

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Факультет географічний
Кафедра туризму

Затверджено
На засіданні кафедри туризму
Географічного факультету
Львівського національного університету
імені Івана Франка
(протокол № 1 від 30 серпня 2023 р.)

Завідувач кафедри 

Силабус з навчальної дисципліни
«Менеджмент готельно-ресторанного господарства»,
що викладається в межах ОПП «Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти для здобувачів з
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Львів 2023 р.

Назва курсу	Менеджмент готельно-ресторанного господарства
Адреса викладання курсу	Україна, м. Львів, вул. Дорошенка 41
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	Географічний факультет, кафедра туризму
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	«Готельно-ресторанна справа» («Міжнародне готельне і ресторанне господарство»)
Викладачі курсу	Безручко Любомир Степанович, кандидат географічних наук, доцент
Контактна інформація викладачів	Lyubomyr.Bezruchko@lnu.edu.ua , посилання на сторінку викладача - https://geography.lnu.edu.ua/employee/bezruchko-l-s , Веб-сайт географічного факультету.
Консультації по курсу відбуваються	Консультації в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю). Також можливі он-лайн консультації через Skype, Viber або подібні ресурси. Для погодження часу он-лайн консультацій слід писати на електронну пошту або дзвонити.
Сторінка курсу	
Інформація про курс	Курс розроблено таким чином, щоб надати учасникам необхідні знання, обов'язкові для того, щоб стати фахівцем туристичної галузі і посісти конкурентоздатну позицію на ринку праці. Тому у курсі представлено теоретичні та методологічні основи менеджменту, основні інструменти та методи управління готелями та ресторанами, а також методи мотивації персоналу.
Коротка анотація курсу	Дисципліна «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» є нормативною дисципліною з спеціальності «Готельно –ресторанна справа» для освітньої програми бакалавр, яка викладається в п'ятому та шостому семестрі в обсязі 5 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
Мета та цілі курсу	Метою вивчення нормативної дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» є ознайомлення студентів з сутністю, принципами, формами, функціями, методологією та технологією менеджменту; формування у студентів сучасного мислення щодо відповідних тенденцій розвитку менеджменту, глибокого комплексного розуміння проблем управління підприємствами туристичного бізнесу та готельно-ресторанного сервісу, опанування навичок їх практичного розв'язання.
Література для вивчення дисципліни	<p>Основна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2003. - 348 с. 2. Пурська І.С. Міжнародний маркетинг : навч. посіб. [для студ. спец. "Менеджмент готельно-ресторанного господарства", екон. спец. вищ. навч. закл.]/ І.С. Пурська; М.П. Мальська, Ю.С. Занько- К. : Знання, 2012. - 285 с. 3. Мальська М.П. Менеджмент організацій: теорія та практика: навч. посіб./ М.П. Мальська. С.В. Білоус. – Київ : SBA-Print,2019 – 190 с. 4. Байлік С.І. Готельне господарство: організація, управління, обслуговування. - Київ: Альтерпрес, 2002. - 374 с. 5. Осовська Г. В., Осовський О. А. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2007. – 676 с. 6. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.

	<p>7. Архіпов В.ІВ. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.</p> <p>Допоміжна література:</p> <p>1. Кифяк В. Ф. Організація туризму : навч. посіб. / В. Ф. Кифяк. — Чернівці : Книги – ХХ 2008. — 344 с.</p> <p>2. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: 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.</p> <p>3. Менеджмент туристичної індустрії : [навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів] І. М. Школа, Т. М. Орховська, І. Д. Козьменко, І. Р. Лощенюк та ін. ; за ред. проф. І. М. Школи. — Чернівці : Книги - ХХІ, 2003. — 596 с.</p> <p>4. Сахно Є. Ю. Менеджмент сервісу : теорія та практика : навч. посіб. [Електронний ресурс] / Є. Ю. Сахно, М. С. Дорош, А. В. Ребенко. — К. : Центр учбової літератури, 2010. — 328 с. — Режим доступу : http://pidruchniki.ws/19390825/medzhment/organizatsiya_tehnologiya_nadannya_turistichnih_poslug.</p>
Тривалість курсу	__150__ год.
Обсяг курсу	_150_ годин аудиторних занять. З них __48__ годин лекцій, __48__ годин семінарських/практичних занять та 54 годин самостійної роботи
Очікувані результати навчання	<p>Після завершення цього курсу студент буде :</p> <p><i>знати:</i> понятійний апарат менеджменту готельно-ресторанного господарства, в тому числі термінологію, методологію та організаційно-практичні засади організації управлінської діяльності фірми, співвідношення організації як системи та організації як процесу; особливості інструментів менеджменту на різних етапах життєвого циклу готельної та ресторанної організації, особливості та основні інструменти менеджменту організацій в різних країнах;</p> <p><i>вміти:</i> проводити дослідження зовнішнього та внутрішнього середовища діяльності організації з метою прийняття зважених управлінських рішень, вміти здійснити SWOT-аналіз готелю та ресторану, оцінювати рівень конкурентоспроможності підприємства з метою підвищення загального конкурентного потенціалу організації та формувати стратегічний план його розвитку на довгострокову перспективу, вирішувати різні ситуаційні завдання, організувати практичну роботу з менеджменту людських ресурсів в готелях та ресторанах, використовувати відповідно до ситуацій методи прийняття управлінських рішень та вміти здійснювати комплекс дій для їх реалізації, адаптувати інноваційний зарубіжний досвід менеджменту в практику управління національним готельно-ресторанним господарством.</p>
Ключові слова	Менеджмент, SWOT-аналіз, інструменти менеджменту, управлінське рішення, ефективність
Формат курсу	Очний /заочний
	Проведення лекцій, та консультації для кращого розуміння тем
Теми	Подано нище у додатку у формі СХЕМИ КУРСУ**
Підсумковий контроль, форма	іспит в кінці навчального року – 6 семестр комбінований

Пререквізити	Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з економіки, маркетингу достатніх для сприйняття категоріального апарату менеджменту																												
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Лекції, практичні та семінарські побудовані у формі діалогу зі здобувачами вищої освіти. За узгодження з студентами та керівництвом вузу можливе відвідування готелів та ресторанів для практичного ознайомлення з окремими аспектами діяльності менеджера.																												
Необхідне обладнання	Передбачається використання проектора та ПК, достатньо володіти загально вживаними програми такими як Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.																												
Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	<p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:</p> <ul style="list-style-type: none"> • практичні/самостійні тощо : максимальна кількість балів __30__ • контрольні заміри (модулі): 25% семестрової оцінки; максимальна кількість балів __20__ • іспит/залік: 50% семестрової оцінки. Максимальна кількість балів __50__ <p>Підсумкова максимальна кількість балів __100__</p> <p style="text-align: center;">Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Сума балів за всі види навчальної діяльності</th> <th rowspan="2">Оцінка ECTS</th> <th colspan="2">Оцінка за національною шкалою</th> </tr> <tr> <th>для екзамену, курсового проекту (роботи), практики</th> <th>для заліку</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 – 100</td> <td>A</td> <td>відмінно</td> <td rowspan="5">зараховано</td> </tr> <tr> <td>81-89</td> <td>B</td> <td rowspan="2">добре</td> </tr> <tr> <td>71-80</td> <td>C</td> </tr> <tr> <td>61-70</td> <td>D</td> <td rowspan="2">задовільно</td> </tr> <tr> <td>51-60</td> <td>E</td> </tr> <tr> <td>21-50</td> <td>FX</td> <td>незадовільно</td> <td>не зараховано</td> </tr> <tr> <td>0-20</td> <td>F</td> <td>незадовільно (без права перездачі)</td> <td>не зараховано (без права перездачі)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Письмові роботи: розробка SWOT-аналізу, дві контрольні роботи на протязі семестру, відповідно чотири за рік навчання. Академічна добросесність: Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикавання джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недобросесності. Виявлення ознак академічної недобросесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману. Відвідання занять є важливою складовою навчання. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. Література. Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, можна отримати у бібліотеці Стефаніката Драгоманова. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає</p>	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку	90 – 100	A	відмінно	зараховано	81-89	B	добре	71-80	C	61-70	D	задовільно	51-60	E	21-50	FX	незадовільно	не зараховано	0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS			Оцінка за національною шкалою																									
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку																										
90 – 100	A	відмінно	зараховано																										
81-89	B	добре																											
71-80	C																												
61-70	D	задовільно																											
51-60	E																												
21-50	FX	незадовільно	не зараховано																										
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)																										

	<p>серед рекомендованих.</p> <p>Політика виставлення балів. Враховуються бали набрані на поточному тестуванні, самостійній роботі та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність студента під час практичного заняття; недопустимість пропусків та запізнь на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях не пов'язаних з навчанням; списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання і т. ін.</p> <p>Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.</p>
<p>Питання до заліку чи екзамену.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. У яких аспектах розглядається поняття менеджмент ? 2. Які існують обмеження у менеджменті? 3. Які інструменти впливу на людину використовує менеджмент готельно-ресторанного господарства? 4. Яка загальна мета менеджменту готельно-ресторанного господарства? 5. Яке «золоте правило менеджменту»? 6. З яких компонентів складається «комплекс менеджменту»? 7. Хто такий менеджер в системі управління готельно ресторанною організацією? 8. Які основні завдання менеджера готельно-ресторанного господарства? 9. Які є основні рівні менеджменту (управління) в організації готельно-ресторанного господарства? 10. Які висувуються вимоги до менеджера щодо його компетенції? 11. Які основні закони теорії управління? 12. У чому полягає закону «інтеграції»? 13. У чому полягає суть закону «демократії управління»? 14. У чому полягає суть закону «спеціалізації управління»? 15. У чому полягає суть закону «оптимального поєднання централізації та децентралізації управління»? 16. У чому полягає суть закону «еластичності системи»? 17. Які виділяють «закономірності менеджменту» 18. Які основні принципи менеджменту готельно-ресторанного господарства? 19. Які етапи передбачає процес управління ? 20. Які ви знаєте методи менеджменту? 21. Які методи належать до методів «прямого впливу», «непрямого впливу»? 22. У чому полягає суть таких методів менеджменту як «методи матеріального впливу», «методи морального впливу», «методи владного впливу»? 23. Які це економічні методи менеджменту? 24. Які це технічні методи менеджменту? 25. Які це соціально-психологічні методи менеджменту? 26. Які це адміністративні методи менеджменту? 27. Які основні функції менеджменту? 28. У чому полягає суть функції «керівництво»? 29. У чому полягає суть функції «планування»? 30. Які є рівні планування? 31. Які є види планування? 32. За якими критеріями класифікують плани? 33. У чому полягає суть функцій менеджменту? 34. З яких етапів складається процес планування? 35. Дайте визначення місії та цілей організації? 36. Які є види цілей організації? 37. У чому полягає суть стратегічного/тактичного/оперативного планування? 38. У чому полягає суть функції «організування»?

	<p>39. Які використовують основні категорії організаційної структури управління (ланку, рівень, елемент)?</p> <p>40. Які є види організаційних структур?</p> <p>41. Характеристика основних функцій менеджменту.</p> <p>42. У чому полягає суть функції «контроль»?</p> <p>43. Які є види контролю?</p> <p>44. Що таке «моніторинг» ?</p> <p>45. Як визначається управлінське рішення?</p> <p>46. Яким вимогам має відповідати ефективне управлінське рішення?</p> <p>47. З яких етапів складається процес прийняття управлінського рішення?</p> <p>48. Які є підходи до прийняття управлінських рішень?</p> <p>49. Які переваги та недоліки групових/індивідуальних управлінських рішень?</p> <p>50. Які є методи прийняття управлінських рішень?</p> <p>51. У чому полягає суть методів «мозкової атаки», «конференції ідей», «делфі»?</p> <p>52. Які це методи менеджменту «умовно групові»?</p> <p>53. Середовище організації. Характеристика факторів внутрішнього середовища готельно-ресторанного господарства?</p> <p>54. Поняття та характеристика основних факторів зовнішнього середовища підприємства.</p> <p>55. Поняття внутрішнього конкурентного потенціалу підприємства та його складові.</p> <p>56. Поняття конкурентних переваг та конкурентоздатності підприємства.</p> <p>57. Методи визначення конкурентних переваг підприємства.</p> <p>58. Механізм створення конкурентних переваг у глобальному конкурентному середовищі.</p> <p>59. Мотивація як загальна функція менеджменту.</p>
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

**** Схема курсу**

Тема, план,	Форма діяльності (заняття)* *лекція, самостійна, дискусія, групова робота)	Література	Завдання, год	Термін виконання
Тема 1. ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ КУРСУ « МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-	<i>лекція</i>	<p>Основна література:</p> <p>8. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2003. - 348 с.</p> <p>9. Пурська І.С. Міжнародний маркетинг : навч. посіб. [для студ. спец. "Менеджмент готельно-</p>	Роль та значення менеджменту в системі управління готельно-ресторанним	<i>Завдання розраховане на одне заняття</i>

<p>РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»</p> <p>Суть, інструменти та завдання менеджменту. Менеджер у системі управління організацією. Характеристика підходів до управління та сучасна система поглядів на менеджмент. Історія становлення менеджменту як науки. Процесний підхід. Системний підхід. Ситуаційний підхід.</p>		<p>ресторанного господарства", екон. спец. вищ. навч. закл.]/ І.С. Пурська; М.П. Мальська, Ю.С. Занько- К. : Знання, 2012. - 285 с.</p> <p>10. Мальська М.П. Менеджмент організацій: теорія та практика: навч. посіб./ М.П. Мальська. С.В. Білоус. – Київ : SBA-Print,2019 – 190 с.</p> <p>11.Байлік С.І. Готельне господарство: організація, управління, обслуговування. - Київ: Альтерпрес, 2002. - 374 с.</p> <p>12.Осовська Г. В., Осовський О. А. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2007. – 676 с.</p> <p>13.Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.</p> <p>14. Архіпов В.ІВ. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.</p> <p>Додаткова література: (список додаткової літератури може включати 10-15 джерел).</p> <p>1.Кифяк В. Ф. Організація туризму : навч. посіб. В. Ф. Кифяк. — Чернівці : Книги – XXI, 2008. — 344 с.</p> <p>2.Менеджмент готельно-ресторанного господарства 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.</p> <p>3. Менеджмент туристичної індустрії : [навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів] / І. М. Школа Т. М. Орховська, І. Д. Козьменко, І. Р. Лощенюк та ін. за ред. проф. І. М. Школи. — Чернівці : Книги - XXI 2003. — 596 с.</p> <p>4.Сахно Є. Ю. Менеджмент сервісу : теорія та практика : навч. посіб. [Електронний ресурс] / Є. Ю Сахно, М. С. Дорош, А. В. Ребенко. — К. : Центр учбової літератури, 2010. — 328 с. — Режим доступу http://pidruchniki.ws/19390825/menedzhment/organizatsiya_a_tehnologiya_nadannya_turistichnih_poslug.</p>	<p>господарство м. Завдання та комплекс менеджменту. Менеджер в системі управління готельно-ресторанним підприємством м. Вимоги до менеджера. Сучасні підходу до управління готельно-ресторанним осподарством , їх характеристика, переваги та недоліки. Історія розвитку менеджменту 2/2</p>	<p>тя (раз в два тижні)</p>
<p>Тема 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ЯК СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНА СИСТЕМА</p> <p>Поняття організації як відкритої системи, види організацій. Теорія життєвого циклу організації. Класифікація принципів організації: структурні принципи; принципи процесу; принципи кінцевого результату. Підходи до загальних принципів організації: принцип зворотного зв'язку; принцип розвитку; принцип змагальності, конкуренції;</p>	<p>лекція</p>	<p>3. Менеджмент туристичної індустрії : [навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів] / І. М. Школа Т. М. Орховська, І. Д. Козьменко, І. Р. Лощенюк та ін. за ред. проф. І. М. Школи. — Чернівці : Книги - XXI 2003. — 596 с.</p> <p>4.Сахно Є. Ю. Менеджмент сервісу : теорія та практика : навч. посіб. [Електронний ресурс] / Є. Ю Сахно, М. С. Дорош, А. В. Ребенко. — К. : Центр учбової літератури, 2010. — 328 с. — Режим доступу http://pidruchniki.ws/19390825/menedzhment/organizatsiya_a_tehnologiya_nadannya_turistichnih_poslug.</p>	<p>Закони, принципи, методи та організаційні засади менеджменту. Етапи життєвого циклу організації. Поняття організації та її видів. 2/2</p>	<p>Завдання розраховане на одне заняття (раз в два тижні)</p>

<p>принцип додатковості; три принципи відповідності: принцип оптимального поєднання централізації і децентралізації виробництва й управління; принцип прямого зв'язку; принцип ритмічності; принцип синхронізації.</p>				
<p>Тема 3. ОРГАНІЗАЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВО М</p> <p>Економічне призначення підприємства. Підсистеми підприємства: керована, що є об'єктом управління, і керуюча, що здійснює управління в системі. Об'єкт та суб'єкт управління на підприємстві. Поняття процесу управління. Управлінське рішення як концентроване вираження процесу управління. Технологія ухвалення управлінських рішень та методи управління організацією. Чинники, які підвищують ефективність управлінських рішень. Сучасні підходи до</p>	<p><i>лекція</i></p>		<p>Характеристика основних функцій менеджменту та їх практичне значення у діяльності готельно-ресторанних підприємств. 2/2</p>	<p><i>Завдання розраховане на одне заняття (раз в два тижні)</i></p>

<p>прийняття управлінських рішень. Способи ухвалення управлінських рішень. Методи групового ухвалення рішень.</p>				
<p>Тема 4. ОРГАНІЗАЦІЯ УПРАВЛІНСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ</p> <p>Проектування організаційної структури. Ключові поняття організаційної структури: елементи, зв'язки (стосунки), рівні і повноваження. Види зв'язків в організації: вертикальні і горизонтальні зв'язки; лінійні і функціональні; формальні і неформальні. Формування підрозділів організаційної структури. Види і типи організаційних структур. Принципи створення ефективної організації.</p>	<p>лекція</p>		<p>Стратегічне планування як основа організації управлінської діяльності готельного чи ресторанного підприємства. 2/2</p>	<p>Завдання розраховане на одне заняття (раз в два тижні)</p>
<p>Тема 5. УПРАВЛІННЯ ЕФЕКТИВНІСТЮ ТА РЕЗУЛЬТАТИВНІСТЮ МЕНЕДЖМЕНТУ ОРГАНІЗАЦІЙ</p> <p>Показники ефективності, продуктивності,</p>	<p>лекція</p>			

<p>результативності організацій. Принципи управління економічною ефективністю: співвіднесення результатів і витрат; сумірності витрат і результатів; співвіднесеності ефективності; кумулятивності ефективності. Ефективність і результативність як об'єкт управління. Фактори, що впливають на результативність організації: потенціал системи організації; збалансованість складових організації; процеси на всіх стадіях кругообігу фондів; рівень розвитку всіх підсистем; управління за результатами. Підходи до оцінювання ефективності менеджменту.</p>				
<p>Тема 6. УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЙНИМ РОЗВИТКОМ ОРГАНІЗАЦІЇ Інноваційний менеджмент у системі управління організацією. Поняття і види інноваційної діяльності. Інноваційна діяльність як об'єкт</p>	<p><i>лекція</i></p>			

інвестування.				
<p style="text-align: center;">Тема 7.</p> <p style="text-align: center;"><i>лекція</i></p> <p>УПРАВЛІННЯ РИЗИКОЗАХИЩЕН ІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА</p> <p>Сутність ризиків в економіці та підприємницького ризиків. Причини виникнення ризиків. Невизначеність і джерела виникнення ризиків. Класифікація ризиків та аналіз ризику. Ризикозахищеність інвестиційної та маркетингової діяльності. Концепція управління ризикозахищеністю підприємства</p>				
<p style="text-align: center;">Тема 8.</p> <p style="text-align: center;"><i>лекція</i></p> <p>УПРАВЛІННЯ КОНКУРЕНТОСПР ОМОЖНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА</p> <p>Сутність поняття конкуренції та конкурентоспромож ності. Визначення конкурентоспромож ності товару та організації. Перелік основних факторів, що впливають на конкурентоспроможе ність товару. Стратегічний потенціал як основа забезпечення конкурентоспромож ності підприємства. Параметри</p>				

<p>конкурентоспроможності продукції. Сутність конкурентного середовища підприємства та конкурентних переваг. Модель визначення інтенсивності конкурентної боротьби. Аналіз внутрішнього конкурентного потенціалу підприємства та визначення конкурентних переваг.</p>				
<p>Тема 9. ОСНОВИ АНТИКРИЗОВОГО УПРАВЛІННЯ Поняття кризи в соціально-економічному розвитку. Різновиди та ознаки криз. Закономірності економічних криз. Необхідність і можливість антикризового управління. Ефективність антикризового управління. Технологія антикризового управління. Загальна схема механізму управління в кризовій ситуації. Параметри контролю кризових ситуацій в механізмах антикризового управління. Ознаки і порядок встановлення</p>	<p><i>лекція</i></p>		<p>Сучасні організаційні структури готельно-ресторанного підприємства. Організація як функція менеджменту. 2/2</p>	<p><i>Завдання розраховане на одне заняття (раз на тиждень)</i></p>

банкрутства підприємства.				
<p>ТЕМА 10. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАОХОЧЕННЯ ТА НАВЧАННЯ ПРАЦІВНИКІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.</p> <p>Поняття мотивації як загальної функції менеджменту. Методи мотивації. Лідерство в організації. Професійний розвиток працівників організації. Поняття та види конфліктів. Моделі поведінки в конфліктних ситуаціях. Методи та принципи управління конфліктами в діяльності організації.</p>	лекція		<p>Особливості контролю за діяльністю готельно-ресторанним господарством. Моніторинг як метод контролю за змінами у зовнішньому середовищі. Форми звітності працівників. 4/4</p>	Завдання розраховане на два заняття (раз на тиждень)
<p>ТЕМА 11. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ПОСЛУГ ЯК ФУНКЦІЯ МЕНЕДЖМЕНТУ.</p> <p>Сутність і завдання функції організації виробництва послуг у сфері готельно-ресторанного господарства. Функція менеджменту «організація виробництва послуг проживання». Функція менеджменту</p>	лекція		<p>Сучасні способи заохочення працівників. Зарубіжних досвід мотивації кадрів провідних готельних та ресторанних компаній. 2/2</p>	Завдання розраховане на одне заняття (раз на тиждень)

<p>«організація виробництва послуг харчування». Оперативне управління технологічними процесами в ресторанах. Рациональне використання матеріально-технічних і трудових ресурсів в ресторанах. Управління якістю кулінарної продукції</p>				
<p>ТЕМА 12. МОТИВАЦІЯ Й СТИМУЛЮВАННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ Теоретичні основи мотивації й стимулювання. Стимулювання праці працівників виробництва в готельно-ресторанному господарстві. Мотиваційні основи управлінської праці</p>	лекція		<p>Методи навчання працівників та підвищення рівня їх професіоналізму та кваліфікації. 2/2</p>	<p>Завдання розраховане на два заняття (раз на тиждень)</p>
<p>ТЕМА 13. ФУНКЦІЯ КОНТРОЛЮ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ Зміст, види, принципи та процес здійснення контролю на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Ефективність</p>	лекція		<p>Поняття конкурентоспроможності туристичного продукту. Характеристика факторів, які створюють та утримують конкурентні переваги в глобальному конкурентном</p>	<p>Завдання розраховане на два заняття (раз на тиждень)</p>

функції контролю у готельно-ресторанному господарстві.			у середовищі. 2/2	
<p>ТЕМА 14. ПЛАНУВАННЯ ЯК ФУНКЦІЯ МЕНЕДЖМЕНТУ</p> <p>Планування розвитку підприємств на основі результатів дослідження обсягів попиту й можливостей ринку. Прогнозування зміни прибутку й рентабельності на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Планування діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства на основі аналізу факторів зовнішнього, безпосереднього й внутрішнього середовищ. Суть методів аналізу, застосовуваних у плануванні й управлінні підприємств готельно-ресторанної сфери. Аналіз факторів зовнішнього середовища. Аналіз середовища безпосереднього оточення. Аналіз внутрішнього середовища підприємств готельно-</p>	лекція		<p>Основні моделі прийняття управлінських рішень: характеристики, особливості використання, переваги та недоліки. 2/2</p>	<p>Завдання розраховане на два заняття (раз на тиждень)</p>

<p>ресторанного господарства. Стратегічне планування управління готельно-ресторанному господарстві. організації стратегічного планування управління підприємствах. Сіткове й управління стратегічних комплексних робіт.</p>				
<p>ТЕМА 15. УПРАВЛІННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЮ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА. Модель визначення інтенсивності конкурентної боротьби. внутрішнього конкурентного потенціалу підприємства визначення конкурентних переваг. створення утримання конкурентних переваг глобальному конкурентному середовищі. підприємства особливості використання діяльності підприємства готельно-</p>	<p>лекція</p>		<p>Інновації в готельно-ресторанному господарстві. 4/4</p>	<p>Завдання розраховане на два заняття (раз на тиждень)</p>

ресторанного типу.				
ТЕМА 16. ПРОЕКТУВАННЯ СТРУКТУР УПРАВЛІННЯ В ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Сутність основних понять та методика проектування структур управління в підприємствах ресторанного господарства 4.2 Класифікація організаційних структур управління	лекція		Дослідження готельного та о ресторанного господарства певної країни світу (на вибір студента) 4/4	Завдання розраховане на два заняття (раз на тиждень)
ТЕМА 17. ЗНАЧЕННЯ СИСТЕМИ МЕТОДІВ МЕНЕДЖМЕНТУ В РОБОТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Економічні методи менеджменту, їх значення і ефективність використання. Організаційно-адміністративні методи управління. Соціально-психологічні методи управління.	лекція		Вивчення способів дослідження політико-правового середовища Ознайомлення з методами дослідження економічного середовища країни та інтерпретації отриманої інформації.	Завдання розраховане на одне заняття (раз на тиждень)
ТЕМА 18. УПРАВЛІНСЬКІ РІШЕННЯ У МЕНЕДЖМЕНТІ ПІДПРИЄМСТВ	лекція		Розробка моделей та кейсів по прийнятті	Завдання розраховане на два

<p>ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Зміст і види управлінських рішень. Прийняття, реалізація та контроль виконання рішень. Стилi прийняття управлінських рішень і ефективність їх виконання.</p>			управлінських рішень 4/4	заняття (раз на тиждень)
<p>ТЕМА 19. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ УПРАВЛІННЯ КОЛЕКТИВАМИ Кадровий потенціал підприємств готельно-ресторанного господарства. Підбір управлінських кадрів і формування їх резерву. Структура особистості здібного керівника. Особливості зарубіжних технологій управління колективами.</p>	лекція			
<p>ТЕМА 20. КОМУНІКАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ Види комунікацій та їх структурних схем. Елементи моделі комунікаційного процесу. Комунікаційні процеси на підприємствах. Інформаційні та організаційні</p>	лекція			

ресурси підприємств готельно- ресторанного господарства.				
---	--	--	--	--