

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 30.08.2024 року)

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
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Львів 2024

Силабус курсу Менеджмент готельно-ресторанного господарства

2024-2025 навчального року

Назва курсу	Менеджмент готельно-ресторанного господарства
Адреса викладання курсу	79000, Україна, м. Львів, вул. Петра Дорошенка, 41
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	Географічний факультет, кафедра туризму
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Викладачі курсу	Грицишин Анна Тарасівна, кандидат економічних наук, доцент
Контактна інформація викладачів	anna.hrytsyshyn@lnu.edu.ua https://geography.lnu.edu.ua/employee/hrytsyshyn-anna
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	https://geography.lnu.edu.ua/course/menedzhment-hotel-no-restorannoho-hospodarstva
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 зі 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. 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. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2003. - 348 с. 3. Пурська І.С. Міжнародний маркетинг : навч. посіб. [для студ. спец. "Менеджмент готельно-ресторанного господарства", екон. спец. вищ. навч. закл.]/ І.С. Пурська;

	<p>М.П. Мальська, Ю.С. Занько- К. : Знання, 2012. - 285 с.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Мальська М.П. Менеджмент організацій: теорія та практика: навч. посіб./ М.П. Мальська. С.В. Білоус. – Київ : SBA-Print,2019 – 190 с. 5. Байлік С.І. Готельне господарство: організація, управління, обслуговування. - Київ: Альтерпрес, 2002. - 374 с. 6. Осовська Г. В., Осовський О. А. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2007. – 676 с. 7. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с. 8. Архіпов В.ІВ. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с. <p style="text-align: center;">Додаткова література:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кифяк В. Ф. Організація туризму : навч. посіб. / В. Ф. Кифяк. — Чернівці : Книги - XXI, 2008. — 344 с. 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. 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. 4. Сахно Є. Ю. Менеджмент сервісу : теорія та практика : навч. посіб. / Є. Ю. Сахно, М. С. Дорош, А. В. Ребенко. — К. : Центр учбової літератури, 2010. — 328 с.
Тривалість курсу	150 год.
Обсяг курсу	150 годин аудиторних занять. З них 48 годин лекцій, 48 годин семінарських/практичних занять та 54 години самостійної роботи
Очікувані результати навчання	<p>Після завершення цього курсу студент буде :</p> <p>знати: 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>вміти: 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> <p>В результаті вивчення навчальної дисципліни у студента мають бути сформовані наступні компетентності:</p> <p>Загальні компетентності:</p>

	<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>Програмні результати навчання, які отримуються студентами після вивчення навчальної дисципліни:</p> <p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 14 . Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</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	<p>Лекції, практичні та семінарські побудовані у формі діалогу зі здобувачами вищої освіти.</p> <p>Лекційна форма навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведення лекцій з використання мультимедійного забезпечення; - пояснення та наведення прикладів з діяльності суб'єктів готельно-ресторанного господарства; - дискусія, бесіда, ілюстрація, демонстрація. <p>Практичне/семінарське заняття:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доповідь, відповідь, обговорення; - презентація результатів дослідження з використання мультимедійного забезпечення. <p>За узгодження зі студентами та керівництвом ВНЗ можливе відвідування конференцій та інших подій для практичного ознайомлення з інструментами ринку послуг.</p>
Необхідне обладнання	Передбачається використання проектора та ПК, достатньо володіти загально вживаними програми такими як Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.

<p>Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)</p>	<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 <u>30</u> • контрольні заміри (модулі): 20% семестрової оцінки; максимальна кількість балів <u>20</u> • іспит/залік: 50% семестрової оцінки. Максимальна кількість балів <u>50</u> <p>Підсумкова максимальна кількість балів <u>100</u></p> <p style="text-align: center;">Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS</p> <table border="1" data-bbox="483 464 1549 963"> <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="4">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> </tr> <tr> <td>51-60</td> <td>E</td> <td>задовільно</td> <td rowspan="2">не зараховано</td> </tr> <tr> <td>21-50</td> <td>FX</td> <td>незадовільно</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 протягом семестру, відповідно чотири за рік навчання.</p> <p>Академічна доброчесність: Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману.</p> <p>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.</p> <p>Література. Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, буде надана викладачем виключно в освітніх цілях без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає 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>	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	51-60	E	задовільно	не зараховано	21-50	FX	незадовільно	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																												
51-60	E	задовільно	не зараховано																										
21-50	FX	незадовільно																											
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)																										

	Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.
Питання до екзамену	<ol style="list-style-type: none"> 1. «Золоте правило менеджменту» 2. «Умовно групові» методи менеджменту. 3. Адміністративні методи менеджменту. 4. Види контролю. 5. Види контролю. 6. Види організаційних структур. 7. Види планування. 8. Види цілей організації. 9. Визначення місії та цілей організації. 10. Вимоги до ефективності управлінського рішення. 11. Вимоги до менеджера щодо його компетенції 12. Економічні методи менеджменту. 13. Етапи процесу прийняття управлінського рішення 14. Етапи процесу управління 15. Загальна мета менеджменту готельно-ресторанного господарства. 16. Закономірності менеджменту. 17. Інструменти впливу на людину у менеджменті готельно-ресторанного господарства 18. Компоненти «комплексу менеджменту». 19. Критерії класифікації планів. 20. Лінійна організаційно-управлінська система підприємства. 21. Логістика в готельно-ресторанному господарстві. 22. Менеджер в системі управління готельно-ресторанною організацією 23. Методи «прямого впливу» та «непрямого впливу» 24. Методи визначення конкурентних переваг підприємства. 25. Методи менеджменту. 26. Методи прийняття управлінських рішень. 27. Механізм створення конкурентних переваг у глобальному конкурентному середовищі 28. Мотивація як загальна функція менеджменту. 29. Обмеження у менеджменті. 30. Основні закони теорії управління 31. Основні категорії організаційної структури управління (ланка, рівень, елемент). 32. Основні принципи менеджменту готельно-ресторанного господарства 33. Основні принципи менеджменту готельно-ресторанного господарства. 34. Основні рівні менеджменту (управління) в організації готельно-ресторанного господарства. 35. Основні функції менеджменту 36. Переваги та недоліки групових/індивідуальних управлінських рішень 37. Підходи до прийняття управлінських рішень. 38. Поняття «менеджмент» та аспекти його розгляду 39. Поняття «моніторинг» 40. Поняття внутрішнього конкурентного потенціалу підприємства та його складові. 41. Поняття конкурентних переваг та конкурентоздатності підприємства. 42. Поняття та характеристика основних факторів зовнішнього середовища підприємства.

	<p>43. Рівні планування.</p> <p>44. Середовище організації. Характеристика факторів внутрішнього середовища готельно-ресторанного господарства</p> <p>45. Соціально-психологічні методи менеджменту.</p> <p>46. Суть закону «демократії управління».</p> <p>47. Суть закону «еластичності системи».</p> <p>48. Суть закону «інтеграції».</p> <p>49. суть закону «оптимального поєднання централізації та децентралізації управління».</p> <p>50. Суть закону «спеціалізації управління».</p> <p>51. Суть методів «мозкової атаки», «конференції ідей», «делфі».</p> <p>52. Суть стратегічного/тактичного/оперативного планування.</p> <p>53. Суть методів менеджменту: «методи матеріального впливу», «методи морального впливу», «методи владного впливу».</p> <p>54. Суть функції «керівництво».</p> <p>55. Суть функції «контроль».</p> <p>56. Суть функції «організування».</p> <p>57. Суть функції «планування».</p> <p>58. Суть функцій менеджменту.</p> <p>59. Технічні методи менеджменту.</p>
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

** СХЕМА КУРСУ «МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Тиж./ дата/ год.	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)*	Література	Завдання, год.	Термін виконання
Згідно розкладу	<p>Тема 1. ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ КУРСУ «МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-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>	Лекція Практичне заняття	<p>Основна література:</p> <p>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.</p> <p>2. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної</p>	Л – 2 П – 2 С – 2	Відповідно до розкладу

Згідно розкладу	<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; принцип додатковості; три принципи відповідності: принцип оптимального поєднання централізації і децентралізації виробництва й управління; принцип прямого зв'язку; принцип ритмічності; принцип синхронізації.</p>	Лекція Практичне заняття	<p>літератури, 2003. - 348 с.</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Мальська М.П. Менеджмент організацій: теорія та практика: навч. посіб./ М.П. Мальська. С.В. Білоус. – Київ : SBA-Print, 2019 – 190 с.</p> <p>5. Байлік С.І. Готельне господарство: організація, управління, обслуговування. - Київ: Альтерпрес, 2002. - 374 с.</p> <p>6. Осовська Г. В., Осовський О. А. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2007. – 676 с.</p> <p>7. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.</p> <p>8. Архіпов В.ІВ. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.</p>	Л – 2 П – 2 С – 2	Відповідно до розкладу
Згідно розкладу	<p>Тема 3. ОРГАНІЗАЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВОМ</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 прийняття управлінських рішень. Способи ухвалення управлінських рішень.</p>	Лекція Практичне заняття	<p>Менеджмент готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2007. – 676 с.</p> <p>7. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.</p> <p>8. Архіпов В.ІВ. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.</p>	Л – 2 П – 2 С – 2	Відповідно до розкладу

	Методи групового ухвалення рішень.		Додаткова література: 1.Кифяк В. Ф. Організація туризму : навч. посіб. / В. Ф. Кифяк. — Чернівці : Книги – XXI, 2008. — 344 с. 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. 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. 4.Сахно Є. Ю. Менеджмент сервісу : теорія та практика : навч. посіб. / Є. Ю. Сахно, М. С. Дорош, А. В. Ребенко. — К. : Центр учбової літератури, 2010. — 328 с.		
Згідно розкладу	Тема 4. ОРГАНІЗАЦІЯ УПРАВЛІНСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ 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.	Лекція Практичне заняття		Л – 2 П – 2 С – 2	Відповідно до розкладу
Згідно розкладу	Тема 5. УПРАВЛІННЯ ЕФЕКТИВНІСТЮ ТА РЕЗУЛЬТАТИВНІСТЮ МЕНЕДЖМЕНТУ ОРГАНІЗАЦІЙ Показники ефективності, продуктивності, 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.	Лекція Практичне заняття		Л – 2 П – 2 С – 2	Відповідно до розкладу

Згідно розкладу	<p>Тема 6. УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЙНИМ РОЗВИТКОМ ОРГАНІЗАЦІЇ</p> <p>Інноваційний менеджмент у системі управління організацією. Поняття і види інноваційної діяльності. Інноваційна діяльність як об'єкт інвестування.</p>	Лекція Практичне заняття		Л – 2 П – 2 С – 2	Відповідно до розкладу
Згідно розкладу	<p>Тема 7. УПРАВЛІННЯ РИЗИКОЗАХИЩЕНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА</p> <p>Сутність ризиків в економіці та підприємницького ризику. Причини виникнення ризиків. Невизначеність і джерела виникнення ризиків. Класифікація ризиків та аналіз ризику. Ризико-захищеність інвестиційної та маркетингової діяльності. Концепція управління ризикозахищеністю підприємства.</p>	Лекція Практичне заняття		Л – 2 П – 2 С – 3	Відповідно до розкладу
Згідно розкладу	<p>Тема 8. УПРАВЛІННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА</p> <p>Сутність поняття конкуренції та конкурентоспроможності. Визначення конкурентоспроможності товару та організації. Перелік основних факторів, що впливають на конкурентоспроможність товару. Стратегічний потенціал як основа забезпечення конкурентоспроможності підприємства. Параметри конкурентоспроможності продукції. Сутність конкурентного середовища підприємства та конкурентних переваг. Модель визначення інтенсивності конкурентної боротьби. Аналіз внутрішнього конкурентного потенціалу підприємства та визначення конкурентних переваг.</p>	Лекція Практичне заняття		Л – 2 П – 2 С – 3	Відповідно до розкладу

Згідно розкладу	<p align="center">Тема 9. ОСНОВИ АНТИКРИЗОВОГО УПРАВЛІННЯ</p> <p>Поняття кризи в соціально-економічному розвитку. Різновиди та ознаки криз. Закономірності економічних криз. Необхідності 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 банкрутства підприємства.</p>	Лекція Практичне заняття		Л – 2 П – 2 С – 3	Відповідно до розкладу
Згідно розкладу	<p align="center">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 Практичне заняття		Л – 2 П – 2 С – 3	Відповідно до розкладу
Згідно розкладу	<p align="center">Тема 11. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ПОСЛУГ ЯК ФУНКЦІЯ МЕНЕДЖМЕНТУ.</p> <p>Сутність і завдання функції організації виробництва послуг у сфері готельно-ресторанного господарства. Функція менеджменту</p>	Лекція Практичне заняття		Л – 2 П – 2 С – 3	Відповідно до розкладу

	«організація виробництва послуг проживання». Функція менеджменту «організація виробництва послуг харчування». Оперативне управління технологічними процесами в ресторанах. Раціональне використання матеріально-технічних і трудових ресурсів в ресторанах. Управління якістю кулінарної продукції.				
Згідно розкладу	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	Лекція Практичне заняття		Л – 2 П – 2 С – 3	Відповідно до розкладу
Згідно розкладу	Тема 13. ФУНКЦІЯ КОНТРОЛЮ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ Зміст, види, принципи та процес здійснення контролю на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Ефективність функції контролю у готельно-ресторанному господарстві.	Лекція Практичне заняття		Л – 2 П – 2 С – 3	Відповідно до розкладу
Згідно розкладу	Тема 14. ПЛАНУВАННЯ ЯК ФУНКЦІЯ МЕНЕДЖМЕНТУ 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	Лекція Практичне заняття		Л – 2 П – 2 С – 3	Відповідно до розкладу

	<p>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-ресторанного господарства. Стратегічне планування й управління в готельно-ресторанному господарстві. Суть організації стратегічного планування й управління на підприємствах. Сіткове планування й управління стратегічних комплексних робіт.</p>				
Згідно розкладу	<p>Тема 15. УПРАВЛІННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЮ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА.</p> <p>Модель визначення інтенсивності конкурентної боротьби. Аналіз внутрішнього конкурентного потенціалу підприємства та визначення конкурентних переваг. Механізм створення та утримання конкурентних переваг у глобальному конкурентному середовищі. Основні конкурентні стратегії підприємства та особливості їх використання у діяльності підприємства готельно-ресторанного типу.</p>	Лекція Практичне заняття		Л – 2 П – 2 С – 3	Відповідно до розкладу
Згідно розкладу	<p>Тема 16. ПРОЕКТУВАННЯ СТРУКТУР УПРАВЛІННЯ В ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</p> <p>Сутність основних понять та методика проектування структур управління в підприємствах ресторанного господарства 4.2</p>	Лекція Практичне заняття		Л – 2 П – 2 С – 3	Відповідно до розкладу

	Класифікація організаційних структур управління.			
Згідно розкладу	<p>Тема 17. ЗНАЧЕННЯ СИСТЕМИ МЕТОДІВ МЕНЕДЖМЕНТУ В РОБОТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</p> <p>Економічні методи менеджменту, їх значення і ефективність використання. Організаційно-адміністративні методи управління. Соціально-психологічні методи управління.</p>	Лекція Практичне заняття	Л – 2 П – 2 С – 3	Відповідно до розкладу
Згідно розкладу	<p>Тема 18. УПРАВЛІНСЬКІ РІШЕННЯ У МЕНЕДЖМЕНТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</p> <p>Зміст і види управлінських рішень. Прийняття, реалізація та контроль виконання рішень. Стили прийняття управлінських рішень і ефективність їх виконання.</p>	Лекція Практичне заняття	Л – 2 П – 2 С – 3	Відповідно до розкладу
Згідно розкладу	<p>Тема 19. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ УПРАВЛІННЯ КОЛЕКТИВАМИ</p> <p>Кадровий потенціал підприємств готельно-ресторанного господарства. Підбір управлінських кадрів і формування їх резерву. Структура особистості здібного керівника. Особливості зарубіжних технологій управління колективами.</p>	Лекція Практичне заняття	Л – 2 П – 2 С – 3	Відповідно до розкладу
Згідно розкладу	<p>Тема 20. КОМУНІКАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ</p> <p>Види комунікацій та їх структурних схем. Елементи моделі комунікаційного процесу. Комунікаційні</p>	Лекція Практичне заняття	Л – 2 П – 2 С – 3	Відповідно до розкладу

	процеси на підприємствах. Інформаційні та організаційні ресурси підприємств готельно-ресторанного господарства.				
--	---	--	--	--	--