

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | «Менеджмент готельного і ресторанного господарства» |
| Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну | факультет МЕН і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 3 курсів. |
| Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання | доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства к.е.н., доцент Данько Н.І. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх, каб. 366; тел. (057) 707-53-06. електронна адреса кафедри: turbiz@karazin.ua). |
| Попередні умови для вивчення дисципліни | Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Основи наукових досліджень», «Вступ до гостинності», «Сфера послуг», «Економічна теорія» |
| Опис | <p>Мета дисципліни. полягає у обґрунтуванні теоретичних положень з організації готельно-ресторанного бізнесу та функціонування підприємств індустрії гостинності, управління підприємствами індустрії гостинності та формуванні практичних навичок використання цих знань для прийняття управлінських рішень щодо управління функціонуванням підприємствами індустрії гостинності і підвищення ефективності їх діяльності.</p> <p>Очікувані результати навчання. у результаті вивчення навчальної дисципліни студенти (слухачі) мають вивчити основи методичного інструментарію менеджменту, отримують навички творчого критичного підходу до оцінки викладених у спеціальній методичній літературі точок зору щодо менеджменту, діючого механізму реалізації управління на підприємствах готельного і ресторанного господарства та розроблення обґрунтованих пропозицій щодо його удосконалення; отримання навичок впровадження і використання наукових теорій управління в практиці діяльності підприємств на ринках індустрії гостинності; навчитись конкретним прийомам поведінки та активної управлінської діяльності в умовах динамічного ринкового середовища</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 12 (дванадцять) тем, які вивчаються протягом 64 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 32 год. – семінарські (практичні) заняття).</p> <p><i>Тема № 1. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: сутність, основні підходи (Лекцій – 4 год. Сем. – 4 год.)</i></p> <p><i>Тема № 2. Процес і методи управління організацією (Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.)</i></p> <p><i>Тема № 3. Управлінські рішення в менеджменті (Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.)</i></p> <p><i>Тема № 4. Індустрія гостинності як об'єкт управління (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</i></p> <p><i>Тема № 5. Планування в організації (Лекцій – 2 год.,</i></p> |

Сем. – 2 год.)

Тема № 6. Організація як об'єкт управління і функція менеджменту (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 7. Мотивація як функція менеджменту в готельно-ресторанному господарстві (Лекцій – 2 год. Сем. – 2 год.)

Тема № 8. Контроль як функція менеджменту (Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.)

Тема № 9. Управління маркетинговою діяльністю (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 10. Управління безпекою в готельному підприємстві (Лекцій – 4 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 11. Управління персоналом підприємств готельно-ресторанного господарства (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 12. Управління анімаційною діяльністю (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Методи контролю результатів навчання

поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдання; виконання творчих завдань; розв'язування ситуаційних задач; виконання індивідуальної семестрової роботи. Підсумковий контроль – у формі іспиту.

Мова викладання. українська