

СИЛАБУС КУРСУ
«МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

2020/2021 н.р.



ГАЛИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ
ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА

Ступінь вищої освіти - бакалавр

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна

Рік підготовки - 3 (1) рік, семестр – 2 (VI)

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

Дні занять: **Вівторок**, 13.30 – 14.50, ауд. 1

Середа, 11.45 – 13.05, ауд. 6

П'ятниця, 11.45 – 13.05, ауд. 8

Консультації: **Четвер**, 13.30 – 14.50, ауд. 8

Керівник курсу - к.е.н., в.о. завідувача кафедри готельно-ресторанної справи Муха Роксолана Андріївна

Контактна інформація – rokso@ukr.net

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «**Менеджмент готельно-ресторанного господарства**» спрямована на формування у студентів професійних навичок та знань щодо організації управління як на рівні окремого підрозділу закладу готельно-ресторанного господарства, так і підприємства в цілому, вмінь самостійної роботи з науковими матеріалами, додатковою літературою, здатності оцінювати конкретні ситуації, прагнення до набуття та збагачення знань, що і визначає її актуальність та роль.

Основними видами навчання є лекції, практичні, лабораторні та індивідуальні заняття. Ці форми дають можливість у повному обсязі вивчити новий матеріал, закріпити його, розвивати практичні навички та діагностувати якість знань.

Предметом вивчення є економічні відносини, які виникають і розвиваються в сфері готельного і ресторанного обслуговування в розрізі управління готельно-ресторанним господарством.

Дисципліна орієнтується на формування інноваційних моделей управління підприємствами сфери обслуговування та обрання напрямків їх удосконалення.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
40/32	Змістовий Модуль 1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства		

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
8/6	Тема 1. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: сутність, основні підходи	Розуміти сутність менеджменту в готельно-ресторанному господарстві, як наукової і практичної діяльності, знати особливості та проблеми управління підприємствами та закладами готельно-ресторанного господарства, складові структури системи менеджменту готельно-ресторанного господарства, класифікацію функцій менеджменту.	Питання, практичні завдання
8/6	Тема 2. Процес і методи управління підприємством галузі	Знати сутність та класифікацію методів менеджменту, їх зміст і зв'язок з функціями управління підприємствами готельно-ресторанного господарства. Розуміти мотиваційну природу методів менеджменту.	Питання, практичні завдання
8/6	Тема 3. Управлінські рішення в менеджменті	Розуміти сутність управлінських рішень, їх значення для ефективності роботи готельно-ресторанних підприємств. Знати класифікація управлінських рішень, вимоги до них. Вміти застосовувати технологію підготовки та прийняття управлінських рішень, здійснювати аналіз і класифікацію проблем в діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.	Практичні завдання, питання
8/6	Тема 4. Індустрія гостинності як об'єкт управління	Розуміти сутність готельних закладів як об'єкта управління. Знати типізацію і класифікацію закладів розміщення. Знати особливості та проблеми управління закладами готельно-ресторанного господарства.	Реферати, питання, практичні завдання
4/4	Тема 5. Планування в організації	Розуміти поняття "планування" та його місце серед функцій управління. Знати методи розробки планів та основні принципи проектування роботи у підприємствах готельно-ресторанного господарства. Вміти здійснювати планування розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства.	Питання, практичні завдання
4/4	Тема 6. Організація як об'єкт управління і функція менеджменту	Розуміти сутність терміну «організація» як об'єкту управління. Знати етапи формування організаційних структур управління та основні вимоги до організаційних структур управління.	Питання, практичні завдання, модульний контроль
44/34	Змістовний модуль 2. Система функціонального менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного господарства		

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
8/6	Тема 7. Мотивація як функція менеджменту в готельно-ресторанному господарстві	Знати особливості мотивації в готельно-ресторанному господарстві: визначення сутності, розвиток, концепції. Вміти здійснювати розробку системи мотивації персоналу на прикладі готельного підприємства.	Питання, практичні завдання/міні проекти
4/4	Тема 8. Контроль як функція менеджменту	Розуміти функцію контролю у готельно-ресторанному бізнесі, її зміст, види, принципи та процес здійснення контролю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Знати управлінські повноваження та їх види. Вміти здійснювати процес розподілення управлінських повноважень.	Реферати-повідомлення, питання, ситуації
8/4	Тема 9. Управління маркетинговою діяльністю	Знати поняття, сутність та значення маркетингу в готельному бізнесі, його роль в системі управління готельним підприємством. Знати основні концепції і стратегії маркетингу.	Питання, практичні завдання
8/6	Тема 10. Управління збутовою політикою готельного підприємства	Знати сутність і етапи планування збутової політики готелю. Знати особливості продажу готельного продукту організованим споживачам і посередникам на готельно-туристському ринку.	Реферати-повідомлення, питання, практичні завдання
8/6	Тема 11. Управління безпекою в готельному підприємстві	Знати особливості розробки концепції безпеки готелю. Вміти здійснювати аналіз можливих загроз для готелю. Розуміти тактико - організаційні заходи гарантування безпеки. Знати комплекс технічних засобів безпеки.	Питання, практичні завдання,
4/4	Тема 12. Управління персоналом підприємств готельно- ресторанного господарства	Розуміти роль людського фактору в управлінні готельно-ресторанним підприємством. Знати критерії добору працівників готельно-ресторанного бізнесу. Вміти здійснювати управління плануванням, найманням та звільненням персоналу. Знати особливості розвитку кадрового потенціалу та розуміти шляхи підвищення ефективності управління персоналом.	Питання, практичні завдання,

Кількість годин (аудит./ самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
4/4	Тема 13. Управління анімаційною діяльністю.	Розуміти особливості здійснення анімаційної діяльності: поняття, сутність, види. Знати місце анімаційного менеджменту як складової менеджменту гостинності. Знати функції анімаційного менеджменту та складові ефективної анімаційної діяльності.	Захист міні проектів, модульний контроль

ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентісного навчання.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, ситуативні кейси, розв'язування практичних задач.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування практичних задач.

В процесі практичного (семінарського) заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках.

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів у сфері управління готельно-ресторанним господарством.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання,*
- *підсумковий контроль у формі екзамену.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом поза аудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Підсумковий контроль зазвичай проводиться у формі усного екзамену, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно, творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію, розв'язувати практичні задачі тощо.

Таблиця розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	80	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 \cdot 0,4 + 85 \cdot 0,2 + 90 \cdot 0,1 + 80 \cdot 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2 3 не менше 60 балів.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами підсумкового семестрового контролю у формі іспиту (крім незадовільної оцінки). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

Основна література:

1. Андренко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М.; Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник. Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Х. : ХНУМГ, 2014. 431 с.
2. Ігнат'єва І.А. Стратегічний менеджмент: Підруч. К.: Каравела, 2008. 480 с.
3. **Мальська М.П., Білоус С.В. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: теорія та практика: навч. посіб. Київ : SBA-Print, 2019 190 с.**
4. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб / за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. К.: Кондор, 2008. 460 с.
5. **Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. К.: Центр навч. літератури, 2006. 348 с.**
6. Осовська Г. В., Осовський О. А. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. К.: Кондор, 2007. 676 с. 18. Осовська Г.В. Основи менеджменту: Навч. посібник. К.: Кондор, 2003. 556 с.
7. Осовська Г.В., Осовський О.А. Менеджмент організацій: Навч. посіб. К.: Кондор, 2007. 676 с.
8. Писаревський І. М., Нохріна Л.А., Познякова О.В. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: ХНАМГ, 2008. 133с.
9. **П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О., Лукашова Л. В. та ін. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / за ред. Г. Т. П'ятницької. 2-ге вид., переробл. і допов. К. : КНТЕУ, 2010. 430 с.**
10. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туркомплексах : підручник К. : Альтерпрес, 2009. 447 с.
11. Федоренко В.Г. Основи менеджменту: Підруч. Київ: Алерта, 2007. 420 с.
12. Федулова Л. І. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручн. Київ: Либідь, 2004, 448 с. URL: http://libfree.com/179066750_menedzhmentperedmova.html#396.
13. Шатун В.Т. Основи менеджменту: навч. посібн. Миколаїв: Вид-во МДГУ ім. Петра Могили, 2006. 376 с. URL: <http://lib.chdu.edu.ua/pdf/posibnuku/191/1.pdf>.

Додаткова література:

1. Школа І. М., Орховська Т. М., Козьменко І. Д., Лощенюк І. Р. та ін. Менеджмент туристичної індустрії: Навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів ; за ред. проф. І. М. Школи. Чернівці : Книги - XXI, 2003. 596 с.
2. Сахно Є. Ю., Дорош М. С, Ребенко А. В. Менеджмент сервісу : теорія та практика : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2010. 328 с. URL: http://pidruchniki.ws/19390825/menedzhment/organizatsiya_tehnologiya_nadannya_turistichnih_p_oslug.
3. **Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2007. 344 с.**

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень
Лекц.	Л1	Л2	Л3		Л4	Л5	Л6	Л7	Л8	Л9	Л10	Л11	Л12	Л13
Сем.-практ. зан.	С1	С2	С3	С4	С5	С6	С7	С8	С9	С10	С11	С12		С13
Контр. знань	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК1	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК2	ПО ІНДЗ ПК

Л1 – лекційне заняття по темі 1

С1 – семінарсько-практичне заняття по темі 1

ПО – поточне опитування

МК1 – Модульний контроль 1

ІНДЗ – індивідуальне навчально-дослідне завдання

ПК – підсумковий контроль (іспит)