

# ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

## Силабус курсу



## МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**Освітній ступінь:** бакалавр

**Галузь знань:** 24 „Сфера обслуговування”

**Спеціальність:** 241 „Готельно-ресторанна справа”

**Освітня програма:** „Готельно-ресторанна справа”

**Рік підготовки – 4, семестр – VIII**

**Обсяг курсу – 3 кредити (90 годин, з них 20 – лекції, 20 – семінарські і практичні заняття)**

### Керівник курсу:

канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського

Гузар Уляна Євгенівна

### Контактна інформація:

моб. тел.: +380676701660, e-mail: [ulyanal@ukr.net](mailto:ulyanal@ukr.net)

### Опис дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» є формування у студентів системи теоретичних знань із питань організації готельно-ресторанного бізнесу та функціонування підприємств індустрії гостинності й практичних навичок управління у галузі готельно-ресторанного бізнесу в умовах конкурентного середовища України та інтеграційних процесів.

### Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
Тема 1. Теорія і методологія менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	Знати суть, цілі, принципи та види менеджменту. Вміти охарактеризувати основні методи менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	Презентація, комбінований контроль
Тема 2. Менеджер у соціально-економічній системі	Знати класифікаційні групи менеджерів. Вміти описати модель сучасного менеджера у закладах індустрії гостинності	Кейси, вправи, комбінований контроль
Тема 3. Функції управління підприємствами ГРБ	Знати основні функції менеджменту. Вміти аналізувати функції менеджменту на основі підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Кейси, вправи, комбінований контроль
Тема 4. Організаційні структури	Знати види організаційних структур та порядок їх побудови. Вміти використовувати види організаційних структур на практиці	Презентація, комбінований контроль
Тема 5. Процес	Знати категорійний апарат управлінських	Презентація,

прийняття та реалізації управлінських рішень	рішень. Вміти аналізувати та використовувати на практиці механізм оптимізації рішень та умови підготовки та прийняття управлінських рішень	комбінований контроль
Тема 6. Комунікації у менеджменті	Знати основні різновиди «внутрішніх» та «зовнішніх» комунікацій. Вміти аналізувати комунікаційний процес у сфері готельно-ресторанного бізнесу	Кейси, вправи, комбінований контроль
Тема 7. Конфлікти в організації. Переміни та стреси	Знати поняття, типи та причини конфлікту. Вміти застосувати на практиці основні методи управління конфліктною ситуацією	Кейси, вправи, комбінований контроль
Тема 8. Командне лідерство у менеджменті готельно-ресторанного бізнесу	Знати ситуаційні підходи до ефективного лідерства та стилі керівництва. Вміти аналізувати основні якості, які необхідні для створення ефективною та злагодженою команди	Кейси, вправи, комбінований контроль
Тема 9. Управління трудовим колективом підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Знати основні поняття процесу управління людськими ресурсами. Вміти характеризувати політику управління персоналом організацій сфери індустрії гостинності, процеси набору, відбору, руху та розвитку персоналу	Кейси, вправи, комбінований контроль

### Літературні джерела:

1. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства : підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ, 2014. – 431 с.
2. Гузар У. Є. Нестандартні форми зайнятості в умовах розвитку постіндустріального суспільства / Гузар У. Є., Луцик М. В. // Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України. Проблеми інтеграції України у світовий фінансовий простір : [зб. наук. пр.]. – Львів : Ін-т регіональних досліджень НАН України, 2013. – Вип. 1 (99). – С. 467 – 476.
3. Гузар У. Є. Особливості планування діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / У. Є. Гузар, О. І. Коркуна // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2019. №6 (23). – Режим доступу до ресурсу: <http://www.easterneurope-ebm.in.ua/23-2019-ukr>.
4. Гузар У. Особливості формування ефективною команди на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу / Гузар У. // Економіка, освіта, технології в контексті глобальних трансформаційних імператив розвитку : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. – Черкаси, 16-17 жовтня 2019 року. – Черкаси : ЧДБК, 2019. – С. 184–187.
5. Гузар У. Є. Особливості формування корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах [Електронний ресурс] / У. Є. Гузар, О. І. Завидівська, О. М. Кулик // Східна Європа, бізнес та управління. – 2020. – № 2(25). – Режим доступу: <http://www.eastemeurope-emb.in.ua/25-2020-ukr>
6. Гузар У. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / Гузар У. Є., Музика Ю. // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 34–36.

7. Гузар У. Сучасні особливості тайм-менеджменту в ресторанному бізнесі / Уляна Гузар, Валентина Лиходій // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 15–17.
8. Гузар У.Є. Сучасні якості менеджера готельно-ресторанного бізнесу // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2020. – С. 237-239.
9. Гузар У. Сучасні методи підвищення кваліфікації персоналу підприємств готельно-ресторанного бізнесу //Сучасні технології менеджменту: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції 4 листопада 2019 р. Відп.ред.проф. Л.М.Черчик. Луцьк 2019. С.35-37.
10. Formation of psychological peculiarities of time-management of a modern expert in the field of finance / Huzar U., Zavydivska O., Kholyavka V., Kryshtanovych M. // Financial and credit activity: problems of theory and practice. – 2019. – Vol. 4, N 31. – P. 477–486. DOI: <https://doi.org/10.18371/fcaptp.v4i31.191001>. URL: <http://fkd.org.ua/article/view/191001>
11. Ігнат'єва І. А. Стратегічний менеджмент : підручник / І. А. Ігнат'єва. – Київ : Каравела, 2008. – 480 с.
12. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / [Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька, Л.В. Лукашова та ін.] ; за ред. Г.Т. П'ятницької. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008 р. – 374 с.
13. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, Х. Й. Роглев, С. І. Руденко ; за заг. ред. М. М. Поплавського, О. О. Гаца. – Київ : Кондор, 2008. – 460 с.
14. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. – Київ : Центр навч. літератури, 2006. – 348 с.
15. Осовська Г.В. Менеджмент організацій : навч. посіб. / Г. В. Осовська, О. А. Осовський. – Київ : Кондор, 2007. – 676 с.
16. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туркомплексах : підручник / Т. Г. Сокол. – Київ : Альтерпрес, 2009. – 447 с.
17. 11. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута) / У. Гузар, М. Паска, О. Коркуна, О. Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 64 с.
18. 12. Федоренко В. Г. Основи менеджменту : підручник / В. Г. Федоренко. – Київ : Алерта, 2007. – 420 с.

### **Політика курсу**

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські та практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) окремих робіт чи курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час написання модульної контрольної роботи та складання іспиту заборонене. Мобільні пристрої

не дозволяється використовувати на лекційних та семінарських заняттях, іспиті, а лише під час виконання практичних робіт. У конспектах після кожної лекції необхідно формувати глосарій із основних термінів і понять теми.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання студента та при відсутності пропусків на лекційних заняттях студенту нараховуються додаткових 5 балів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

### **Оцінювання**

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 30 балів. Поточні 30 балів студенти мають змогу отримати протягом вивчення курсу дисципліни. Модульний контроль знань включає написання модульної контрольної роботи. Максимальне оцінювання роботи – 10 балів. Також вивчення даної дисципліни передбачає виконання студентом індивідуального завдання, суть якого полягає в тому, що кожен студент повинен пройти безкоштовний on-line курс «Підвищення продуктивності праці» від компанії Google. Режим доступу: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>. Оцінюється – 10 балів.

Для допуску до підсумкового контролю необхідно набрати не менше 51 бала.

Підсумковий контроль – іспит, оцінюється за 50-бальною системою відповідно до екзаменаційних білетів у письмовій або усній формах. До залікової відомості вноситься сумарна кількість балів отриманих на основі поточного, модульного та підсумкового контролю знань. Всього за курс – 100 балів.