

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Волинський національний університет імені Лесі Українки

Факультет економіки та управління

Кафедра менеджменту та адміністрування

СИЛАБУС

вибіркового освітнього компонента

МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

підготовки магістра

галузі знань 07 Управління та адміністрування

спеціальності 073 Менеджмент

освітньо-професійної програми Менеджмент організацій

Луцьк – 2023

Силабус освітнього компонента «МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ» підготовки магістра, галузі знань 07 Управління та адміністрування, спеціальності 073 Менеджмент, за освітньо-професійною програмою Менеджмент організацій

Розробник: Левицький В. В., доцент кафедри менеджменту та адміністрування, кандидат економічних наук, доцент

Силабус погоджено

Гарант ОПП
Менеджмент організацій



Лариса ЮЩИШИНА

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри менеджменту та адміністрування
протокол № 8 від 11 січня 2023 р.

Завідувач кафедри:



Лариса ЧЕРЧИК

I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній ступінь	Характеристика освітнього компонента
Заочна форма навчання	07 Управління та адміністрування 073 Менеджмент, Менеджмент організацій магістр	Вибірковий
Кількість годин/кредитів 120/4		Рік навчання <u>2023-2024</u>
ІНДЗ: <u>немає</u>		Семестр <u>3-ий</u>
		Лекції <u>6</u> год.
		Практичні (семінарські) <u>4</u> год.
		Самостійна робота <u>96</u> год.
		Консультації <u>14</u> год.
Мова навчання	Українська	
Сторінка курсу в MOODLE		

II. Інформація про викладача

Левицький Віктор Володимирович

Науковий ступінь – кандидат економічних наук

Вчене звання – доцент

Посада – доцент кафедри менеджменту та адміністрування

Контактна інформація викладача:

Телефон: 095-595-4898

Електронна пошта: Levytskyj.Viktor@vnu.edu.ua

Дні занять розміщено на <http://94.130.69.82/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

III. Опис освітнього компонента

1. Анотація курсу. Освітній компонент «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» належить до переліку вибірових. Він забезпечує професійний розвиток здобувача вищої освіти та спрямований на формування фахових компетенцій у сфері формування системи знань з сутності економічних явищ та процесів індустрії гостинності України та їх взаємозв'язків на основі практичної реалізації ефективної системи менеджменту підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

2. Пререквізити і постреквізити освітнього компонента

Пререквізити: освітній компонент «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» є суміжним і тісно пов'язаним із такими освітніми компонентами як «Мотивування та лідерство», «Менеджмент організацій», «Менеджмент стратегічних змін та розвитку».

Постреквізити: «Системний менеджмент», «Антикризовий менеджмент».

3. Мета і завдання освітнього компонента

Метою освітнього компонента «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» є формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань з питань організації готельно-ресторанного бізнесу та функціонування підприємств індустрії гостинності на основі формування практичних навичок для організації ефективної системи менеджменту підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Основні завдання освітнього компонента «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» є: основних понять менеджменту готельно-ресторанного бізнесу; функцій управління і процесів прийняття управлінських рішень на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу; визначення впливу різних факторів на ефективність системи менеджменту підприємств готельно-ресторанного бізнесу; визначення та вибору оптимальних методів управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

4. Результати навчання (компетентності)

Інтегральна компетенція (ІК). Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері менеджменту або у процесі навчання, що передбачають проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначеності умов і вимог.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК2. Здатність до спілкування з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).

ЗК7. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК8. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК2. Здатність встановлювати цінності, бачення, місію, цілі та критерії, за якими організація визначає подальші напрями розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани.

СК9. Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, приймати ефективні управлінські рішення та забезпечувати їх реалізацію.

СК10. Здатність до управління організацією та її розвитком.

СК14. Здатність знаходити та оцінювати нові ринкові можливості розвитку бізнесу.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління в непередбачуваних умовах.

ПРН 2. Ідентифікувати проблеми в організації та обґрунтовувати методи їх вирішення.

ПРН 5. Планувати діяльність організації в стратегічному та тактичному розрізах.

ПРН 7. Організувати та здійснювати ефективні комунікації всередині колективу, з представниками різних професійних груп та в міжнародному контексті.

5. Структура освітнього компонента

Структура освітнього компонента (заочна форма навчання)

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. Роб.	Конс.	Форма контролю/ Бал
Змістовий модуль 1.						
Сутність, особливості та підходи до менеджменту готельно-ресторанного бізнесу						
Тема 1. Сутність, особливості та основні підходи до менеджменту готельно-ресторанного бізнесу.	18	2	2	12	2	ПО /15
Тема 2. Індустрія гостинності як об'єкт менеджменту готельно-ресторанного бізнесу.	16	-	-	14	2	ПО, ПЗ/15
Разом за модулем 1	34	2	2	26	4	30
Змістовий модуль 2.						
Особливості системи менеджменту готельно-ресторанного бізнесу						
Тема 3. Планування діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	18	2	-	14	2	ПО, Т, ПЗ/14
Тема 4. Організування у системі менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	20	2	2	14	2	ПО, ПЗ/14
Тема 5. Особливості мотивування як функції менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	16	-	-	14	2	ПО, Т, ПЗ/14
Тема 6. Контролювання у системі менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	16	-	-	14	2	ПО, ПЗ/14
Тема 7. Управління персоналом у системі менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	16	-	-	14	2	ПО, ПЗ/14
Разом за модулем 2	86	4	2	70	10	70
Всього годин / Балів	120	6	4	96	14	100

Форма контролю: поточне оцінювання (усне оцінювання або письмова контрольна робота (ПО), фронтальне опитування (ФО), есе чи реферат (Е), тести (Т), розгляд ситуаційних завдань (РС), виконання практичних завдань (ПЗ), розгляд кейсів (К), модульний контроль, підсумковий контроль у формі заліку.

6. Завдання для самостійного опрацювання

Самостійна робота з освітнього компонента «Фінансовий менеджмент» передбачає:

- підготовку до аудиторних (практичних) занять;
- опрацювання лекційного матеріалу та самостійне опрацювання окремих тем (питань);
- розв'язання практичних та тестових завдань;

- розв'язання задач;
- підготовку до усіх видів контролю.

IV. Політика оцінювання

Політика щодо відвідувань занять: відвідування занять є обов'язковим. Здобувачі вищої освіти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів робіт, передбачених курсом. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Пропущені заняття відпрацьовувати у визначений час згідно затвердженого графіка. Здобувач вищої освіти повинен старанно виконувати завдання, брати активну участь у навчальному процесі.

Політика щодо зарахування результатів формальної, неформальної та інформальної освіти. Результати навчання, здобуті шляхом формальної, неформальної та/або інформальної освіти, визнаються в ВНУ імені Лесі Українки шляхом валідації (https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/08/2022_%D0%92%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D1%80%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB_%D1%82%D0%B0%D1%82i%D0%B2_%D0%92%D0%9D%D0%A3_i%D0%BC._%D0%9B.%D0%A3._%D1%80%D0%B5%D0%B4.pdf). Для зарахування визнаються сертифікати, отримані на платформі відкритих онлайн-курсів Prometheus або інших ресурсах.

Визнанню можуть підлягати такі результати навчання, отримані в неформальній освіті, які за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як освітньому компоненту в цілому, так і його окремому розділу, темі (темам), індивідуальному завданню, контрольній роботі тощо, які передбачені силабусом освітнього компонента.

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, відбувається в семестрі, що передує семестру початку вивчення освітнього компонента, або першого місяця від початку семестру, враховуючи ймовірність не підтвердження здобувачем вищої освіти результатів такого навчання.

Політика щодо академічної доброчесності: виконані завдання здобувачів вищої освіти мають бути їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших осіб є прикладами можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача вищої освіти є підставою для її незарахування, незалежно від масштабів плагіату чи обману.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-1 бал).

Політика виставлення балів. Враховуються результати поточного оцінювання (100 балів). При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність здобувача вищої освіти під час занять; не допускаються пропуски та запізнення на заняття; заборонено використання мобільного телефону, планшета чи інших мобільних пристроїв під час заняття в цілях не пов'язаних з навчанням;

списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання. Підсумковий семестровий контроль у вигляді заліку передбачає оцінку засвоєння здобувачем вищої освіти навчального матеріалу на підставі результатів виконання ним усіх видів запланованої навчальної роботи впродовж семестру.

Така оцінка виставляється та заноситься до залікової відомості й індивідуального навчального плану здобувача у день проведення заліку за умови обов'язкової присутності здобувача вищої освіти.

V. Підсумковий контроль

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти здійснюється під час поточного контролю за результатами виконання тих видів робіт, які передбачені силабусом: поточне оцінювання (письмова контрольна робота), фронтальне опитування, бліц-опитування, есе чи реферат, тести, розгляд ситуаційних завдань, виконання практичних завдань.

Підсумковий контроль здійснюється у вигляді семестрового заліку. Залік з освітнього компонента виставляється за результатами поточної роботи за умови, що здобувач вищої освіти виконав ті види навчальної роботи, які визначено силабусом. У випадку, якщо здобувач вищої освіти не відвідував окремі аудиторні заняття (з поважних причин), на консультаціях він має право відпрацювати пропущені заняття та добрати ту кількість балів, яку було визначено на пропущені теми.

У випадку, якщо здобувач вищої освіти протягом поточної роботи набрав менше як 60 балів, він складає залік під час ліквідації академічної заборгованості. У цьому випадку бали, набрані під час поточного оцінювання анулюються. Максимальна кількість балів за залік під час ліквідації академічної заборгованості – 100 балів.

Така оцінка виставляється та заноситься до залікової відомості й індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти у день проведення заліку за умови обов'язкової присутності здобувача вищої освіти.

Порядок організації поточного й підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти регламентується Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки (https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/08/2022_Polozh_pro_otzin_%D0%A0%D0%B5%D0%B4_%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%9C%D0%95%D0%94.pdf).

Перелік питань до заліку

1. Сутність і основні підходи в менеджменті готельно-ресторанного бізнесу.
2. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок і взаємодія у готельно-ресторанному бізнесі.
3. Формування і розвиток науки про менеджмент готельно-ресторанного бізнесу.
4. Зародження науки про управління у готельно-ресторанному бізнесі.
5. Еволюція наукових шкіл менеджменту.
6. Принципи, рівні, цілі, завдання менеджменту.

7. Готельно-ресторанні заклади як об'єкт управління.
8. Еволюція та сучасні тенденції індустрії гостинності.
9. Характеристика і особливості готельних послуг.
10. Характеристика і особливості ресторанних послуг.
11. Типізація і класифікація закладів розміщення та ресторанів.
12. Заклади харчування – ресторани – як об'єкт управління.
13. Класифікація підприємств ресторанного бізнесу.
14. Економічна сутність і види діяльності підприємств харчування.
15. Особливості та проблеми управління закладами готельно-ресторанного бізнесу.
16. Особливості поняття та класифікація функцій управління у готельно-ресторанному бізнесі.
17. Організація як функція менеджменту у готельно-ресторанному бізнесі.
18. Види організаційних структур застосовують у готельному бізнесі.
19. Види організаційних структур застосовують у ресторанному бізнесі.
20. Переваги та недоліки централізації (децентралізації) управління у готельному бізнесі.
21. Переваги та недоліки централізації (децентралізації) управління у ресторанному бізнесі
22. Планування як функція менеджменту у готельно-ресторанному бізнесі.
23. Мотивація як функція менеджменту і її особливості в готельно-ресторанному бізнесі.
24. Контроль як функція менеджменту і її особливості в готельно-ресторанному бізнесі.
25. Поняття, сутність і класифікація методів менеджменту у готельно-ресторанному бізнесі.
26. Маркетинг як метод управління у готельно-ресторанному бізнесі.
27. Економічні методи управління в готельно-ресторанному бізнесі.
28. Адміністративні (організаційно-розпорядчі) методи менеджменту у готельно-ресторанному бізнесі.
29. Соціально-психологічні методи управління.
30. Цілі та методи матеріального стимулювання на підприємствах готельного бізнесу.
31. Цілі та методи матеріального стимулювання на підприємствах ресторанного бізнесу.
32. Системи оплати праці та їх особливості на підприємствах готельного бізнесу.
33. Системи оплати праці та їх особливості на підприємствах ресторанного бізнесу.
34. Особливості стимулювання й винагород на підприємствах готельного бізнесу.
35. Особливості стимулювання й винагород на підприємствах ресторанного бізнесу.
36. Вимоги до особистості сучасного менеджера готельно-ресторанного бізнесу.

37. Поняття та класифікація організаційних структур управління.
38. Організаційні структури управління в готелях.
39. Організаційні структури управління підприємств харчування.
40. Управлінські рішення: сутність, класифікація.
41. Розробка, реалізація та контроль реалізації управлінських рішень.
42. Стиль керівництва: поняття, класифікація, характеристика.
43. Кадровий потенціал підприємств індустрії гостинності.
44. Особливості кадрового потенціалу підприємств ресторанного бізнесу.
45. Система управління персоналом підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
46. Загальна характеристика основних елементів організації праці у готельно-ресторанному бізнесі.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Лінгвістична оцінка
90 – 100	Зараховано
82 – 89	
75 – 81	
67 -74	
60 – 66	
1 – 59	Незараховано (з можливістю повторного складання)

VII. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна

1. Басюк Т.П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
3. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності : навч. посіб. ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини; уклад. С.М. Подгізун, С. В. Тимчук, Л. М. Нецадим : Умань : Візаві, 2021. 115 с.
4. Мальська Н.С., Білоус С.В. Менеджмент готельно-ресторанного господарства : теорія та практика: навч. посіб. Київ : SBA-Print, 2019 190 с.
5. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с
6. Сумець О. М. Стратегічний менеджмент : підручник / МВС України, Харків. нац. ун-т внутр. справ, Кременч. льот. коледж. Харків : ХНУВС, 2021. 208 с.

Додаткова

1. Економіка підприємства : підручник [електронне видання] / [Ліпич Л. Г., Загоруйко В.Л., Кулинич М.Б., Кушнір М.А., Левицький В.В. та інші] ; за заг. ред. Л. Г. Ліпич, Луцьк : Вежа-Друк, 2021. 768 с.

2. Менеджмент : Навчальний посібник / Н.С. Краснокутська, О.М. Нащекіна, О.В. Замула та ін. Харків : «Друкарня Мадрид», 2019. 231 с.

3. Левицька І.В., Климчук А.О. Оцінка ефективності діяльності ресторанного господарства України. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2019. № 3. С. 56-61.

4. Левицька І.В., Климчук А.О. Механізм формування конкурентоспроможності готельних підприємств. *Бізнесінформ*. Харків, 2018. №9 (488). С. 232-238.

5. Kotler, P., Bowen, J.T., Makens, J.C. & Baloglu, S. 2019. *Marketing for Hospitality and Tourism*. : textbook 7th edition. Pearson: England.

6. Solomon M, Humler H. *The Heart of Hospitality: Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets* : Kindle Edition, 2019, 192 p.

Інтернет-ресурси

1. Про вищу освіту. Закон України №1556-VII від 01.07.2014 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>

2. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>

3. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

4. Інформаційні ресурси у цифровому репозиторії бібліотеки ВНУ імені Лесі Українки. URL: <https://evnuir.vnu.edu.ua>

5. Кабінет Міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua/>.

6. Класифікатор видів економічної діяльності (КВЕД) ДК 009:2005, ДК 009:2010. URL: http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/kv10_i.html

7. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. URL: <http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>.

8. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua/>.

9. Національна рамка кваліфікацій. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>

10. Нормативно-правова база Волинського національного університету імені Лесі Українки. URL: <https://vnu.edu.ua/uk/normativno-pravova-baza>

11. Офіційний сайт Волинського національного університету імені Лесі Українки. URL: <https://vnu.edu.ua/uk>

12. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: [standards-and-guidelines for qa in the ehea 2015.pdf](https://standards-and-guidelines-for-qa-in-the-eha-2015.pdf) (erasmusplus.org.ua)

13. Статут Волинського національного університету імені Лесі Українки. Луцьк, 2020. URL: <https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2020-10/%D0%A1%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%82%20%D0%92%D0%9D%D0%A3%20%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%81%D0%BD%D1%83%D1%82%D0%B8%D0%B9.pdf>