017. 486 с.
8. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.1. Готелі (2-вид.) / за заг. ред. А.А.Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 426 с.
9. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2. Ресторани (2-вид.) / за заг. ред. А.А.Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.

Допоміжна література

1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник. К.: Знання України, 2002. 358 с.
2. Батченко Л.В., Гончар Л.А. Репутаційний капітал як основа економічного зростання підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу. *Ресторанный і готельний консалтинг. Інновації*. 2018. Вип. 2. С. 64–80.
3. Гакова М.В. Концептуальні підходи до управління персоналом підприємств готельно-ресторанного господарства. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. 2014. № 5. С. 130–136.
4. Гакова М.В. Управління підприємствами готельно-ресторанного господарства: сутність та специфіка. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2017. Випуск 13. С. 55–60.
5. Грищенко М.Ю. Виклики сучасності та їх вплив на діяльність готельних підприємств України. *Трансформаційна економіка*. 2023. № 1(01). С. 10–14.
6. Доценко В.Ф., Косова Т.Д., Ярошевська О.В. Ефективність менеджменту готельно-ресторанного бізнесу: критерій фінансових результатів. *Економіка та держава*. 2020. № 6. С. 28–33.
7. Ігнат'єва І.А. Стратегічний менеджмент: Підруч./ І.А.Ігнат'єва. К.: Каравела, 2008. 480 с.
8. Кіш Г.В. Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. *Актуальні питання у сучасній науці*. 2023. № 6 (12). С. 65–77.
9. Кушнірук В.С., Величко О.В., Коваль О.Д. Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2023. № 47. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2157/2086>
10. Мазуркевич І.О., Лук'янець А.В. Теоретичні аспекти культури обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства. *Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії*. 2018. № 6 (18). С. 143–146.
11. Сопіга В.Б., Алілуйко М.С. Інтеграція систем менеджменту у готельно-ресторанних підприємствах. *Проблеми системного підходу в економіці*. 2019. Вип. 4 (2). С. 114–119.
12. Осовська Г.В. Менеджмент організацій: Навч. посіб./ Г.В.Осовська, О.А.Осовський. К.: Кондор, 2007. 676 с.
13. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туркомплексах : підручник / Т.Г. Сокол. К. : Альтерпрес, 2009. 447 с.
14. Стомат В.М. Сучасні тенденції менеджменту ресторанного бізнесу. *ModernEconomics*. 2022. № 36. С. 130–136.
15. Федоренко В.Г. Основи менеджменту: Підруч./ В.Г.Федоренко. Київ: Алерта, 2007. 420 с.
16. Халахур Ю.Л., Клименко Л.В. Аспекти управління підприємствами готельно-ресторанного господарства. *Економічний простір*. 2021. № 173. С. 41–45.
17. Халахур Ю.Л., Клименко Л.В. Напрями удосконалення управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. *Держава та регіони*. 2023. № 1 (27). С. 77–81.
18. Халахур Ю.Л., Клименко Л.В. Управління комунікаціями на підприємстві: практичний аспект. *Бізнес-навігатор*. 2020. Випуск 4 (60). С. 116–120.
19. Юдіна О.І. Методи витратного підходу в оцінюванні економічної стійкості підприємства готельно-ресторанної сфери. *Економічний простір*. 2019. № 147. С. 174–185.

20. Якименко–Терещенко Н.В., Побережна Н.М., ЖаньХо. Визначення проблем розвитку готельно-ресторанного бізнесу на основі фінансово-статистичної звітності. *Ефективна економіка*. 2021. № 6. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/6_2021/13.pdf .

Інформаційні ресурси

Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>

Готельно-рестораний бізнес: <http://hotelbiz.com.ua/>

Готельний та рестораний бізнес: <http://prohotelia.com.ua/>