

ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Декан факультету економіки та підприємництва

Салькова І.Ю.

« 03 » вересня 2019 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні Ради Студентського
Самоврядування

факультету економіки та підприємництва

Протокол № 1 від
« 04 » вересня 2019 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні

Вченої Ради факультету

економіки та підприємництва

Протокол № 1 від
« 21 » вересня 2019 р.

Вінниця 2019 р.

1. Відомості про викладача, який викладає навчальну дисципліну
Луцяк Віталій Васильович, доцент, доктор економічних наук, доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму, електронна адреса: lutsyak@vsau.vin.ua

2. Опис навчальної дисципліни
ВПП 15.1 Управління бізнес-процесами
кількість кредитів ЄКТС – 4; кількість годин 120 годин, у тому числі 44 аудиторних годин, 76 години самостійна робота.

3. Час і місце проведення навчальної дисципліни
Термін викладання – один семестр, II семестр.

4. Пререквізити і постреквізити навчальної програми
– «Управління бізнес-процесами» належить до вибіркової навчальної дисципліни (вільного вибору студента), освітній компонент циклу професійної та практичної підготовки;

– при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізитів): «Мікроекономіка», «Менеджмент», «Маркетинг», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Економіка готелів і ресторанів»;

– основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі», «Бренд-менеджмент», «Управління якістю в готелях і ресторанах».

5. Характеристика навчальної дисципліни

5.1. Призначення навчальної дисципліни

«Управління бізнес-процесами» – це систематичний підхід до управління, спрямований на поліпшення діяльності готельно-ресторанного підприємства та його процесів. Основне завдання навчальної дисципліни полягає у вивченні можливостей готельно-ресторанного підприємства визначити свої процеси, організувати їх виконання, а також підвищити якість, як результатів процесів, так і порядку реалізації.

5.2. Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Управління бізнес-процесами» є формування здатності до навчання, аналізу та синтезу, системності, управління інформацією, самостійності, групової роботи шляхом систематизації теоретичних знань і прикладних вмінь та навичок щодо використання принципів, методів й інструментів управління бізнес процесами підприємства..

5.3. Задачі вивчення дисципліни

Задачами навчальної дисципліни «Управління бізнес-процесами» є: формування цілісного уявлення про сутність процесного підходу до управління підприємством, його особливості, а також категорійний апарат; формування практичних навичок ідентифікації і моделювання бізнес процесів підприємства; формування навичок щодо інформаційного супроводження проектів впровадження бізнес процесів на підприємстві;

формування системи знань і практичних навичок щодо вимірювання результатів виконання бізнес процесів та їх аналізу; формування здатності до проектування та здійснення комплексних досліджень на базі цілісного системного наукового світогляду та вміння використовувати результати наукових досягнень інших галузей науки для досягнення цілей власного наукового дослідження; формування готовності застосовувати методи аналізу, розробки, пошуку рішень у господарській діяльності, оцінювати ефективність процесів підприємств готельного і ресторанного господарства.

5.4. Зміст навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Управління бізнес-процесами» належить до вибіркових дисциплін (вільного вибору студента).

Предметні компетентності: здатність до обґрунтування і прийняття управлінських рішень в трансформаційних умовах невизначеності та ризику та оцінювання їх ефективності; здатність до залучення туристичних об'єктів країн світу для створення інновацій у готельному господарстві; здатність до використання методів брендингу у реальному та віртуальному просторі за допомогою інтегрованих маркетингових комунікацій для забезпечення зростання вартості бренду та підвищення іміджу туристичних підприємств чи дестинацій; здатність приймати стратегічні рішення та розробляти схему їх виконання та реалізовувати функціональні стратегії підприємств готельно-ресторанного комплексу; уміння впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції у закладах ресторанного господарства; здатність до використання основних принципів та механізмів управління корпораціями в сфері готельно-ресторанного бізнесу на основі міжнародного та вітчизняного досвіду— загальні вимоги, заходи і методи безпеки на підприємствах туристичної індустрії; знання категорійного апарату процесного підходу до управління підприємством; знання сутності функціонального і процесного підходів до управління підприємством, їх переваги і недоліки; розуміння призначення моделей бізнес процесів на підприємстві, види моделей і принципи їх побудови; знання принципів й етапів впровадження процесного підходу; знання методів аналізу і контролю перебігу бізнес процесів; знання інструментарію управління бізнес-процесами на підприємствах; знання основних підходів до вдосконалення бізнес процесів, їх особливості й умови застосування; знання призначення, структуру й етапи побудови збалансованої системи показників; знання сутності, особливості й етапів реінжинірингу бізнес-процесів.

Результати навчання: знання загальних вимог, заходів і методів безпеки на підприємствах туристичної індустрії; вміння адаптувати теоретичні положення, методичний інструментарій до умов діяльності конкретного підприємства; вміння обґрунтовувати і приймати управлінські рішення в трансформаційних умовах невизначеності та ризику та оцінювання їх ефективності; вміння залучати туристичні об'єкти країн світу для створення інновацій у готельному господарстві; вміння використовувати методи брендингу у реальному та віртуальному просторі за допомогою інтегрованих маркетингових комунікацій для забезпечення зростання вартості бренду та

підвищення іміджу туристичних підприємств чи дестинацій; вміння приймати стратегічні рішення та розробляти схему їх виконання та реалізовувати функціональні стратегії підприємств готельно-ресторанного комплексу; вміння впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції у закладах ресторанного господарства; вміння використовувати основні принципи та механізми управління корпораціями в сфері готельно-ресторанного бізнесу на основі міжнародного та вітчизняного досвіду; вміння адаптувати теоретичні положення, методичний інструментарій до умов діяльності конкретного підприємства; вміння застосовувати понятійний, категоріальний апарат готельно-ресторанної справи для презентації результатів наукових досліджень в сфері управління бізнес-процесами; вміння впроваджувати процесний підхід до управління підприємством; вміння моделювати й описувати бізнес-процеси підприємства; вміння здійснювати вдосконалення / реінжиніринг бізнес процесів підприємства; вміння контролювати перебіг та результати вдосконалення / реінжинірингу бізнес процесів підприємства; вміння аналізувати ефективність реалізації бізнес процесів; вміння визначати бізнес-процеси, що підлягають вдосконаленню / реінжинірингу; вміння визначати черговість вдосконалення / реінжинірингу бізнес процесів; вміння будувати збалансовану систему показників на рівні підприємства й бізнес процесу; вміння формулювати науково-обґрунтовані рекомендації і надавати консультаційні послуги представникам готельного та ресторанного бізнесу, розробникам програм, проектів розвитку готельних та ресторанних послуг, представникам органів державної влади та місцевого самоврядування; вміння використовувати методи аналізу середовища комерційної організації; вміння використовувати методики постановки стратегічних цілей організації; вміння адаптувати теоретичні положення, методичний інструментарій до умов діяльності конкретного підприємства.

5.5. План вивчення навчальної дисципліни

№ тижня	Назва теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	2	3	4	5
1	Тема 1. Сутність процесного управління підприємством	2		3
3	Система управління підприємством		2	3
3	Поняття процесу		2	3
1	Тема 2. Загальні принципи управління бізнес процесами підприємства	2		3
4	Поняття процесного підходу до управління підприємством		2	3
5	Ведення підприємницької діяльності за принципами реінжинірингу		2	3
2	Тема 3. Аналіз бізнес-процесів	2		3

1	2	3	4	5
5	Послідовність процедури реінжинірингу. Підходи до проведення РБП		2	4
6	Використання процесного підходу у розробці моделей управління підприємством: модель СУЯ		2	3
2	Тема 4. Принципи опису бізнес-процесу	2		3
7	Вимірювання і аналіз стану протікання процесів		2	4
8	Вимоги до забезпечення документування бізнес-процесів		2	3
4	Тема 5. Теоретичні основи реінжинірингу бізнес-процесів	2		3
9	Бізнес-процеси, що пов'язані зі споживачем		2	3
9	Моделювання бізнес-процесу «управляти виробництвом»		2	3
6	Тема 6. Механізм управління бізнес-процесами на підприємстві	2		3
10	Моделювання бізнес-процесу «управляти виробництвом»		2	3
11	Структурні елементи, опис і модель бізнес-процесу «Управляти персоналом»		2	3
8	Тема 7. Моделювання бізнес-процесів підприємства	2		3
11	Формування інтегрованих баз даних		2	4
12	Структура регламенту бізнес-процесу		2	3
10	Тема 8. Оптимізація бізнес-процесів	2		3
12	Концепції постійного вдосконалення бізнес-процесів		2	4
	Разом	16	28	76

6. Самостійна робота студента

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Графік самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Термін виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до практичних занять	44	щотижнево	Усне та письмове (тестове) опитування
2	Підготовка рефератів	12	4 рази в семестр	Усний захист
3	Виконання індивідуальних завдань	12	3 рази в семестр	Усне опитування
4	Розрахунки та дослідження з використанням комп'ютера	8	2 рази в семестр	Усний захист
	Разом	76	-	-

7. Список основної та додаткової літератури

Основна література

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 342 с.

2. Господарський кодекс України: Прийнятий 16 січня 2003 р. - К: Істина, 2003.
3. Законодавство України про туризм і готельну справу : збірник офіційних текстів законів станом на 1 лютого 2012 р. / упоряд. Ю. І. Руснак. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 242 с.
4. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид. переробл. і допов. – К. : Кондор, 2012. – 346 с.
5. Луцяк В.В. (2014). Забезпечення конкурентоспроможності малих виробничих підприємств засобами стратегічного управління. Київ – НУХТ. 284 с.
6. Луцяк В.В. (2016). System of competitiveness management for small production enterprise. Київ. *Актуальні проблеми економіки*. № 2 (176). С. 170-179.
7. Луцяк В.В. (2016). Аналіз стану та перспективи розвитку малого виробничого підприємства на основі динамічних здібностей. Київ. *Актуальні проблеми економіки*. № 4 (178). С. 386-400.
8. Луцяк В.В., Красняк О.П., Кондратова М.В. (2019) Маркетингова діяльність підприємства. ВНАУ – Вінниця : ТОВ «ТВОРИ», 2019. – 354 с.
9. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
10. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. – 3-тє вид. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.
11. Польова О.Л. Методологічні підходи до оцінки продуктивності праці у сільськогосподарських підприємствах. Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2016. № 3. С. 7-20.
12. Польова О.Л. , Ліцький В.О. Конкурентоспроможність АПК у контексті євроінтеграційних процесів України. Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики 2016. № 7 (11). С. 7-18.
13. Польова О.Л. Барда Л.В. Організація системи корпоративного управління в банківському секторі України. Економіка та держава. 2017. № 9. С. 34 – 38.
14. Польова О.Л. Вибір стратегії антикризового управління підприємством Ефективна економіка - 2015. Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua>.
15. Польова О.Л. Вплив логістичної системи на управління фінансовими потоками підприємства Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2015. № 4 С. 43-48.
16. Ставська Ю.В. Взаємозв'язок маркетингових та фінансових показників під час ефективності господарської діяльності. Приазовський економічний вісник. – 2019. - №1 (12). – Режим доступу до ресурсу: <http://pev.kpu.zp.ua/vypusk-5-10>. – С. 120-126.
17. Ставська Ю.В. Особливості та зміст інновацій у сфері

гостинності. Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики, 2018– Випуск 3'2018 (31). – С. 35-46.

18. Ставська Ю.В. Стратегія формування та розвитку зовнішньоекономічного потенціалу підприємств АПК України. Глобальні та національні проблеми економіки: Миколаївський національний університет ім. В.О.Сухомлинського, 2015 Випуск 5. С. 89 – 93.

19. Ставська Ю.В. Тенденції розвитку готельного господарства України. Економіка. Фінанси. Право, – Аналітик, 2017.– Випуск 8/3, 2017.– С. 29- 32.

20. Ставська Ю.В., Петрук Н.В. Аналіз інвестиційної привабливості аграрних підприємств Вінниччини. Глобальні та національні проблеми економіки: Миколаївський національний університет ім. В.О.Сухомлинського, 2016 . Випуск 11. С. 513 – 518.

21. Тягунова Н. М. Законодавче регулювання торговельної та підприємницької діяльності: навч. посіб. / Н.М. Тягу нова, О.М. Короста шов, О.А. Спориш, Ю.В. Іванов. – К.: Центр учбової літератури, 2014. – 136 с.

22. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посібник / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, А. С. Артеменко, Ю. В. Кошиль ; за ред. Л.С.Трофименко, О.О. Гаца. – К. : Кондор, 2008. – 370с.

23. Хмурова В.В. Менеджмент підприємницької діяльності: навч. посіб. / В.В. Хмурова. – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 286 с.

Додаткова література

24. Алгоритм реализации гостиничного проекта : [интервью с В.Ивановым, экспертом гостиничных технологий УК "Арматор"] // Гостиничное дело. – 2009. – №5. – С. 14 - 19.

25. Негода Г. А. Аналіз зарубіжного досвіду розвитку підприємств готельного господарства / Г. А. Негода // Економічний часопис - XXI. – 2012. – №9-10. – С.64-66.

26. Підлипний Ю. Аналіз ключових компетенцій у готельному бізнесі / Ю. Підлипний, Р. Підлипна // Вісник КНТЕУ. – 2007. – №2. – С.48-52.

27. Лютак О. М. Аналіз та оцінювання інформації про основні туристичні потоки України / О. М. Лютак, Л. В. Михальчук // Актуальні проблеми економіки. – 2012. – №12. – С.217-225.

28. Лобанова В. А. Використання сучасної концепції бенчмаркінгу при формуванні іміджу підприємств туризму та готельно - ресторанного бізнесу / В. А. Лобанова, Н. В. Бунтова // Економічний часопис - XXI. – 2012. – №7-8. – С.64-67.

29. Мельниченко С. Готельні мережі на ринку туристичних послуг України / С. Мельниченко // Вісник КНТЕУ. – 2014. – №3. – С.5-15.

30. Граковський Ю. Готельні послуги: організація діяльності, облік доходів та витрат / Ю. Граковський // Вісник податкової служби України. – 2013. – №22. – С.14-22.

31. Шкромада В. В. Застосування франчайзингових систем у готельному бізнесі в умовах української економіки / В. В. Шкромада, Т. П. Бут // Економіка, фінанси, право. – 2006. – №12. – С.24-27.

32. Инвестиционный потенциал // Современный отель. – 2013. – №12. – С.22-27.

33. Смирнов И. Г. Инновации в гостиничном бизнесе: логистика снабжения / И. Г. Смирнов // Логистика: проблемы и решения. – 2013. – №5. – С.58-66.

34. Фарафонова М. Инновации в отеле: сантехника / М. Фарафонова // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. – 2014. – №2. – С.18-35.

35. Литвяк А. Инновационное оснащение гостиницы: задачи, проблемы, решения / А. Литвяк // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. – 2011. – № 7. – С.30-31.

36. IT @ автоматизация // Современный отель. – 2014. – №1-2. – С.34-41.

37. Гостенина Т. Классификация средств размещения - это механизм повышения эффективности гостиничного объекта и улучшения качества услуг / Т. Гостенина // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. – 2013. – №1. – С.10-11.

38. Орлов О. Маржинальный подход к регулированию цен в гостиничном бизнесе / О. Орлов, Е. Рясных, Е. Савченко // Економіст. – 2013. – №12. – С.30-33.

39. Галеева Р. Б. Методика оценки качества гостиничных услуг / Р. Б. Галеева // Практический маркетинг. – 2006. – №12. – С.13-18.

40. Самарцев Е. Методика ценообразования в гостиничном и ресторанном бизнесе - мировая практика / Е. Самарцев // Ресторанный & гостиничный бизнес. – 2013. – №2. – С.26-39.

41. Опанащук Ю. Методичні засади дослідження якості готельних послуг / Ю. Опанащук // Підприємництво, господарство і право. – 2008. – №10. – С.180-181.

42. Бойко М. Методичні засади реструктуризації підприємств готельного господарства / М. Бойко // Вісник КНТЕУ. – 2004. – №4. – С.37-44.

Контроль і оцінка результатів навчання

Розподіл балів між формами організації навчального процесу і видами контрольних заходів: поточний контроль – загальна відповідність заявленим компетентностям за результатами практичних та семінарських занять – 50 балів (усний контроль: опитування, бесіди, доповіді, повідомлення на задану тему та ін. та письмовий контроль: контрольна робота в письмовій формі, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовому вигляді та ін.); рубіжний контроль (контрольна робота у письмовій формі) – 20 балів; підсумковий контроль, (іспит в усній або тестовій формі) – 30 балів. Разом: 100 балів. Якщо студент протягом семестру за підсумками поточного та рубіжного контролів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він до іспиту не допускається. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками поточного та рубіжного контролів є виконання студентом підсумкової контрольної роботи.

8. Політика навчальної дисципліни

Активна участь студентів на практичному занятті під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність студентів в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконня самостійної роботи, заохочення студентів до науково-дослідної роботи.