

СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Менеджмент готельного і ресторанного господарства»

Галузь знань		24 «Сфера послуг»		Освітній рівень	Перший (бакалаврський)	
Освітньо-професійні програми		«Готельно-ресторанна справа»		Тип дисципліни	обов'язкова	
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна/заочна форма)			
	7 (4 кредита на 3 курсі)	210 (з них 120 на 2 курсі)	Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
			32/12	-	16/-	72/108
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)				
ЗК7. Здатність до вироблення нових ідей (креативність). ЗК11. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.		СК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 5. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді). СК 6. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 7. Здатність проєктувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. СК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 11. Здатність розробляти та формувати об'ємнопланувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. СК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності. СК 13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 15. Здатність приймати обґрунтовані рішення.				
Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)						
<p>ПРН 2. Показати володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельного і ресторанного господарства</p> <p>ПРН 3. Демонструвати застосування фахових та фундаментальних знань у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 9. Показати застосування інноваційних підходів до організації готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 18. Показати уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 20. Демонструвати уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.</p> <p>ПРН 21. Показати уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 22. Демонструвати знання й уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.</p> <p>ПРН 23. Показати уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторнокурортних закладів.</p> <p>ПРН 24. Показати уміння здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладах.</p>						

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
Розділ 3. УПРАВЛІНСЬКІ ПРОЦЕСИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА			
Тема 8. Контроль як функція менеджменту	Лекція 1	2	Лекція-візуалізація (Power Point), Kahoot
	Лекція 2	2	Лекція-візуалізація (Power Point), Kahoot
	Практичне заняття 1	4	Ситуаційні вправи, робота в командах, усні відповіді; доповіді-презентації
Тема 9. Управління маркетинговою діяльністю	Лекція 3	1	Лекція-візуалізація (Power Point), Kahoot
	Лекція 4	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 2	4	Ситуаційні вправи, робота в командах, усні відповіді; доповіді-презентації
	Лекція 5	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
Тема 10. Управління безпекою в готельному підприємстві	Лекція 6	2	Лекція-візуалізація (Power Point), Kahoot
	Практичне заняття 4	4	Підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів
Тема 11. Управління персоналом підприємств готельно-ресторанного господарства	Лекція 7	2	Лекція-візуалізація (Power Point), Kahoot
	Лекція 8	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Лекція 9	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 5	4	Виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, вирішення кейсів, вирішення кейсів
Тема 12. Управління анімаційною діяльністю	Лекція 10	2	Лекція-візуалізація (Power Point), Kahoot
	Лекція 11	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 6	4	Доповідь-презентація «Розробка анімаційної програми»
Тема 13. Управління інвестиційною діяльністю готельно-ресторанними підприємствами	Лекція 12	1	Лекція-візуалізація (Power Point), Kahoot
	Лекція 13	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 7	4	Виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, вирішення кейсів
Тема 14. Управління інноваційною діяльністю готельно-ресторанними підприємствами	Лекція 14	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Лекція 15	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Лекція 16	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 8	4	Підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів
Разом за роботу у семестрі		60	

Підсумковий контроль знань		40	Структура екзаменаційної роботи: ситуаційна завдання – 20 балів; теоретично-аналітичне запитання, проблемна ситуація – 10 балів; тести – 10 балів (10 тестових завдань x 1,0 бал)
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=3342>

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. .
1) Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації - http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/	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", Х: Видавництво ХНУ імені В.Н. Каразіна., 2019 р. 78 с.
2) Сайт з питань ресторанного та готельного бізнесу - https://horeca-ukraine.com	

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 екзамену відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Самостійна робота включає в себе: підготовку індивідуального проєкту 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, К1, 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.	0,1
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	2

	інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	
	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 дослідження, його презентація	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проєкту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проєкту продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації проєкту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	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 даних та їх обробка. 	20 годин /35 години 15 годин/ 25 години 10 години /20 години 12 годин /20 годин 15 години /18 годин 72 годин/108 годин