

Назва дисципліни	«Адміністрування процесів у готельно-ресторанному бізнесі»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕН і ТБ. Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти другого (магістерського) рівня, 1 курс
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи, к.е.н., доцент Миколенко Олена Петрівна (61022, Харків, площа Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, ауд.262-а) Електронна адреса: mykolenkohelen@gmail.com
Попередні умови для вивчення дисципліни	Наявність диплому першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Опис	<p>Мета дисципліни: формування системи теоретичних знань і прикладних вмінь та навичок щодо використання принципів, методів й інструментів адміністрування бізнес процесів підприємства гостинно-ресторанної справи.</p> <p>Очікувані результати навчання: у результаті вивчення навчальної дисципліни студенти набудуть теоретичних знань та вмінь організації сучасного виробничого процесу підприємства гостинно-ресторанної справи на якісному рівні як сукупності окремо діючих взаємозв'язаних бізнес-процесів, визначення та групування методів їх удосконалення та своєчасного впровадження в залежності від зміни умов виробничих відносин і зовнішнього середовища.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи. Заплановано 7 (сім) тем, які вивчаються протягом 30 годин аудиторних занять (16 год. – лекції, 14 год. – практичні заняття).</p> <p><i>Тема 1. Процесний підхід до управління організацією (Лекцій – 2 год. Прак. – 1 год.)</i></p> <p><i>Тема 2. Методи моделювання процесів підприємств гостинно-ресторанної справи (Лекцій – 2 год. Прак. – 1 год.)</i></p> <p><i>Тема 3. Моніторинг і контроль параметрів процесу (Лекцій – 4 год. Прак. – 1 год.)</i></p> <p><i>Тема 4. Аналіз процесів (Лекцій – 2 год. Прак. – 1 год.)</i></p> <p><i>Тема 5. Вдосконалення процесів (Лекцій – 2 год. Прак. – 1 год.)</i></p> <p><i>Тема 6. Проектування процесів (Лекцій – 2 год. Прак. – 1 год.)</i></p> <p><i>Тема 7. Управління запасами та поставками в готельно-ресторанному бізнесі (Лекцій – 2 год. Прак. – 1 год.)</i></p> <p>Методи контролю результатів навчання: поточний контроль у формі опитування, тестування, підсумкового контролю у формі заліку.</p> <p>Мова викладання. українська</p>

