

**Силабус навчальної дисципліни
«МЕНЕДЖМЕНТ»**


Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
Курс: 2
Семестр: 3

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Маркетингу, менеджменту та управління бізнесом
Викладач(-і)	ПІБ: Подзігун Світлана Миколаївна Посада: завідувач кафедри маркетингу, менеджменту та управління бізнесом E-mail: podzihun.s@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=7532
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента.
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30 год.), семінарські (30 год.), самостійна робота (60 год.) Заочна форма: лекції (8 год.), семінарські (8 год.), самостійна робота (104 год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Закономірності формування і функціонування системи управління організацією; методологічні основи управління в умовах ринку, суть підприємства, взаємозв'язок його внутрішніх елементів та зовнішнього середовища, специфіку управління різновидами підприємств та їх об'єднань, стратегії розвитку організації та критерії їх вибору, напрями організаційного розвитку підприємства.

<p>Чому це треба вивчати?</p>	<p>Для отримання здобувачами вищої освіти фундаментальних знань про менеджмент організації та оволодіння практичними навичками використання сучасного управлінського інструментарію в процесі досягнення поставлених цілей і завдань функціонування організації.</p>
<p>Яких результатів можна досягнути?</p>	<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <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>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та рестораних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</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> <p>Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>
<p>Як можна використати набуті знання та уміння?</p>	<p>Здатність працювати в команді.</p> <p>Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного</p>

	бізнесу. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного
Зміст дисципліни	Поняття та сутність менеджменту. Розвиток науки управління. Основи теорії прийняття управлінських рішень. Методи обґрунтування управлінських рішень. Планування в організації. Організація як функція управління. Мотивація. Управлінський контроль. Лідерство. Комунікації в управлінні. Ефективність управління.
Обов'язкові завдання	Застосовувати методи оцінки кадрів за різних умов діяльності організації; визначати тип влади і рівень лідерства; використовувати методи прийняття й оцінки управлінських рішень з метою підвищення їх ефективності; розробляти та впроваджувати інформаційні та комунікаційні системи; вміло використовувати способи мотивації персоналу; раціонально використовувати ту чи іншу форму контролю в управлінні.
Міждисциплінарні зв'язки	Маркетинг готельного і ресторанного господарства. Діловодство з використанням комп'ютерних технологій. Менеджмент готельно-ресторанного господарства.
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	1. Дикань Н. В., Борисенко І. І. Менеджмент: навч. посіб. Київ : Знання, 2008. 389 с. 2. Дяченко Т. О. Основи менеджменту : навч. посіб. Київ : Кондор, 2010. 174 с. 3. Колесніков Г. О. Менеджерський словник : навч.-довід. вид. Київ : Професіонал, 2007. 286 с. 4. Менеджмент для бакалаврів : у 2 т. : підручник. Т. 1. / за ред. О. Ф. Балацького та О. М. Теліженка. Суми : Університетська книга, 2016. 604 с. 5. Менеджмент для бакалаврів : підручник. Т. 2. / за ред. О. Ф. Балацького та О. М. Теліженка. Суми : Університетська книга, 2016. 591 с. 6. Скібіцька Л. І., Скібіцький О. М. Менеджмент підприємницької діяльності : навч. посіб. Київ : Кондор, 2009. 894 с. 7. Скібіцька Л. І., Щелкунов В. І., Сівашенко Т. В., Чичкан-Хліповка Ю. М. Офісний менеджмент: практикум : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 359 с. 8. Туленков М. В. Сучасні теорії менеджменту: навч. посіб. 3-тє вид., стер. Київ: Каравела, 2018. 303 с. 9. Туленков М. В, Чувардинський О. Г., Шайгородський Ю. Ж. Сучасний менеджмент: (теорії, концепції, моделі) : навч. посіб. Полтава : Інтер Графіка, 2008. 375 с.
Поточний контроль	Виконання завдань семінарських і модульних контрольних робіт, ІНДЗ.
Підсумковий контроль	Екзамен.

Розробник



Подзигун Світлана Миколаївна