1. **Назва модуля:** РЕСТОРАННИЙ МЕНЕДЖМЕНТ
2. **Код модуля:** ТОТГРС\_8\_ВВ1.2.02\_3
3. **Тип модуля:** вибірковий
4. **Семестр: 2**
5. **Обсяг модуля:** загальна кількість год. – 90 (кредитів ЄКТС – 3);аудиторні години – 30 (лекції - 14 год., практичні – 16 год.)
6. **Лектор:** Кравченко Леся Василівна – кандидат педагогічних наук, доцент
7. **Результати навчання:**

У результаті вивчення модуля студент **повинен:**

**знати:** сутність менеджменту в ресторанному господарстві та основи системного управління в туристичному бізнесі; функції, принципи та основні методи менеджменту та їх особливості в ресторанному господарстві; особливості організації роботи на підприємствах ресторанного господарства;

**вміти:** використовувати сучасні методи управління в плануванні, мотивації, організації та контролю діяльності підприємства сфери обслуговування; організовувати роботу персоналу ресторанного підприємства; оцінювати ефективність менеджменту на підприємстві

**8.Спосіб навчання:** аудиторні заняття

**9.Необхідні попередні та супутні модулі:**

**пререквізити: «**Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю в готельно-ресторанному господарстві»;

**кореквізити:** «Менеджмент інновацій в готельно-ресторанній справі».

**10. Зміст модуля:** Менеджмент ресторанного бізнесу на сучасному етапі розвитку ринкової економіки в Україні. Визначення організації як соціальної структури. Моделювання організаційних структур управління. Фактори, принципи й функції менеджменту та їх подальший розвиток в умовах ринкової економіки. Основні фактори менеджменту та принципи господарського управління. Поняття "функцій менеджменту" та їхня роль в управлінні підприємствами ресторанного бізнесу. Організація виробництва послуг як функція менеджменту. Мотивація й стимулювання в ресторанному бізнесі. Функція контролю у ресторанному бізнесі. Планування як функція менеджменту. Значення системи методів менеджменту в роботі підприємств ресторанного бізнесу. Управлінські рішення у менеджменті підприємств ресторанного бізнесу. Сучасні технології управління колективами. Комунікаційні процеси в системі управління. Міжнародні операції.

**11.Рекомендована література:**

1. Виноградський М. Д. Менеджмент в організації: Навч. посіб. для студентів екон. спец. вузів / М. Д. Виноградський, А. М. Виноградська, О. М. Шканова. – К.: КОНДОР, 2012. – 412 с.

2. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х.: ХНУМГ, 2014. – 431 с.

3. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менедж­мент. Навчальний посібник./ Нечаюк Л.І., Нечаюк H.H. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с

.**12.Форми та методи навчання:** лекції,практичні заняття, самостійна робота.

1. **Методи і критерії оцінювання:**

* Поточний контроль(80%) -усне опитування, тестування, індивідуальне навчально-дослідне завдання
* Підсумковий контроль (20%) – залік (теоретичні питання)

1. **Мова навчання:** українська