



## СИЛАБУС

# ІНСТРУМЕНТАРІЙ ТА ТЕХНОЛОГІЇ УПРАВЛІННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНО- ЕКОНОМІЧНИМ РОЗВИТКОМ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Освітній ступінь:** третій (освітньо-науковий)

**Галузь знань:** 24 Сфера обслуговування

**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа

**Рік підготовки** – 2, семестр – 4

**Компонент освітньої-наукової програми:** основний

**Обсяг курсу** – 6,0 кредитів (180 годин, з них 90 – лекції, 18 – семінарські заняття, 72 – самостійна робота)

### **Керівники курсу:**

к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Тесля Ольга Дмитрівна

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професор

Паска Марія Зіновіївна

### **Контактна інформація:**

моб. тел.: +380676968126, e-mail: [teslyao@i.ua](mailto:teslyao@i.ua)

### **Опис дисципліни**

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у аспірантів теоретичних, методологічних та організаційно-практичних знань з технологій управління організаційно-економічним розвитком готельно-ресторанного господарства, реалізації спеціального економічного інструментарію менеджменту.

Важливі завдання навчальної дисципліни полягають у освоєнні принципів, методів, функцій та сучасних підходів до технологій управління організаційно-економічним розвитком готельно-ресторанного господарства; вивченні факторів, процесів закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції та надання послуг в умовах закладів ресторанного господарства.

Під час вивчення дисципліни аспіранти засвоять термінологію, методологію та організаційно-практичні засади організації управлінської діяльності готелю та ресторану; інструментарій обліку готельно-ресторанного бізнесу; основні елементи системи управління якості. Зможуть оцінювати рівень конкурентоспроможності підприємства з метою підвищення загального конкурентного потенціалу організації та формувати стратегічний план його розвитку на довгострокову перспективу.

## Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
1. Сутність та особливості управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах конкурентного ринку	Знати сутність готельно-ресторанного бізнесу. Особливості надання основних послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу в умовах конкуренції.	Обговорення на занятті
2. Підходи до управління готельно-ресторанним бізнесом	Розуміти доступні альтернативні підходи для управління готельно-ресторанним бізнесом: ситуаційний, функціональний, маркетинговий і інші.	Діалог-дискусія
3. Принципи управління готельно-ресторанним бізнесом	Знати основні принципи управління готельно-ресторанним бізнесом. Пріоритети реалізації принципів управління готельно-ресторанним бізнесом.	Обговорення на занятті
4. Напрями забезпечення ефективного управління готельно-ресторанним бізнесом на мікро- та макрорівнях	Ознайомитись з заходами для розвитку ефективного управління готельно-ресторанним бізнесом на мікрорівні. Використовувати концепції маркетингу як центрального інструменту управління закладами готельно-ресторанного бізнесу.	Семинар-дискусія
5. Сутність та передумови управління доходами на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	Знати концепцію управління доходами на підприємствах ГРБ. Управління доходами в вітчизняній та світовій практиці гостинності	Обговорення на занятті
6. Процес управління доходами і витратами на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	Знати основні складові доходів і поточних витрат підприємств сучасного готельного бізнесу. Орієнтуватись в основних джерелах доходів на підприємствах ресторанного господарства.	Обговорення на семінарському занятті
7. Інструментарій обліку готельно-ресторанного бізнесу	Знати особливість фінансово-господарської діяльності закладів готельно-ресторанного господарства. Різновиди інформаційних технологій і систем для обліку та оподаткування у готельно-ресторанному бізнесі. Вміти користуватись сучасними автоматизованими системами управління в закладах ГРБ.	Обговорення застосування інформаційних систем в готельно-ресторанних закладах на семінарських заняттях
8. Показники ефективності управління доходами у сфері готельно-ресторанного бізнесу	Основні показники ефективності управління готелями і ресторанного бізнесу.	Семинар-дискусія
9. Якість як об'єкт управління	Створення системи якісного обслуговування в готельних комплексах. Розуміти принципи TQM, на яких базуються Міжнародні стандарти.	Обговорення на занятті
10. Загальна характеристика системи управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Знати вимоги до документації системи управління якістю. Порядок проведення обов'язкової сертифікації. Нормативна документація проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг.	Обговорення на занятті

11. Система НАССР в закладах ресторанного господарства	Знати головні функції системи НАССР. Ознайомитись з діями для впровадження принципів НАССР в закладах ресторанного господарства.	Презентації
12. Основні методи визначення якості продукції та послуг	Знати показники якості послуг готельного та ресторанного господарства. Ознайомлення з кваліметричними методами.	Діалог-дискусія

### **Політика курсу**

*Політика щодо дедлайнів та перескладання:* Семінарські заняття, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання курсу відбувається у визначеному положеннями Університету порядку.

*Політика щодо академічної доброчесності:* Усі види робіт виконуються аспірантами самостійно. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

*Політика щодо відвідування:* Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування та ін.) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу.

### **Політика оцінювання**

Передбачає дотримання принципів доброчесності та студентоцентрованого підходу. Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження майстер-класів, тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на он-лайн платформах тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом)

*Поточний контроль* здійснюється під час проведення семінарських занять в усній формі, а також шляхом оцінювання активності аспірантів під час лекцій і обговорення вивченого матеріалу. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 60 (по 20 балів за кожний розділ (з них по 5 балів на кожну тему та за участь в обговоренні матеріалу під час лекцій)).

*Підсумковий контроль* – іспит, який виставляється за результатами тестування – 40 балів. Максимальна кількість балів за курс – 100.

## Літературні джерела

### Базові:

1. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ : КНТЕУ, 2017. 465 с.
2. Паска М. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу Львівщини / Паска Марія // Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни : зб. пр. Міжнар. наук.-практ. форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.). Львів : 2023, С. 459–465.
3. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук та ін. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с.
4. Паска М. Методологія управління якістю у закладах ресторанного господарства / Марія Паска, Микола Личук // Молода спортивна наука України : зб. тез. доп. / за заг. ред. Є. Приступи. Львів: 2020. Т. 4. С. 114-115.
5. Інновації в готельно-ресторанній індустрії / Паска Марія, Радзімовська Ольга, Гузенко Ірина, Гузенко Анастасія, Холявка Володимир // Humanities Studies. - 2022. Вип. 12 (89). С. 153-159. DOI <https://doi.org/10.26661/hst-2022-12-89-17>
6. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник. / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
7. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Київ : ЦУЛ, 2020. 372 с.
8. Мазаракі А.А. Економічні дослідження (методологія, інструментарій, організація, апробація): навч. посіб / за ред. А.А. Мазаракі. Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2010. 280 с.
9. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. / Скопень М.М. та ін. Київ : Ліра, 2020. 768 с.
10. Чабанюк О.М., Кузьмінська К.І. Облік і оподаткування у торгівлі та підприємствах ресторанного бізнесу : Навчальний посібник. Київ: Алерта, 2019. 214 с.
11. Карпенко Р.В., Кузнецов В.М., Салогуб Н.Г. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства. Київ : Світ книг, 2018. 288 с.
12. Гілецький І. Окремі аспекти впровадження системи харчової безпеки у закладах сфери гостинності / Іван Гілецький, Марія Паска // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю (19 травня 2022 року, м. Львів). Львів: 2022, С. 37-39.
13. Паска М. Соціально-культурні проблеми управління якістю на підприємствах індустрії гостинності / Паска Марія, Графська Орислава, Запісоцький Андрій // Економіка та суспільство. 2023. Вип. 56. С. 1–6. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-31>
14. Давидова О.Ю., Писаревський І.М., Ладиженська Р.С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник: Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків : ХНАМГ, 2012. 468 с.
15. Клапчук В.М., Білоус Л.Й. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 190 с.
16. Паска М. Сучасні рішення для управління харчовою безпекою в закладах ресторанного господарства / Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). Львів, 2020. С. 52-55.
17. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник / Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н. М., Поліщук Г. Є., Паска М. З., Бурак В. Є. Київ : Компринт, 2017. 573 с.

### Додаткові:

1. Гакова М.В. Управління підприємствами готельно-ресторанного господарства: сутність та специфіка.. [Електронний ресурс]. Режим доступу: [http://elibrary.donnuet.edu.ua/222/1/Gakova\\_article\\_13\\_1\\_2017.pdf](http://elibrary.donnuet.edu.ua/222/1/Gakova_article_13_1_2017.pdf)
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. і доп. Київ : Центр навчальної літератури, 2011. 584 с.
3. Мілашовська О.І., Ільтьо Т.І. Аналіз розвитку готельно-ресторанного бізнесу України в контексті сучасних викликів. Бізнес Інформ. 2021. № 6. С. 151–156. DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2021-6-151-156>
4. Домінська О.Я., Батьковець Н.О. Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. 2017, Вип. 52. С. 39—41
5. Становлення індустрії гостинності як чинника підвищення конкурентоспроможності національної економіки / Гузар У. Є., Голод А. П., Паска М. З., Феленчак Ю. Б., Федоришина Л. М. // Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. 2022. Т. 3(44). С. 208-215. DOI: 10.55643/fcартр.3.44.2022.3596
6. Радзімовська О. Сучасні тенденції ресторанного бізнесу в умовах війни / Ольга Радзімовська, Марія Паска // Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфері обслуговування : тези доп. V Міжнар. наук.- практ. конф. (27-28 квітня 2023 року, м. Львів) / за заг. ред. Н. Павленчик. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. С. 334–335.
7. Янчук Т. В., Любінчак К. Р., Вовколуп А. Ю. Ефективність упровадження маркетингових технологій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу / Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2022. №29. С. 176-179. URL: <http://surl.li/dwwow>
8. Лістрова О. С. Інструменти інноваційного маркетингу готельного господарства // Харків: Економічний вісник. 2020. №2. С. 105-114. URL: [https://ev.nmu.org.ua/docs/2020/2/EV20202\\_105-114.pdf](https://ev.nmu.org.ua/docs/2020/2/EV20202_105-114.pdf)
9. Прилепа Н.В. Соколюк Г.О. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2014. № 4. Т. 2. С. 162–164.
10. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Київ: Магнолія, 2019. 328 с.
11. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко та ін. ; за ред. А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с. URL : [http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp\\_posibnik.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp_posibnik.pdf)
12. Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства [Текст]: метод. рек. для вивч. дисц. / Ю.А. Горяйнова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 34 с
13. Калник О. Теоретико-практичні засади організації безпечності та якості харчової продукції у закладах ресторанного господарства / Олег Калник, Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (12 жовтня 2023 р., м. Львів). Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. С. 163–164.
14. Паска М. Оцінювання ефективності управління якістю продукції у закладах ресторанного господарства / Марія Паска, Іван Гілецький // Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфері обслуговування : тези доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (21 вересня 2022 року, м. Львів) / за заг. ред. Н. Павленчик. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. С. 135-136.
15. Гілецький І. Особливості впровадження системи харчової безпеки у закладах

ресторанного господарства, які базуються на принципах НАССР / Іван Гілецький, Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. II Міжнар. наук.- практ. конф. (7-8 жовт. 2021 р.). Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2021. С. 22-24.