



СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»

Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський)
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання: 3-й, семестр 5-й
Кількість кредитів ECTS: 5 кредитів
Назва кафедри: Аграрного менеджменту та
маркетингу
Мова викладання: українська

Лектор курсу

к.е.н., доцент Гончарук Ярослав Вікторович

**Контактна інформація
лектора (e-mail)**

goncharuk@vsau.vin.ua e050122015@gmail.com

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Менеджмент готельно-ресторанного господарства» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни – 150 год.: лекції – 30 год.; практичні заняття – 28 год., самостійна робота – 92 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації. Підсумковий контроль – іспит.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватися знання, отримані з таких дисциплін: «Економічна теорія (Мікроекономіка, Макроекономіка)», «Діловий етикет ресторанного обслуговування», «Економіка готелів і ресторанів».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Організація готельного господарства», «Аграрна політика та земельні відносини», проходженні виробничої практики та підготовки до кваліфікаційної роботи.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» спрямована на вивчення сутності й характерних особливостей готельно-ресторанного бізнесу, в набутті практичних навичок у цій галузі, методів дослідження економічного, соціально-культурного, політико-правового середовища готельно-ресторанної діяльності; засвоєння методичних засад формування оптимальних організаційних структур ведення

готельно-ресторанного бізнесу, засвоєнні основ ефективного управління підприємств, розумінні потреб готельно-ресторанної індустрії України.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни: є формування системи теоретичних знань і практичних навичок у галузі готельно-ресторанного бізнесу в умовах конкурентного середовища України та інтенсифікації інтеграційних процесів.

Завдання вивчення дисципліни:

- вивчення основ сучасних підходів в управлінні готельно-ресторанними підприємствами в умовах трансформаційної економіки;
- вивчення сутності та особливостей підприємств готельно-ресторанної справи, взаємозв'язку їх внутрішніх елементів та зовнішнього середовища;
- освоєння особливостей менеджменту на різних етапах життєвого циклу підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- дослідження специфіки управління різновидами підприємств та їх об'єднань;
- освоєння психологічних аспектів управлінської діяльності;
- вивчення умов та факторів ефективності управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу;
- освоєння основ та особливостей управління персоналом.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен сформувати такі програмні компетентності:

Інтегральні компетентності (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність здійснювати організацію обслуговування туристів та гостинності в сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій виробничо - технологічного процесу в сфері послуг

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанных послуг.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів, метод самопрезентації).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тиждень	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1.	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу на сучасному етапі розвитку ринкової економіки в Україні.	2	2	11
2.	Менеджмент вчора і сьогодні: зміни та тенденції сучасного менеджменту.	2	2	11
3.	Визначення готельно-ресторанних організацій як соціальних структур.	2	2	10
4.	Підприємства готельно-ресторанного бізнесу на навколишнє середовище.	2	2	5
5.	Фактори, принципи і функції в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.	2	2	5
6.	Інформація та її роль в управлінні підприємствами готельно-ресторанного бізнесу.	2	4	5
7.	Управлінські рішення.	2	4	5
8.	Еволюція підприємств. Теорія І.Адзіеса.	2	2	5
9.	Життєвий цикл організацій. Теорії виживання систем.	2	2	5
10.	Комунікаційні процеси в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.	2	2	5
11.	Конфлікти та способи їх подолання.	2	1	5
12.	Управлінські стилі.	2	1	5
13.	Мистецтво менеджменту. Успіх – це компетенція, уява і лідерство.	2	2	5
14.	Управління, орієнтоване на клієнта.	2	2	5
15.	Конкурентоспроможність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	2	2	5
Разом		30	28	92

Самостійна робота здобувачів вищої освіти

Самостійна робота здобувачів вищої освіти є основним засобом засвоєння навчального матеріалу під час позааудиторної навчальної роботи. Самостійна робота здобувачів вищої освіти спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачем за час навчання, їх поглиблення, а також набуття та вдосконалення практичних навичок і вмінь відповідно до обраної спеціальності

Виконання здобувачем вищої освіти самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця який забезпечує викладання даної навчальної дисципліни у ЗВО.

Організація самостійної роботи здобувачів вищої освіти передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної

роботи, розроблення навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Контроль результатів самостійної роботи здобувача вищої освіти може здійснюватися під час лекційних і практичних занять або поза ними у письмовій, усній або змішаній формі з поданням результату самостійної роботи здобувача або у формі тестування.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	24	впродовж семестру	Усне та письмове опитування, оцінювання конспекту
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	24	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проєкти)	22	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних заходів	22	впродовж семестру	Тестування у системі MOODLE
Разом		92		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Менеджмент у туризмі : навч. посібник / Н.Л. Мандюк, А.М. Манько. Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. 198 с.

2. Менеджмент туристичної індустрії: Навч. посібник / За ред. проф. І.М. Школи. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 662 с.

3. Herasymenko Y. V., Pidvalna O. G. Management (basic course): textbook / Y. V. Herasymenko, O. G. Pidvalna. Vinnytsia: "Konsol LLC". 2020, 240 p.

4. Гарбар Ж.В., Гонтарук Я.В. Маркетингові інновації в індустрії гостинності України. *Індустрія туризму та гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. № 5. С. 36–44 DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-5-5>

5. Гарбар Ж.В., Гонтарук Я.В. Розвиток реклами в мережі інтернет для просування послуг в сфері екотуризму. *Індустрія туризму та гостинності в*

Центральній та Східній Європі. 2022. № 6. С. 5-11 DOI: <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-6-1>

6. Гонтарук Я.В., Трапаїдзе С.М., Левченко Є.С. Аналіз ринку упаковки для ювелірних виробів та перспективи виробництва хенд-мейд пакування. *Економіка та суспільство*. 2023. № 54. С. 454-459. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-54-18>

7. Проблеми географії та менеджменту туризму. Явкін В.Г., Руденко В.П., Король О.Д. та ін. Чернівці: Рута, 2020. 260 с.

Додаткова література

1. Руденко Л.Г., Лісовський С.А. Природно-ресурсний потенціал як чинник. *Географія природно-ресурсного потенціалу України*. 2021. № 3. С. 17–27.

2. Логоша Р.В., Прилуцький А.М., Підлубний В.Ф. Сільський зелений туризм як напрям розвитку підприємництва на селі. *Актуальні питання у сучасній науці*. 2023. Випуск №11(17). С. 153–166. [https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-11\(17\)-153-166](https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-11(17)-153-166)

3. Єгупова, І.М. Індустрія гостинності: поняття, склад та місце у сфері послуг. *Економіка та суспільство*. 2021. № 29. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-29-50>

4. Мендела І.Я., Мендела Є. М. Маркетингові інновації в готельному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. № 4. С. 21-25.

5. Підвальна О.Г. Рекреаційно-туристичні комплекси в соціально-економічному розвитку країни та її регіонів. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління*. 2019. № 5. (68). Том 30. С. 187-192.

6. Підвальна О.Г. Інноваційна структура туристично-рекреаційного комплексу та фактори його розвитку на регіональному рівні. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління*. 2020. № 1. Т. 31 (70). С. 26–30.

7. Підвальна О.Г., Богуславська О.І. Розвиток сучасної індустрії туризму в регіоні на засадах інноваційних процесів. *Економічний простір: збірник наукових праць*. 2021. № 168. С. 93-96.

8. Мельник Л. Г., Дериколенко А. О. Парадигмальний базис (концептуальні основи) просування товарів промислових підприємств за допомогою інструментарію цифрового маркетингу в умовах глобалізації. *Агросвіт*. 2020. № 12. С. 34–41.

9. Ваврик А. Б. Методи та інструменти інтернет-маркетингу. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2019. Вип. 22. Ч. 1. С. 44–47.

10. Брич В., Галиш Н. Сталий розвиток туристичної індустрії: екологічний та статистичний вимір. *Економічний аналіз*. 2020. Том 30. № 4. С. 23–30.

Інформаційні ресурси:

1. Верховна Рада України. URL: <http://www.rada.gov.ua>.
2. Кабінет Міністрів України. URL : <http://www.kmu.gov.ua>.
3. Державна служба статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua>
4. Національна ресторанна асоціація України URL: <https://nraua.org/>
5. Чемпіонат кейсів об'єднаних громад Школи DESPRO. URL: <https://casers.org/cases/chemp-onat-keys-v-ob-dnanih-gromad-shkoli-despro/results>
6. Печалов О. 24 помилки при просуванні в Інтернеті. URL: <https://webpromoeexperts.net/blog/23-osibkipri-prodvizenii-v-internet>
7. Гапчук М. Відстежування глибини скролінгу і часу взаємодії зі сторінкою. UR : <https://sotnik.biz.ua/blog/tracing-scrolling-and-time-engagement>
8. Туристичний барометр України: інфографіка. URL: <http://www.ntoukraine.org/assets/files/ntou-barometer-poster-2020.pdf>
9. Національна туристична організація України: веб-сайт. URL: <http://www.ntoukraine.org/>
10. Sustainable Growth: Tourism Statistics. URL: <https://wtcc.org/Initiatives/Sustainable-Growth>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	2
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6
3	Виконання домашніх завдань	4
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (вирішення і письмове оформлення завдань, схем, діаграм, інших робіт графічного характеру; презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	8
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	2
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6
8	Виконання домашніх завдань	4
9	Виконання контрольних робіт, тестування	10
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (вирішення і письмове	8

	оформлення завдань, схем, діаграм, інших робіт графічного характеру; презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	
	Всього за атестацію 2	30
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до іспиту. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для іспиту
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни