

**Силабус навчальної дисципліни
«Менеджмент готелів і ресторанів»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 242 Туризм

Освітня програма: Туризм

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Курс: 3

Семестр: 6

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
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.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=162
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компоненту
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (20 год.), практичні (22 год.), самостійна робота (48 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 теоретичних знань та практичних навичок щодо сучасного системного мислення та комплексу спеціальних знань та практичних умінь і навичок у сфері менеджменту готелів і ресторанів, здобуття здатності управління структурними підрозділами, операційними системами та процесами та впровадження сучасних концепцій, технологій, методів та прийомів менеджменту в готелях і ресторанах.
Чому це треба вивчати?	Для формування у студентів теоретичних знань, вмінь і практичних навичок з менеджменту в готельно-ресторанному господарстві.
Яких результатів можна досягнути?	Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях
Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми. Здатність планувати та управляти часом. Здатність працювати в команді та автономно. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.

Зміст дисципліни	Сутність менеджменту. Генеза менеджменту. Функції менеджменту. Процес управління. Методи менеджменту. Готелі і ресторани як відкриті динамічні системи. Організаційно-правові основи менеджменту готелів і ресторанів. Форми управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Операційна діяльність як об'єкт управління. Оперативне управління готелями і ресторанами. Основи адміністративного менеджменту. Проектування робіт в готелях і ресторанах. Організаційний дизайн готелів і ресторанів.
Обов'язкові завдання	Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до заліку (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).
Міждисциплінарні зв'язки	Менеджмент. Економіка туризму. Організація туризму.
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. та ін. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1: Готелі /за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. 2-ге вид., виправл. і допов. Київ : КНТЕУ, 2017. 411 с. 2. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. та ін. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. Київ : КНТЕУ, 2017. 311 с. 3. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2016. 472 с. 4. Мельниченко, С. В. Управління бізнес-процесами в туризмі : монографія / С. В. Мельниченко, К. А. Шеєнкова. Київ : КНТЕУ, 2015. 263 с. 5. Cravens D. Strategic Marketing: textbook / D. Cravens, N. Piercy. Publisher : McGraw-Hill/Irwin, 2016. 672 p. 6. Kotler, P., Bowen, J.T., Makens, J.C. & Baloglu, S. 2017. Marketing for Hospitality and Tourism: textbook 7th edition. Pearson: England. 7. Robert L. Mathis, John H. Jackson. Human Resource Management, 13th Edition, US, University of Wyoming, 2017
Поточний контроль	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини.
Підсумковий контроль	Залік 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.

Розробник

Людмила НЕЩАДИМ

