

СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Менеджмент готельного і ресторанного господарства»

Галузь знань		24 «Сфера обслуговування»		Освітній рівень	Перший (бакалаврський)	
Освітньо-професійні програми		«Готельно-ресторанна справа»		Тип дисципліни	обов'язкова	
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна/заочна форма)			
			Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
	7 (3 кредита на 2 курсі)	210 (з них 90 на 2 курсі)	32/12	-	16/-	42/78
Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі						
Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:						
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою			Coursera: https://ru.coursera.org/learn/food-beverage-management			
Мета курсу:	обґрунтування 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					
Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми						
Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)			Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
ЗК5. Здатність працювати в команді		СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності				
ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.		СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).				
ЗК 12. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції		СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.				
		СК 7. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.				
		СК 8. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.				
		СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.				
		СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.				
		СК 13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.				
Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)						
ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.						
ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства						
ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства						
ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу						
ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу						
ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу						
ПРН 18. Розробляти, обґрунтовувати та презентувати власні проекти, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу						
ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.						

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
Розділ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МЕНЕДЖМЕНТУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.			
Тема 1. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: сутність, основні підходи	Лекція 1	1	Лекція-візуалізація (Power Point), Kahoot
	Лекція 2	1	Лекція-візуалізація (Power Point), Kahoot
	Практичне заняття 1	4	Доповідь- презентація «Теорії менеджменту та їх використання в ГРГ»,
Тема 2. Процес і методи управління організацією	Лекція 3	1	Лекція-візуалізація (Power Point), Kahoot
	Лекція 4	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 2	4	Виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, вирішення кейсів
Розділ 2. СИСТЕМА ФУНКЦІОНАЛЬНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА			
Тема 3. Управлінські рішення в менеджменті	Лекція 5	1	Лекція-візуалізація (Power Point), Kahoot
	Лекція 6	-	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 3	2	Виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, вирішення кейсів
	Лекція 7	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 4	2	Виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, вирішення кейсів
Тема 4. Індустрія гостинності як об'єкт управління	Лекція 8	1	Лекція-візуалізація (Power Point), Kahoot
	Лекція 9	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 5	4	підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів
Тема 5. Планування в організації	Лекція 10	1	Лекція-візуалізація (Power Point), Kahoot
	Лекція 11	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Лекція 12	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 6	3	Виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, вирішення кейсів
Тема 6. Організація як об'єкт управління і функція менеджменту	Лекція 13	1	Лекція-візуалізація (Power Point), Kahoot
	Лекція 14	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 7	4	Виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, вирішення кейсів
Тема 7. Мотивація як функція менеджменту в готельно-ресторанному господарстві	Лекція 15	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Лекція 16	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 8	4	Виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, вирішення кейсів

Контрольна робота(наукове дослідження, його підготовка, презентація)	Індивідуальна робота	18	Підготовка та захист індивідуальної роботи: Оформлення роботи відповідно до вимог стандарту - до 4 балів Структурно-логічна побудова роботи, актуальність (зміст вступу) - до 2 балів Виклад основної частини - до 4 балів Висновки - до 2 балів Підсумкове оцінювання роботи – публічна доповідь - до 6 балів
Разом за роботу у семестрі		60	
Підсумковий контроль знань		40	Залікова робота містить: ситуаційне завдання – 20 балів; тести – 20 балів (10 тестових завдань x 2,0 бали)
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, проєктна робота тощо.

СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ (дистанційний курс) – <https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=2123>

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни	1) <i>Андренко І.Б., Кравець О.М., Писаревський І.М.</i> Менеджмент готельно-ресторанного господарства. Харків : ХНУМГ, 2014. 431 с. . 2) <i>Решетняк О.І., Данько Н.І.</i> Менеджмент готельного та ресторанного господарства: методичні рекомендації для самостійного вивчення курсу для студентів спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа", X: Видавництво ХНУ імені В.Н. Каразіна., 2019 р. 78 с.
---	--

ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перекладання істипу відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Самостійна робота включає в себе: підготовку індивідуальної роботи та / або проєкту в команді з трьох осіб.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Курс передбачає роботу в команді (до 3-х осіб).
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, K1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

КРИТЕРІЇ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,2
Робота над задачами, індивідуальними завданнями	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1
Робота над проєктними завданнями, командними роботами тощо	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав ефективно роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, виконав роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку, проте припускався певних помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, частково виконав роль ділової гри тощо, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1
Підготовка індивідуального дослідження, його презентація	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації роботи продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	18-10
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації роботи продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	9-5
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації роботи продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	4-1
Самостійна робота		
	<ol style="list-style-type: none"> 1) Підготовка до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу) 2) Підготовка до тестів в Kahoot. 3) Підготовка доповідей-презентацій. 4) Вивчення актуальної літератури за фаховими запропонованими журналами (обговорення в аудиторії в контексті вивчення теми). 5) Збір статистичних та аналітичних даних та їх обробка. 6) Підготовка індивідуальної роботи для захисту. 7) Підготовка теоретико-аналітичної частини роботи 8) Підготовка звіту індивідуальної контрольної роботи 	<p>10 годин /24 години 1 година/ 3 години 2 години /4 години 7 годин /17 годин 4 години /8 годин 6 годин/10 годин. 10 годин/10 годин 2 години /2 години 42 годин/78 годин</p>