

Освітній компонент	Вибірковий освітній компонент 4 «Ресторанний менеджмент»
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Назва спеціальності/освітньо-професійної програми	073 Менеджмент / Менеджмент
Форма навчання	Денна, заочна
Курс, семестр, протяжність	2 (4 семестр), 5 кредитів ЄКТС
Семестровий контроль	Залік
Обсяг годин (всього: з них лекції/практичні)	150 год. денна форма: лекції – 10 год., практичні – 20 год. заочна форма: лекції – 4 год., практичні – 6 год.
Мова викладання	Українська
Кафедра, яка забезпечує викладання	Менеджменту
Автор освітнього компонента	Кандидат економічних наук, доцент кафедри менеджменту Левицький Віктор Володимирович
Короткий опис	
Вимоги до початку вивчення	Здатність розуміти зміст та особливості управлінської праці; вимоги, які ставляться до сучасного менеджера; необхідність розвивати професійні, ділові, особисті якості; застосовувати знання про сучасні досягнення менеджменту в практичній діяльності для розробки ефективних управлінських рішень; аналізувати результати діяльності організації та визначати перспективи її розвитку.
Що буде вивчатися	Основи ресторанного менеджменту; управління товарно-матеріальним забезпеченням ресторану; основи менеджменту організації виробничої системи ресторану; управління та раціональна організація праці в ресторані; менеджмент системи обслуговування ресторану; стандартизація та сертифікація послуг ресторанів; сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу.
Чому це цікаво/треба вивчати	Освітній компонент має на меті формування теоретичних знань та практичних компетенцій з питань формування ефективної системи організації та управління діяльністю закладів ресторанного бізнесу.
Чому можна навчитися (результати навчання)	ПРН3. Демонструвати знання теорій, методів і функцій менеджменту, сучасних концепцій лідерства. ПРН5. Описувати зміст функціональних сфер діяльності організації.

	<p>ПРН6. Виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень.</p> <p>ПРН11. Демонструвати навички аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності організації.</p> <p>ПРН16. Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним.</p>
<p>Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)</p>	<p>Загальні компетентності:</p> <p>ЗК3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу.</p> <p>ЗК4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК9. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК10. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК11. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>Спеціальні компетентності:</p> <p>СК3. Здатність визначати перспективи розвитку організації.</p> <p>СК4. Вміння визначати функціональні області організації та зв'язки між ними.</p> <p>СК5. Здатність управляти організацією та її підрозділами через реалізацію функцій менеджменту.</p> <p>СК11. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління.</p> <p>СК12. Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, формувати обґрунтовані рішення.</p>
<p>Інформаційне забезпечення та Web-покликання /або</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс. Частина 1: навчальний посібник / Н. В. Якименко-Терещенко та ін. Харків: НТУ «ХПІ», 2022. 549 с. 2. 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. 3. Мостова, Л. М., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація та проектування закладів ресторанного господарства : навч. посібник. Харків : Світ книг, 2021. 657 с. 4. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / за ред. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.