

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:

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

Гузар Уляна Євгенівна

Контактна інформація:

моб. тел.: +380676701660, e-mail: 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 прийняття та реалізації управлінських рішень	Знати категорійний апарат управлінських рішень. Вміти аналізувати та використовувати на практиці механізм оптимізації рішень та умови підготовки та прийняття управлінських рішень	Презентація, 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. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 431 с.

2. Ігнат'єва І.А. Стратегічний менеджмент: Підруч./ І.А.Ігнат'єва.- К.: Каравела, 2008.- 480 с.

3. 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. – К.: Кондор, 2008. – 460 с.

4. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька, Л. В. Лукашова та ін. ; за ред. Г. Т. П'ятницької. – 2-ге вид., переробл. і допов. – К. : КНТЕУ, 2010. – 430 с.

5. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк.- К.: Центр навч. літератури, 2006.-348 с.

6. Осовська Г.В. Менеджмент організацій: Навч. посіб./ Г.В.Осовська, О.А.Осовський.- К.: Кондор, 2007.- 676 с.

7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туркомплексах :підручник / Т.Г. Сокол. - К. : Альтерпрес, 2009. - 447 с.

8. Федоренко В.Г. Основи менеджменту: Підруч./ 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) 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.