

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Затверджено
на засіданні кафедри
готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 13 від 13 червня 2024 р.)

Завідувач кафедри  доц. Ігор ПАНДЯК

СИЛАБУС
з навчальної дисципліни
«Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі»,
що викладається в межах ОПП «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
для здобувачів спеціальності
181 «Харчові технології»

Львів 2024 р.

Назва курсу	Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі
Адреса викладання курсу	м. Львів, вул. Дорошенка, 41, вул. Лесі Українки, 39
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	Географічний факультет, кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології
Викладачі курсу	Петлін Ірина Володимирівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Контактна інформація викладачів	https://geography.lnu.edu.ua/employee/petlin-iryna-volodymyrivna iryna.petlin@lnu.edu.ua petlinirina@gmail.com
Консультації по курсу відбуваються	щопонеділка, 15:00-16:00 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд.205), або в он-лайн формі
Сторінка курсу	https://geography.lnu.edu.ua/course/menedzhment-u-restorannomu-ta-kharchovomu-biznesi-181-m
Інформація про курс	Дисципліна «Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі» – нормативна дисципліна для освітньої програми «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології, яка викладається у 2-му семестрі в обсязі 3 кредити (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
Коротка анотація курсу	Курс «Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі» відноситься до навчальних дисциплін циклу професійної та практичної підготовки і формує профіль майбутнього фахівця в ресторанному та харчовому бізнесі. Дана дисципліна дає можливість студентам уявити як на практиці здійснюється процес управління на підприємствах ресторанного та харчового бізнесу; вивчити особливості управлінських процесів у різних напрямках діяльності зазначених закладів. Вона спрямована на вироблення основоположних орієнтирів у ресторанному та харчовому бізнесі, на набуття вмінь аналізувати ринкову інформацію та приймати економічно обґрунтовані рішення в умовах конкуренції та непередбачуваності очікуваних наслідків. Дисципліна дає можливість студентам ознайомитися з системою функціонального менеджменту на підприємствах ресторанного та харчового бізнесу, мотивацією та контролем, уявити як на практиці здійснюються процеси управління маркетинговою діяльністю, збутовою політикою, безпекою, персоналом.
Мета та цілі курсу	Метою викладання навчальної дисципліни: формування сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань у галузі менеджменту, формування розуміння концептуальних основ системного управління організаціями; набуття умінь аналізу внутрішнього та зовнішнього середовища, прийняття адекватних управлінських рішень. Завданнями вивчення навчальної дисципліни «Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі» є забезпечення здатності студента розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми у ресторанному та харчовому бізнесі, в процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів менеджменту; визначення та формування організаційної структури підрозділів, визначення їх завдань та необхідних посад, кваліфікаційного рівня, координація їх діяльності; засвоєння вмінь формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах ресторанного та харчового бізнесу, навички взаємодії (робота в команді); забезпечення вмінь управляти

<p>Література для вивчення дисципліни</p>	<p>підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів ресторанного та харчового бізнесу.</p> <p>Основна література:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Андренко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М.; Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник. Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Х.: ХНУМГ, 2014. 431 с. 2. Ігнат'єва І.А. Стратегічний менеджмент: Підруч. К.: Каравела, 2008. 480 с. 3. Кузьмін О.Є., Мелшник О.Г., Процик І.С., Романишин С.Б., Дарміць Р.З. Менеджмент: графічна і таблицяна візуалізація: навч. Посібник. 4-те вид., випр. та допов. Львів: Видав-во Львівської політехніки, 2018. 208 с. 4. Мальська М.П., Білоус С.В. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: теорія та практика: навч. посіб. Київ : SBA-Print, 2019 190 с. 5. Менеджмент. Навчальний посібник для здобувачів вищої освіти / Страпчук С. І., Миколенко О. П., Попова І. А., Пустова В. В. Львів, Видавництво «Новий Світ – 2000», 2020. 356 с. 6. Мінцберг Г. Анатомія менеджменту. Ефективний спосіб керувати компанією : пер. з англ. Київ: Наш формат, 2018. 397 с 7. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. К.: Центр навч. літератури, 2006. 348 с. 8. Осовська Г. В., Осовський О. А. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. К.: Кондор, 2007. 676 с. 9. Писаревський І. М., Нохріна Л.А., Познякова О.В. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: ХНАМГ, 2008. 133с. 10. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О., Лукашова Л. В. та ін. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник / за ред. Г. Т. П'ятницької. 2-ге вид., переробл. і допов. К.: КНТЕУ, 2010. 430 с. 11. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туркомплексах : підручник К. : Альтерпрес, 2009. 447 с. 12. Федоренко В.Г. Основи менеджменту: Підруч. Київ: Алерта, 2007. 420 с. 13. Федулова Л. І. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручн. Київ: Либідь, 2004, 448 с. URL: http://libfree.com/179066750_menedzhmentperednova.html#396. 14. Шатун В.Т. Основи менеджменту: навч. посібн. Миколаїв: Вид-во МДГУ ім. Петра Могили, 2006. 376 с. URL: http://lib.chdu.edu.ua/pdf/posibnuku/191/1.pdf 15. Шинкарук Л.В., Мостенська Т.Л., Власенко Т.О. Менеджмент: навч. посіб. Київ: Видав. дім «Кондор», 2018. 220 с. 16. Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, О. П. Ткаченко, С. С. Ткачева. Менеджмент ресторанного господарства: Навч. посібник. Х.: Світ Книг, 2015. 486 с. <p>Додаткова література:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виклюк М.І., Пісний Б.М., Петлін І.В. Концептуальні засади формування механізму антикризового фінансового управління підприємством [Електронний ресурс] / М.І. Виклюк, Б.М. Пісний, І.В. Петлін // Інфраструктура ринку. – 2019. – № 29. – Режим доступу до ресурсу: http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/29_2019_ukr/69.pdf 2. Виклюк М.І., Петлін І.В., Хемій Х.І. Роль мотиваційного механізму в підвищенні ефективності функціонування підприємств [Електронний ресурс] / М.І. Виклюк, І.В. Петлін, Х.І. Хемій // Інфраструктура ринку. Електронний науковр-практичний журнал – 2019. - №37. – Режим доступу: : http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/37_2019_ukr/29.pdf 3. Гальків Л.І., Виклюк М.І., Петлін І.В. Малий бізнес: маркери кадрового менеджменту та статистики небезпек. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. Випуск № 2 (25) 2020. С. 106-113.
--	--

4. Краснокутська Н. С. Менеджмент : навч. посіб. для екон. спец. закл. вищ. освіти. Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків: Друкарня Мадрид, 2019. 230 с.

5. Кузьмін О. Є. Менеджмент: графічна і таблична візуалізація : навчальний посібник / О. Є. Кузьмін, О. Г. Мельник, І. С. Процик, С. Б. Романишин, Р. З. Дармиць. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2018. 208 с.

6. Муромець Н. Є., Мирошниченко Ю. В., Корсаков Д. О. Менеджмент : навч. посіб. Харків. торг.-екон. ін-т Київ. нац. торг.-екон. ун-ту. Харків : Мезіна В. В., 2017. 322 с.

7. Панченко В. А., Галета Я. В., Черненко О. В. Основи менеджменту : навч. посіб. Дніпро : Середняк Т. К., 2019. 451 с.

8. Управління розвитком малого підприємництва зеленого туристичного бізнесу : [монографія] / І.Р. Михасюк, І.В. Петлін. – Львів: Ліга-Прес, 2013. – 284 с.

9. Петлін І.В. Теоретико-методичні засади оцінки ефективності функціонування підприємств готельного господарства: таксономічний підхід: матеріали міжнародної науково-практичної конференції [Сучасні проблеми розвитку туризму в Україні], (16-17 травня 2019 р.) / І.В. Петлін. – Львів. – С. 62-68.

10. Петлін І.В. Переваги та недоліки використання крауд-технологій в розвитку підприємницьких структур. Формування ринкової економіки в Україні. Вип. 44. 2020. С. 152-160.

11. Петлін І.В. Напрями удосконалення інституційного забезпечення розвитку підприємництва : Матеріали XI Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції [Управління проектами: проектний підхід в сучасному менеджменті], Одеса, 13-14 листопада 2020 р.) – с.298-302.

12. Петлін І.В. Особливості застосування крауд-технологій у сфері управління персоналом та оцінка їх ефективності: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору», Полтава (24 березня 2021 р.). – С. 265-268.

13. Петлін І., Юзвяк С. Мотивація як дієвий інструмент удосконалення системи організації праці на підприємствах готельної індустрії: Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», Львів (6 жовтня 2022 р.). С. 352-354.

14. Петлін І.В. Роль крауд-технологій у підборі персоналу в сучасних умовах: збірн. наук. прац. Всеукр. наук.-практ. конф. «Фінансово-економічні проблеми розвитку суб'єктів господарювання в період становлення інноваційної економіки», Частина 2, 10 лист. 2022р., Кривий Ріг : Криворізький національний університет, 2022. 713 с. (С. 631-634).

15. Петлін І., Арутюнян М. Особливості управління персоналом готельних підприємств: Збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни», м. Львів (19-21 квітня 2023 р.) [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. – Львів: «Камула», 2023. – 466 с. (С. 326-330).

Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:

1. Урядовий портал [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.kmu.gov.ua>

2. Державна служба статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

3. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua>.

4. Готельно-рестораний бізнес: <http://hotelbiz.com.ua>.

	5.Журнал «Готельний та ресторанний бізнес»: http://www.hotelbiz.com.ua
Обсяг курсу	Аудиторні години: 32 з них: Лекції – 16 год. практичні заняття – 16 год. Самостійна робота – 58 год.
Очікувані результати навчання	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати :</p> <ul style="list-style-type: none"> - сутність базових понять і категорій менеджменту та управління; - історію розвитку менеджменту; принципи та функції менеджменту в ресторанному та харчовому бізнесі; - основи планування, здійснення мотивування та контролювання на підприємствах ресторанного та харчового бізнесу; - методи менеджменту в ресторанному та харчовому бізнесі; - основи прийняття управлінських рішень на підприємствах ресторанного та харчового бізнесу; - сутність та особливості діяльності підприємств ресторанного та харчового бізнесу, взаємозв'язку їх внутрішніх елементів та зовнішнього середовища; - зміст та характеристику основних типів організаційних структур управління підприємств ресторанного та харчового бізнесу. <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приймати ефективні управлінські рішення у сфері розширення і модернізації послуг у ресторанному та харчовому бізнесі; - аналізувати та будувати різні типів організаційних структур управління підприємств ресторанного та харчового бізнесу; - характеризувати основні сегменти сфери ресторанних послуг; - аналізувати якість наданих послуг підприємств ресторанного та харчового бізнесу; - здійснювати розподіл праці, організації робочих місць, аналіз процесу роботи на підприємствах ресторанного та харчового бізнесу. <p>Вивчення навчальної дисципліни «Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі» зумовлює формування, розвиток та удосконалення загальних та фахових компетентностей, серед яких:</p> <p>а) загальні компетентності:</p> <p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>б) спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі результати навчання:</p> <p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p>

	<p>PH 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>PH 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>PH 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>PH 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>	
Ключові слова	<p>Менеджмент, управління, організація, управлінське рішення, планування контроль, комунікаційні процеси, ефективність менеджменту, менеджмент технології виробництва.</p>	
Формат курсу	<p>Денна форма Проведення лекцій, семінарських/практичних занять, консультацій.</p>	
Теми	<p>Тема 1. Менеджмент ресторанного та харчового бізнесу: сутність, основні підходи. Тема 2. Розвиток науки управління. Тема 3. Функції менеджменту. Тема 4. Процеси і методи управління організацією. Управлінські рішення в менеджменті. Тема 5. Планування в організації. Організація в системі управління. Тема 6. Мотивація і контроль як функції менеджменту на підприємствах ресторанного та харчового бізнесу. Тема 7. Управління маркетинговою та збутовою політикою підприємства. Тема 8. Управління ефективністю.</p>	
Підсумковий контроль, форма	<p>Залік у кінці семестру</p>	
Пререквізити	<p>Вивчення курсу базується, насамперед, на базових знаннях з харчових технологій.</p>	
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	<p>Лекції з презентаціями (інформативний метод, пояснювально- ілюстративний метод, опора на життєвий досвід). Практичні роботи, самостійні спостереження, розрахункові і статистичні методи, методи аналізу і синтезу, виконання індивідуальних завдань. Методи стимулювання інтересу до навчання. Самостійна робота – поглиблене вивчення тем курсу, аналіз досягнутих результатів, формулювання висновків.</p>	
Необхідне обладнання	<p>Вивчення курсу потребує використання мультимедійного обладнання. Для вивчення курсу достатньо володіти загально вживаними програми такими як: Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.</p>	
Критерії оцінювання	Критерії оцінювання знань студентів	
		Максимальна кількість балів
	1. Бали поточної успішності за участь у практичних (семінарських) заняттях	
	Критерії оцінювання	10 балів
	студент в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.	10
студент достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обгрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних	8	

питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.	
студент в цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.	6
– студент не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.	4
Студент не володіє матеріалом....	0

2. Самостійна робота студентів (СРС)

Критерії оцінювання

Самостійна робота (тестування за результатами виконаних самостійних робіт) Самостійна робота студентів, яка передбачена в темі поряд з аудиторною роботою, оцінюється під час поточного контролю теми на відповідному практичному занятті. Засвоєння тем, які виносяться лише на самостійну роботу контролюється при підсумковому семестровому контролі (виконанні залікового модулю, на іспиті).	
---	--

3. Модульний контроль

Критерії оцінювання

Всього 2 модуля по 10 балів. Модуль проводиться в тестовій формі. Форми, містить по 20 тестових завдання, правильна відповідь оцінюється в 0,5 бала.	10 балів
--	-----------------

Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для заліка)

Поточне тестування та самостійна робота											Сума
Змістовний модуль 1					Змістовний модуль 2						
T1	T2	T3	T4	МКР 1	T5	T6	T7	T8	МКР 2		
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100	

T1, T2, T3 ... T8 – теми практичних занять.

МКР 1, МКР 2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістового модуля.

Оцінювання знань студента здійснюється за 100-бальною шкалою. Дисципліна, завершується заліком, який виставляється за результатами поточної успішності студента.

Протягом семестру проводиться дві модульні контрольні роботи.

Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS

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	
81-89	B	добре	
71-80	C		
61-70	D		
51-60	E	задовільно	
21-50	FX	незадовільно	
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	
			не зараховано (без права перездачі)

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Здобувачі зобов'язані дотримуватися усіх строків, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час контрольних

	<p>робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p>Політика щодо відвідування: Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі.</p> <p>Уся література, яка викладачем надається виключно в освітніх цілях є без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й інших літературних джерел, яких немає серед рекомендованих.</p> <p>Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.</p>
<p>Питання до модульних контрольних робіт</p>	<p style="text-align: center;">Модульна контрольна робота 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність і основні підходи в менеджменті. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок і взаємодія. 2. Формування і розвиток науки про управління. 3. Принципи, рівні, цілі та завдання менеджменту. 4. Управлінські революції. 5. Школи менеджменту ХХ століття: зміст, особливості та сфера застосування. 6. Сучасні підходи до управління підприємствами ресторанного та харчового бізнесу. 7. Поняття і класифікація функцій менеджменту. Лінійне і функціональне керівництво. 8. Функції і процес управління в ресторанному та харчовому бізнесі. 9. Розподіл функцій і система делегування повноважень в апараті управління ресторанного та харчового бізнесу. 10. Поняття процесу управління. Функція менеджменту як виду управлінської діяльності. 11. Сутність і класифікація методів менеджменту. 12. Суть і види управлінських рішень. Основні підходи до прийняття управлінських рішень. 13. Моделювання в прийнятті рішень. 14. Процес прийняття рішень. 15. Організація та контроль виконання рішень. Типологія стилів керівництва. <p style="text-align: center;">Модульна контрольна робота 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Місце планування серед функцій управління. 2. Еволюція концепцій планування. 3. Модель процесу стратегічного планування. Визначення місії організації. 4. Планування діяльності підприємств ресторанного та харчового бізнесу на основі сегментації. 5. Управлінське обстеження внутрішнього та зовнішнього середовища функціонування організації та SWOT-аналіз. 6. Матричні моделі стратегічного планування. Методологія гнучкого планування Agile та найпоширеніша її практика Scrum. 7. Сутність організаційної діяльності. Види та типи організаційних структур. Проектування організаційних структур управління. 8. Процес реалізації організаційних змін. Бірюзові організації – організації майбутнього. 9. Мотивація в ресторанному та харчовому бізнесі: визначення, сутність, розвиток, концепції. 10. Теорії мотиваційного персоналу. 11. Менеджмент мотивації персоналу підприємств ресторанного та харчового бізнесу.

	<p>12. Функція контролю в ресторанному та харчовому бізнесі Зміст, види та принципи та процес здійснення контролю на підприємствах ресторанного та харчового бізнесу.</p> <p>13. Поняття, сутність та значення маркетингу в ресторанному та харчовому бізнесі.</p> <p>14. Роль маркетингового менеджменту в системі і значення управління підприємствами ресторанного та харчового бізнесу.</p> <p>15. Управління ефективністю: моделі, підходи. Ефективність менеджера як складова організаційної ефективності.</p>
Опитування	<p>Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.</p>

1. СХЕМА КУРСУ «МЕНЕДЖМЕНТ У РЕСТОРАННОМУ ТА ХАРЧОВОМУ БІЗНЕСІ»

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
Змістовий модуль 1. Теоретичні засади менеджменту ресторанного та харчового бізнесу					
1-2 тиждень 10 ¹⁰ -11 ³⁰	Тема 1. Менеджмент ресторанного та харчового бізнесу: сутність, основні підходи. Сутність і основні підходи в менеджменті. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок і взаємодія. Формування і розвиток науки про управління. Принципи, рівні, цілі та завдання менеджменту.	Лекційне / практичне заняття	1. Андременко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М.; Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник. Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Х.: ХНУМГ, 2014. 431 с. 2. Ігнат'єва І.А. Стратегічний менеджмент: Підруч. К.: Каравела, 2008. 480 с. Кузьмін О.Є., Мелшнік О.Г., Процик І.С., Романишин С.Б., 3. Дарміць Р.З. Менеджмент: графічна і таблична візуалізація: навч. Посібник. 4-те вид., випр. та допов. Львів: Видав-во Львівської політехніки, 2018. 208 с. 4. Мальська М.П., Білоус С.В. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: теорія та практика: навч. посіб. Київ: SBA-Print, 2019. 190 с. 5. Мінцберг Г. Анатомія менеджменту. Ефективний спосіб керувати компанією : пер. з англ. Київ: Наш формат, 2018. 397 с 6. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. К.: Центр навч. літератури, 2006. 348 с. 7. Осовська Г. В., Осовський О. А. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. К.: Кондор, 2007. 676 с. 8. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О., Лукашова Л. В. та ін. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник / за ред. Г. Т. П'ятницької. 2-ге вид., переробл. і допов. К.: КНТЕУ, 2010. 430 с. 9. Федоренко В.Г. Основи менеджменту: Підруч. Київ: Алерта, 2007. 420 с. 10. Федулова Л. І. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручн. Київ: Либідь, 2004, 448 с. URL: http://libfree.com/179066750_menedzhmentperedmova.html#396 . 11. Шатун В.Т. Основи менеджменту: навч. посібн. Миколаїв: Вид-во МДГУ ім. Петра Могили, 2006. 376 с. URL: http://lib.chdu.edu.ua/pdf/posibnuku/191/1.pdf 12. Шинкарук Л.В., Мостенська Т.Л., Власенко Т.О. Менеджмент: навч. посіб. Київ: Видав. дім «Кондор», 2018. 220 с. 13. Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, О. П. Ткаченко, С. С. Ткачева. Менеджмент ресторанного господарства: Навч. посібник. Х.: Світ Книг, 2015. 486 с.	Підготувати питання по темі №1 2/2 год	2 тиждень
3-4 тиждень 10 ¹⁰ -11 ³⁰	Тема 2. Розвиток науки управління. Управлінські революції. Школи менеджменту ХХ століття: зміст, особливості та сфера застосування. Сучасні підходи до управління організаціями.	Лекційне / практичне заняття	5. Мінцберг Г. Анатомія менеджменту. Ефективний спосіб керувати компанією : пер. з англ. Київ: Наш формат, 2018. 397 с 6. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. К.: Центр навч. літератури, 2006. 348 с. 7. Осовська Г. В., Осовський О. А. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. К.: Кондор, 2007. 676 с. 8. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О., Лукашова Л. В. та ін. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник / за ред. Г. Т. П'ятницької. 2-ге вид., переробл. і допов. К.: КНТЕУ, 2010. 430 с. 9. Федоренко В.Г. Основи менеджменту: Підруч. Київ: Алерта, 2007. 420 с. 10. Федулова Л. І. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручн. Київ: Либідь, 2004, 448 с. URL: http://libfree.com/179066750_menedzhmentperedmova.html#396 . 11. Шатун В.Т. Основи менеджменту: навч. посібн. Миколаїв: Вид-во МДГУ ім. Петра Могили, 2006. 376 с. URL: http://lib.chdu.edu.ua/pdf/posibnuku/191/1.pdf 12. Шинкарук Л.В., Мостенська Т.Л., Власенко Т.О. Менеджмент: навч. посіб. Київ: Видав. дім «Кондор», 2018. 220 с. 13. Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, О. П. Ткаченко, С. С. Ткачева. Менеджмент ресторанного господарства: Навч. посібник. Х.: Світ Книг, 2015. 486 с.	Підготувати питання по темі №2 2/2 год.	4 тиждень
5-6 тиждень 10 ¹⁰ -11 ³⁰	Тема 3. Функції менеджменту Поняття і класифікація функцій менеджменту. Лінійне і функціональне керівництво. Функції і процес управління в ресторанному та харчовому бізнесі. Розподіл функцій і система делегування повноважень в апараті управління ресторанного та харчового бізнесу.	Лекційне / практичне заняття	5. Мінцберг Г. Анатомія менеджменту. Ефективний спосіб керувати компанією : пер. з англ. Київ: Наш формат, 2018. 397 с 6. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. К.: Центр навч. літератури, 2006. 348 с. 7. Осовська Г. В., Осовський О. А. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. К.: Кондор, 2007. 676 с. 8. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О., Лукашова Л. В. та ін. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник / за ред. Г. Т. П'ятницької. 2-ге вид., переробл. і допов. К.: КНТЕУ, 2010. 430 с. 9. Федоренко В.Г. Основи менеджменту: Підруч. Київ: Алерта, 2007. 420 с. 10. Федулова Л. І. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручн. Київ: Либідь, 2004, 448 с. URL: http://libfree.com/179066750_menedzhmentperedmova.html#396 . 11. Шатун В.Т. Основи менеджменту: навч. посібн. Миколаїв: Вид-во МДГУ ім. Петра Могили, 2006. 376 с. URL: http://lib.chdu.edu.ua/pdf/posibnuku/191/1.pdf 12. Шинкарук Л.В., Мостенська Т.Л., Власенко Т.О. Менеджмент: навч. посіб. Київ: Видав. дім «Кондор», 2018. 220 с. 13. Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, О. П. Ткаченко, С. С. Ткачева. Менеджмент ресторанного господарства: Навч. посібник. Х.: Світ Книг, 2015. 486 с.	Підготувати питання по темі №3 2/2 год.	6 тиждень
7-8 тиждень 10 ¹⁰ -11 ³⁰	Тема 4. Процеси і методи управління організацією. Управлінські рішення в менеджменті. Поняття процесу управління. Функція менеджменту як виду управлінської діяльності. Сутність і класифікація методів менеджменту. Суть і види управлінських рішень. Основні підходи до прийняття управлінських рішень. Моделювання в прийнятті рішень. Процес прийняття рішень. Організація та контроль виконання рішень. Типологія стилів керівництва.	Лекційне / практичне заняття	5. Мінцберг Г. Анатомія менеджменту. Ефективний спосіб керувати компанією : пер. з англ. Київ: Наш формат, 2018. 397 с 6. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. К.: Центр навч. літератури, 2006. 348 с. 7. Осовська Г. В., Осовський О. А. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. К.: Кондор, 2007. 676 с. 8. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О., Лукашова Л. В. та ін. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник / за ред. Г. Т. П'ятницької. 2-ге вид., переробл. і допов. К.: КНТЕУ, 2010. 430 с. 9. Федоренко В.Г. Основи менеджменту: Підруч. Київ: Алерта, 2007. 420 с. 10. Федулова Л. І. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручн. Київ: Либідь, 2004, 448 с. URL: http://libfree.com/179066750_menedzhmentperedmova.html#396 . 11. Шатун В.Т. Основи менеджменту: навч. посібн. Миколаїв: Вид-во МДГУ ім. Петра Могили, 2006. 376 с. URL: http://lib.chdu.edu.ua/pdf/posibnuku/191/1.pdf 12. Шинкарук Л.В., Мостенська Т.Л., Власенко Т.О. Менеджмент: навч. посіб. Київ: Видав. дім «Кондор», 2018. 220 с. 13. Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, О. П. Ткаченко, С. С. Ткачева. Менеджмент ресторанного господарства: Навч. посібник. Х.: Світ Книг, 2015. 486 с.	Підготувати питання по темі №4 2/2 год.	8 тиждень
8 тиждень	Модульна контрольна робота 1			Підготувати питання по темах 1-4	8 тиждень
Змістовий модуль 2. Система функціонального менеджменту на підприємствах ресторанного та харчового бізнесу					

<p>9-10 тиждень</p> <p>10¹⁰-11³⁰</p>	<p>Тема 5. Планування в організації. Організація в системі управління. Місце планування серед функцій управління. Еволюція концепцій планування. Модель процесу стратегічного планування. Визначення місії організації. Планування діяльності підприємств ресторанного та харчового бізнесу на основі сегментації. Управлінське обстеження внутрішнього та зовнішнього середовища функціонування організації та SWOT-аналіз. Матричні моделі стратегічного планування. Методологія гнучкого планування Agile та найпоширеніша її практика Scrum.</p> <p>Сутність організаційної діяльності. Види та типи організаційних структур. Проектування організаційних структур управління. Процес реалізації організаційних змін. Бірюзові організації – організації майбутнього.</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виклюк М.І., Пісний Б.М., Петлін І.В. Концептуальні засади формування механізму антикризового фінансового управління підприємством [Електронний ресурс] / М.І. Виклюк, Б.М. Пісний, І.В. Петлін // Інфраструктура ринку. – 2019. – № 29. – Режим доступу до ресурсу: http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/29_2019_ukr/69.pdf 2. Виклюк М.І., Петлін І.В., Хемій Х.І. Роль мотиваційного механізму в підвищенні ефективності функціонування підприємств [Електронний ресурс] / М.І. Виклюк, І.В. Петлін, Х.І. Хемій // Інфраструктура ринку. Електронний науковр-практичний журнал – 2019. - №37. – Режим доступу: : http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/37_2019_ukr/29.pdf 3. Гальків Л.І., Виклюк М.І., Петлін І.В. Малий бізнес: маркери кадрового менеджменту та статистики небезпек. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. Випуск № 2 (25) 2020. С. 106-113. 4. Краснокутська Н. С. Менеджмент : навч. посіб. для екон. спец. закл. вищ. освіти. Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків: Друкарня Мадрид, 2019. 230 с. 5. Кузьмін О. Є. Менеджмент: графічна і таблична візуалізація : навчальний посібник / О. Є. Кузьмін, О. Г. Мельник, І. С. Процик, С. Б. Романишин, Р. З. Дарміць. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2018. 208 с. 6. Муромець Н. Є., Мирошніченко Ю. В., Корсаков Д. О. Менеджмент : навч. посіб. Харків. торг.-екон. ін-т Київ. нац. торг.-екон. ун-ту. Харків : Мезіна В. В., 2017. 322 с. 7. Панченко В. А., Галета Я. В., Черненко О. В. Основи менеджменту : навч. посіб. Дніпро : Середняк Т. К., 2019. 451 с. 8. Управління розвитком малого підприємництва зеленого туристичного бізнесу : [монографія] / І.Р. Михасюк, І.В. Петлін. – Львів: Ліга-Прес, 2013. – 284 с. 9. Петлін І.В. Теоретико-методичні засади оцінки ефективності функціонування підприємств готельного господарства: таксономічний підхід: матеріали міжнародної науково-практичної конференції [Сучасні проблеми розвитку туризму в Україні], (16-17 травня 2019 р.) / І.В. Петлін. – Львів. – С. 62-68. 	<p>Підготувати питання по темі №5 2/2 год.</p>	<p>10 тиждень</p>
<p>11-12 тиждень</p> <p>10¹⁰-11³⁰</p>	<p>Тема 6. Мотивація і контроль як функції менеджменту на підприємствах ресторанного та харчового бізнесу. Мотивація в ресторанному та харчовому бізнесі: визначення, сутність, розвиток, концепції. Теорії мотиваційного персоналу. Менеджмент мотивації персоналу підприємств ресторанного та харчового бізнесу. Функція контролю в ресторанному та харчовому бізнесі Зміст, види та</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<ol style="list-style-type: none"> 8. Управління розвитком малого підприємництва зеленого туристичного бізнесу : [монографія] / І.Р. Михасюк, І.В. Петлін. – Львів: Ліга-Прес, 2013. – 284 с. 9. Петлін І.В. Теоретико-методичні засади оцінки ефективності функціонування підприємств готельного господарства: таксономічний підхід: матеріали міжнародної науково-практичної конференції [Сучасні проблеми розвитку туризму в Україні], (16-17 травня 2019 р.) / І.В. Петлін. – Львів. – С. 62-68. 	<p>Підготувати питання по темі №6 2/2 год.</p>	<p>12 тиждень</p>

	принципи та процес здійснення контролю на підприємствах ресторанного та харчового бізнесу.		10. Петлін І.В. Переваги та недоліки використання крауд-технологій в розвитку підприємницьких структур. Формування ринкової економіки в Україні. Вип. 44. 2020. С. 152-160.		
13-14 тиждень 10 ¹⁰ -11 ³⁰	Тема 7. Управління маркетинговою та збутовою політикою підприємства. Поняття, сутність та значення маркетингу в ресторанному та харчовому бізнесі. Роль маркетингового менеджменту в системі і значення управління підприємствами ресторанного та харчового бізнесу. Основні концепції і стратегії маркетингу. Сутність і етапи планування збутової політики підприємств ресторанного та харчового бізнесу. Функції і види каналів збуту.	Лекційне / практичне заняття	11. Петлін І.В. Напрями удосконалення інституційного забезпечення розвитку підприємництва : Матеріали XI Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції [Управління проектами: проектний підхід в сучасному менеджменті], Одеса, 13-14 листопада 2020 р.) – с.298-302. 12. Петлін І.В. Особливості застосування крауд-технологій у сфері управління персоналом та оцінка їх ефективності: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору», Полтава (24 березня 2021 р.). – С. 265-268.	Підготувати питання по темі №7 2/2 год.	14 тиждень
15-16 тиждень 10 ¹⁰ -11 ³⁰	Тема 8. Управління ефективністю. Ефективність: підходи до визначення. Управління ефективністю: моделі, підходи. Управління ефективністю роботи персоналу: еволюція поглядів та сучасні підходи. Ефективність менеджера як складова організаційної ефективності.	Лекційне / практичне заняття	13. Петлін І., Юзвяк С. Мотивація як дієвий інструмент удосконалення системи організації праці на підприємствах готельної індустрії: Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», Львів (6 жовтня 2022 р.). С. 352-354. 14. Петлін І.В. Роль крауд-технологій у підборі персоналу в сучасних умовах: збірн. наук. прац. Всеукр. наук.-практ. конф. «Фінансово-економічні проблеми розвитку суб'єктів господарювання в період становлення інноваційної економіки», Частина 2, 10 лист. 2022р., Кривий Ріг : Криворізький національний університет, 2022. 713 с. (С. 631-634). 15. Петлін І., Арутюнян М. Особливості управління персоналом готельних підприємств: Збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни», м. Львів (19-21 квітня 2023 р.) [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. – Львів: «Камула», 2023. – 466 с. (С. 326-330).	Підготувати питання по темі №8 2/2 год. Змістовий модуль 2	16 тиждень
16 тиждень	Модульна контрольна робота 2			Підготувати питання по темах 5-8	16 тиждень