

**Силабус навчальної дисципліни
«МЕНЕДЖМЕНТ У ГОТЕЛЬНО-РЕТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 3
 Семестр: 5

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ПІБ: Нещадим Людмила Миколаївна Посада: доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: l.m.neshhadym@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.udpu.edu.ua/user/index.php?id=7533
	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (20 год.), практичні (24 год.), самостійна робота (46 год.) Заочна форма: лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (78 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?	Систему знань про закони управління й принципи, що визначають порядок формування, функціонування і розвитку систем управління підприємствами готельно-ресторанного господарства.
Чому це треба вивчати?	Для формування у майбутніх керівників сучасного управлінського мислення і системи спеціальних знань у галузі менеджменту сфери обслуговування, набуття умінь аналізувати складні процеси і явища, що відбуваються в організаціях.
Яких результатів можна досягнути?	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

<p>Як можна використати набуті знання та уміння?</p>	<p>Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Здатність працювати в команді.</p> <p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні й внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p>Зміст дисципліни</p>	<p>Сфера обслуговування як об'єкт управління: основні поняття. Класифікація і загальна характеристика основних видів послуг. Ринок послуг України. Конкуренція на ринку послуг. Суть і особливості менеджменту готельно-ресторанного господарства. Планування діяльності сервісного підприємства. Стратегічне планування готельно-ресторанного господарства. Процес організації менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Мотивація як функція менеджменту. Управлінський контроль сервісного підприємства. Розробка і прийняття управлінських рішень у сфері послуг. Організація комунікаційних процесів на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Групова динаміка і основи формування колективу сервісного підприємства. Влада і лідерство в управлінні. Культура сервісного підприємства.</p>
<p>Обов'язкові завдання</p>	<p>Підготовка та захист тем семінарських занять та ІНДЗ.</p>
<p>Міждисциплінарні зв'язки</p>	<p>Готельно-ресторанний бізнес регіону. Економіка готельного і ресторанного господарства. Організація готельного господарства. Організація ресторанного господарства. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Організація туризму.</p>
<p>Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник. Х. : ХНУМГ, 2014. 431 с. 2. Свидрук І. І. Концептуально-методологічні основи розвитку креативного менеджменту національного господарства України: монографія. Львів : Растр-7, 2018. 450 с. 3. Труг О. О. Теоретико-методологічні засади управління результативністю організації : монографія. Львів : вид-во ЛТЕУ, 2018. 420 с. 4. Свидрук І.І. Креативний менеджмент: навчальний посібник. Алма-Ата: «Бастау», 2017. 360 с. 5. Буднік М. М., Курилова Н. М. Управління змінами: підручник. К.: Видавничий дім «Кондор», 2017. 226 с.

	<p>6. Назарчук Т. В. Менеджмент організацій: навч. посіб. К.: «Центр учбової літератури», 2018. 560 с.</p> <p>7. Мостенська Т.Л., Лобунець Т.В. Управління проектами: навч. посіб. К.: Видавничий дім «Кондор», 2018. 132 с.</p> <p>8. Моргулець О. Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 383 с.</p> <p>9. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина. Харків : Світ Книг, 2021. 485 с.</p> <p>10. Страпчук С.І., Миколенко О.П., Попова І.А., Пустова В.В. Менеджмент: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти. Львів: Видавництво «Новий Світ – 2000», 2020. 356 с.</p> <p>11. Маркетинг і менеджмент інноваційного розвитку : монографія / за заг. ред. С. М. Ілляшенка. Суми : Університетська книга, 2023. 727 с.</p> <p>Менеджмент: навч. посібник / Г. С. Мошек, М. М. Ковальчук, Ю. В. Поканєвич. Київ : Ліра-К, 2020. 547 с.</p> <p>12. Туленков М. В. Сучасні теорії менеджменту: навч. посіб. Київ : Каравела, 2022. 303 с.</p>
Поточний контроль	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ, обов'язкове завдання.</p> <p>Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>
Підсумковий контроль	<p>Екзамен.</p> <p>Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Розробник



Людмила НЕЩАДИМ