

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ВЗ 16 «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	IV курс VIII семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, відповідальний за курс
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Гузар Уляна Євгенівна
канд., екон., наук, доцент
доцент кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

Контактний телефон	+38-067-67-01-660
Електронна адреса	ulyana1@ukr.net
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad
Сторінка дистанційного курсу	http://study.ldufk.edu.ua/my/courses.php

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою навчальної дисципліни є формування у студентів системи теоретичних знань із питань організації готельно-ресторанного бізнесу та функціонування підприємств індустрії гостинності й практичних навичок управління у галузі готельно-ресторанного бізнесу в умовах конкурентного середовища України та інтеграційних процесів.
Тривалість	VIII семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (20 год – лекції, 20 год – практичні, семінарські, 50 год – самостійна робота)
Форми та методи навчання	Лекції, практичні та семінарські заняття, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – іспит
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Інтегральні компетентності, якими повинен оволодіти студент	
- 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, якими повинен оволодіти студент	
ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	
ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.	
ЗК 5. Здатність працювати в команді.	
ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент	
ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	
ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.	
ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.	
ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
Програмні результати навчання	
РН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	
РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.	
РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	
РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.	

Тематичний план навчальної дисципліни

№ п/п	Теми	Результати навчання	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
1.	Теорія і методологія менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	<i>Знати:</i> суть, цілі і види менеджменту; головні принципи менеджменту; сутність та класифікацію методів менеджменту.	1. Економічні методи менеджменту. 2. Організаційно-розпорядчі методи. 3. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу у розвинених країнах світу
2.	Менеджер у соціально-економічній системі	<i>Знати:</i> характеристики класифікаційних груп менеджерів; модель сучасного менеджера у закладах індустрії гостинності.	1. Професійні та особистісні якості менеджера. 2. Критерії ефективності діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу
3.	Функції управління підприємствами ГРБ підприємств ГРБ	<i>Знати:</i> загальну характеристику та класифікацію функцій менеджменту; сутність і зміст планування як функції менеджменту; планування робочого дня менеджера;	1. Організація як загальна функція менеджменту. 2. Поняття та складові організаційної діяльності. 3. Організація робочого простору. 4. Види контролю.

		дерево цілей; види планування та їх взаємозв'язок класифікацію цілей організації; процес делегування повноважень і відповідальності	
4.	Організаційні структури	<i>Знати:</i> види організаційних структур; загальні поняття організаційної структури.	1. Адаптивна структура: програмно-цільова та матрична. 2. Централізація та децентралізація.
5.	Процес прийняття та реалізації управлінських рішень	<i>Знати:</i> класифікацію управлінських рішень; умови підготовки та прийняття управлінських рішень; механізм оптимізації рішень; різновиди технологій прийняття рішень.	1. Методи колективних рішень. 2. Фактори, що впливають на процес прийняття управлінських рішень. 3. Якість управлінських рішень.
6.	Комунікації у менеджменті	<i>Знати:</i> поняття і характеристику комунікацій; різновиди «внутрішніх» та «зовнішніх» комунікацій; перешкоди в комунікаціях; зворотній зв'язок у процесі комунікацій.	1. Комунікаційний процес: елементи, етапи, моделі. Місце та роль міміки, жестів у комунікативному процесі. 3. Психологія особистості
7.	Конфлікти в організації. Переміни та стреси	<i>Знати:</i> поняття конфлікту; основні типи конфлікту; причини конфлікту; основні способи управління конфліктною ситуацією.	1. Типи поведінки особистості у конфліктній ситуації. 2. Особливості управління стресами в організації
8.	Командне лідерство у менеджменті ГРБ	<i>Знати:</i> сутність категорій «лідерство», «команда»; стилі керівництва; тимбілдинг; емоційне вигорання лідера; емоційний інтелект.	1. Ситуаційні підходи до ефективного лідерства. 2. Якості необхідні для створення ефективною та злагодженою команди. 3. Емоційне лідерство
9.	Тайм-менеджмент у системі менеджменту підприємств готельно-ресторанного бізнесу	<i>Знати:</i> психологію тайм-менеджменту в системі менеджменту підприємств ГРБ; стратегії вміння говорити «ні»; методи інвентаризації та аналізу часу; методи контролю, які використовують у тайм-менеджменті.	1. Психологічні аспекти тайм-менеджменту. 2. Пріоритетність цілей в тайм-менеджменті, як невід'ємний етап побудови ефективного менеджменту на підприємствах ГРБ.
10.	Управління трудовим колективом підприємств ГРБ в період війни в Україні	<i>Знати:</i> зміст та основні поняття процесу управління людськими ресурсами; кадрове забезпечення та оцінювання персоналу організації індустрії гостинності; організацію набору та відбору персоналу.	1. Політика управління персоналом організації. 2. Управління рухом та розвитком персоналу організації

Інформаційні джерела

Основні

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с. URL:
2. 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.
3. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В.

Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.

4. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 142 с.

5. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник. / С.М. Цвілій, Т.С. Кукліна, В.М. Зайцева – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. – 260 с.

6. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. – К.:НУХТ, 2018.-360с.

7. Закон України «Про захист прав споживачів» // <http://www.rada.gov.ua>

Додаткові

8. Гузар, У., Голод, А., Паска, М., Петришин, Н., Тесля, О., & Тихоновський, М. (2024). ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ. *Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice*, 3(56), 410–422. <https://doi.org/10.55643/fcaptp.3.56.2024.4371>

9. Гузар, У., Назар, М., Кобрин, А. (2024). ІНСТИТУЦІЙНІ АСПЕКТИ ТРАНСФОРМАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ. *Baltic Journal of Economic Studies*, 10 (1), 54-62. <https://doi.org/10.30525/2256-0742/2024-10-1-54-62>

10. Гузар, У. (2024). ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ. *Економіка та суспільство*, (59). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-112>

11. Кобрин, А. Г., & Гузар, У. Є. (2023). Концептуальні основи управління персоналом у закладах індустрії гостинності. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*, (8). <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-8-12-01>

12. Островська, Г. Й. Управління креативністю персоналу в закладах індустрії гостинності / Г. Й. Островська, У. Є. Гузар // Центральноукраїнський науковий вісник. Економічні науки : зб. наук. пр. – Кропивницький : ЦНТУ, 2023. – Вип. 9(42). – С. 83-90.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання. Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2024/09/polozh.shhodo-oskarzhennya-rez-tiv-.pdf>

Робочої програми – <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

- поточне оцінювання – 40 балів;
- модульна контрольна робота – 10 балів;
- іспит – 50 балів;
- додаткові бали – присутність студента на усіх лекційних заняттях – 10 балів, наявність конспекту лекцій – 10 балів; написання наукових робіт, участь у конференціях – 10 балів (кожна виконана робота).

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennja-pro-dobrochesnist.pdf>

Політика зарахування результатів неформальної освіти. Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf, а також Положення про неформальну та інформальну освіту учасників освітнього процесу <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2024/10/polozhennya-pro-neformalnu-osvitu-.pdf>

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, <https://prometheus.org.ua/>.

Використання **ШІ (штучного інтелекту)** у процесі навчання. Одна з найважливіших переваг штучного інтелекту в освіті – це його здатність забезпечувати персоналізований досвід навчання. Саме тому, навчальним курсом передбачено проходження онлайн-курсу про застосування штучного інтелекту (AI) для роботи та бізнесу за покликанням https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home. Сертифікат, який студент отримає після проходження онлайн-курсу є

підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
68-74	D	
61-67	E	задовільно
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни