МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
імені Івана Боберського

ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ

ОК 18 Менеджмент

Рівень вищої освіти – Перший (бакалаврський) рівень
Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»
Кількість кредитів – 3– 90 год., із них: аудиторних - 60 год.; самостійної роботи студента – 30 год.
Форма навчання – денна
Рік підготовки – 3
Компонент освітньої програми – обов'язкова
Дні занять – відповідно до розкладу
Консультації – відповідно до графіку навчального процесу
Мова викладання – українська

Керівник курсу

Гуцуляк Вікторія Романівна – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри економіки та менеджменту

Контактна інформація:
Адреса: 79007, вул. Костюшка, 11, м. Львів. ауд. 213., тел. +380 (032) 255-41-32
e-mail: Lvpavot@ gmail.com

Опис дисципліни

Менеджменту займає важливе місце в системі підготовки висококваліфікованих спеціалістів, та є в переліку базових дисциплін.

Мета навчальної дисципліни «Менеджмент» полягає у формуванні в студентів системного розуміння основних принципів, підходів та методів управління в контексті готельно-ресторанної справи, розвитку управлінських компетенцій та навичок планування, організації, мотивування, контролю та прийняття рішень в умовах сучасних організацій.

Предметом навчальної дисципліни є вивчення основних принципів, методів і технологій управління, які використовуються для досягнення ефективного функціонування організацій у різних сферах діяльності, зокрема у готельно-ресторанному бізнесі.

Завдання дисципліни включають оволодіння теоретичними знаннями щодо основних понять менеджменту, його принципів і функцій, історії розвитку управлінської думки, законів та закономірностей менеджменту, а також сучасних методів управління. Студенти повинні засвоїти знання про процеси планування, організації, мотивування, контролю та регулювання в менеджменті, а також основи ефективної комунікації, управління конфліктами, лідерства і його впливу на організаційні зміни.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні оволодіти такими професійно-функціональними знаннями та вміннями.

Знати: основні поняття, принципи, рівні та функції менеджменту, його значення в різних сферах, історію розвитку управлінських теорій, закони та закономірності менеджменту, а також класифікацію методів управління і їх практичне застосування. Вони мають розуміти процеси планування, організації, мотивування, контролю та регулювання, типи організаційних структур, методи мотивування персоналу, систему контролювання, види комунікацій, а також управління конфліктами та стресом, і ролі лідерства у впливі на організаційну культуру та зміни.

Вміти: застосовувати основні поняття менеджменту на практиці, зокрема планувати роботу, організовувати команди та процеси, мотивувати співробітників та контролювати виконання завдань. Вони мають розробляти прості плани для досягнення цілей організації, ефективно спілкуватися в колективі, вирішувати конфлікти та справлятися зі стресом. Також студенти повинні вміти працювати з різними стилями управління та адаптувати їх до різних ситуацій, підтримуючи продуктивність і позитивну атмосферу в організації.

Міждисциплінарні зв'язки: базується на знаннях з таких нормативних дисциплін, як «Основи підприємницької діяльності», що забезпечує розуміння фінансового планування та розвитку бізнесу; «Основи індустрії гостинності», яке дає уявлення про специфіку галузі; «Організація ресторанного та готельного господарства», що розкривають особливості управлінських процесів у цих сферах; «Економіка та фінанси підприємства», яке допомагає аналізувати економічні показники та планувати бюджети; «Правове регулювання готельно-

ресторанного бізнесу» та «Правознавство», що дозволяють враховувати юридичні аспекти управління; «Технологія продукції ресторанного господарства», що дає знання технологічних процесів і якостей продукції, а також «Устаткування закладів ресторанного господарства», яке сприяє ефективному управлінню ресурсами та оптимізації процесів. Інтеграція цих знань сприяє ефективному прийняттю управлінських рішень у готельно-ресторанному бізнесі.

Навчальний контент

Назви змістових **тем**	**Розподіл годин**				Результати навчання
	разом	**Л.**	**С.**	**С.Р.**	
Тема 1. Вступ до менеджменту	**6**	**2**	**2**	**2**	розуміти сутність менеджменту, його рівні та значення в різних сферах; вміти визначати ключові функції менеджера
Тема 2. Історія розвитку менеджменту	**6**	**2**	**2**	**2**	оцінювати вплив різних шкіл менеджменту на сучасну практику; розуміти еволюцію управлінських теорій
Тема 3. Закони, закономірності та принципи менеджменту	**6**	**2**	**2**	**2**	розпізнавати закони та закономірності управління; застосовувати принципи менеджменту в практиці
Тема 4. Методи менеджменту	**6**	**2**	**2**	**2**	класифікувати методи управління; застосовувати їх для вирішення управлінських завдань
Тема 5. Технологія менеджменту	**6**	**2**	**2**	**2**	оцінювати управлінські процеси; використовувати регламентацію для забезпечення ефективності
Тема 6. Планування в менеджменті	**6**	**2**	**2**	**2**	вміти розробляти стратегії планування та використовувати методи прогнозування
Тема 7. Організаційна діяльність в менеджменті	**6**	**2**	**2**	**2**	структурувати організаційні процеси; визначати вплив організаційних структур на ефективність
Тема 8. Мотивація в менеджменті	**6**	**2**	**2**	**2**	розуміти та використовувати мотиваційні теорії; розробляти системи мотивування персоналу
Тема 9. Контролювання в менеджменті	**6**	**2**	**2**	**2**	розробляти системи контролю; аналізувати результати контролю для корекції процесів
Тема 10. Регулювання і координування в системі менеджменту	**6**	**2**	**2**	**2**	застосовувати методи регулювання; використовувати координаційні інструменти для досягнення цілей
Тема 11. Основи теорії прийняття управлінських рішень	**6**	**2**	**2**	**2**	використовувати різні моделі прийняття рішень; оцінювати ризики при прийнятті управлінських рішень

Тема 12. Комунікація у менеджменті	**6**	**2**	**2**	**2**	підвищувати ефективність комунікацій в організації; долати бар'єри комунікації
Тема 13. Управління конфліктними ситуаціями і стресами	**6**	**2**	**2**	**2**	вміти розпізнавати та вирішувати конфлікти; застосовувати техніки управління стресом
Тема 14. Лідерство: поведінкові та ситуаційні підходи	**6**	**2**	**2**	**2**	оцінювати вплив лідера на організаційну культуру; розробляти лідерські стратегії в кризових ситуаціях
Тема 15. Роль керівника в менеджменті	**6**	**2**	**2**	**2**	розвивати ключові керівницькі якості; ефективно використовувати різні форми влади та впливу
Всього	**90**	**30**	**30**	**30**	

Програмні компетентності. Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» студенти повинні набути:

загальні компетентності:

ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 5.Здатність працювати в команді

ЗК 9.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

фахові компетентності:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії

ФК 8 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб’єктом готельного та ресторанного бізнесу

програмні результати навчання:

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності

Політика оцінювання

Передбачає дотримання принципів доброчесності та студентоцентрованого підходу.

Оцінювання

Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до:
Положення ЛДУФК - http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html
Робочої програми - http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594
Порядку оцінювання - http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11597

Рекомендована література

Основна:

1. Менеджмент у питаннях та відповідях: навч. посіб. / А. А. Вдовічен, О. Г. Вдовічена, В. А. Чичун та ін. – Чернівці: ЧТЕІ ДТЕУ, 2023. – 172 с.

2. Данилюк М. І. Основи менеджменту: теорія та практика / М. І. Данилюк. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2022. – 345 с.

3. Основи менеджменту: Конспект лекцій [Електронний ресурс] : навч. посіб. для студентів спеціальності 073 «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Менеджмент і бізнес-адміністрування» / уклад.: Т. В. Лазоренко, С. О. Пермінова ; КПІ ім. Ігоря Сікорського. – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. – 166 с. – Режим доступу: https://kpi.ua/management-course

4. Шкільняк М. М., Овсянюк-Бердадіна О. Ф., Крисько Ж. Л., Демків І. О. Менеджмент: підручник / М. М. Шкільняк, О. Ф. Овсянюк-Бердадіна, Ж. Л. Крисько, І. О. Демків. – Тернопіль: ЗУНУ, 2022. – 258 с.

5. Менеджмент: навч. посіб. – Львів: Новий Світ – 2000, 2025. – 356 с. – ISBN 978-617-7519-47-7.

6. Менеджмент персоналу : підручник / Л. Алексеєнко, В. Брич, О. Борисяк та ін. ; за заг. ред. В. Брича. – Тернопіль : ЗУНУ, 2023. – 640 с. – ISBN 978-966-654-724-1.

Допоміжна:

7. Мартиненко І. В. Менеджмент змін: теоретичні та прикладні аспекти / І. В. Мартиненко. – Харків: Видавництво ХНУ, 2022. – 340 с. – ISBN 978-966-956-760-9.

8. Поліщук С. А. Організаційна поведінка та мотивація персоналу / С. А. Поліщук. – Львів: Видавництво ЛНУ, 2021. – 228 с. – ISBN 978-966-937-998-0.

9. Василенко В. О. Планування та управління проєктами / В. О. Василенко. – Дніпро: Дніпровський державний університет, 2020. – 185 с. – ISBN 978-966-836-235-2.

10. Жукова Т. М. Інноваційний розвиток в менеджменті / Т. М. Жукова. – Київ: КНЕУ, 2022. – 310 с. – ISBN 978-966-927-341-1.

11. Ковальчук В. І. Теорія і практика управління персоналом / В. І. Ковальчук. – Київ: НАУ, 2023. – 290 с. – ISBN 978-966-790-898-2.

12. Hill C. W. L., Schilling M. A. Strategic Management: Theory & Cases / C. W. L. Hill, M. A. Schilling. – 14th ed. – Cengage Learning, 2022. – 480 p. – ISBN 978-0357442167.
13. Northouse P. G. Leadership: Theory and Practice / P. G. Northouse. – 9th ed. – Sage Publications, 2022. – 520 p. – ISBN 978-1071834473.
14. Griffin R. W. Fundamentals of Management / R. W. Griffin. – 10th ed. – Cengage Learning, 2021. – 450 p. – ISBN 978-0357367972.
15. Yukl G. Leadership in Organizations / G. Yukl. – 10th ed. – Pearson, 2022. – 648 p. – ISBN 978-0134895132.
16. Dessler G. Human Resource Management / G. Dessler. – 17th ed. – Pearson, 2022. – 720 p. – ISBN 978-0135884371.
17. Теорія та практика менеджменту: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (24–26 травня 2023 р.) / відп. ред. Л. Черчик. – Луцьк: ВНТУ, 2023. – 312 с.

Інформаційні ресурси:

1. http://www.nbuv.gov.ua / Національна бібліотека України імені В. Вернадського
2. http://www.library.univ.kiev.ua/ukr / Наукова бібліотека імені М. Максимовича.
3. https://www.lsl.lviv.ua/index.php/uk/pro-biblioteku/ Львівська національна наукова бібліотека України ім. В. Стефаника
4. http://www.odnb.odessa.ua / Одеська державна наукова бібліотека імені М.Горького.
5. http://libkor.com.ua / Чернігівська обласна універсальна бібліотека імені В.Г.Короленка.