

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра туристичного бізнесу та країнознавства

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор

“ _____ ” _____ 20__ р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Менеджмент готельно- ресторанного господарства

(назва навчальної дисципліни)

спеціальність (напрямок): **6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**
факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2017/ 2018 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“ 28 ” серпня 2017 року, протокол № 1

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ:

к.е.н., доц., доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Данько Н.І.

Програму схвалено на засіданні кафедри туристичного бізнесу та країнознавства

Протокол № 1 від “ 28 ” серпня 2017 року

Завідувач кафедри туристичного бізнесу _____ Парфіненко А. Ю.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено методичною комісією міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 1 від “ 28 ” серпня 2017 року

Голова методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу _____ Григорова-Беренда Л. І
(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки **бакалавра за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**.

Предмет вивчення дисципліни – система складових менеджменту підприємств готельно-ресторанного господарства як процесу сучасного динамічного управління, особливості функціонування цих підприємств на ринку, тенденції їх розвитку та сучасний досвід управління.

Програма навчальної дисципліни складається з таких розділів:

1. Теоретичні основи менеджменту готельно-ресторанного господарства.
2. Система функціонального менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
3. Управлінські процеси на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1 Мета вивчення курсу «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» 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.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» є:

- ознайомити майбутніх фахівців з термінологією, понятійним апаратом менеджменту і забезпечити його засвоєння студентами;
- озброїти студентів системою знань у сфері теоретичних, методичних, інформаційних основ менеджменту; функцій менеджменту; теорій та методів обґрунтування та прийняття управлінських рішень;
- забезпечити засвоєння студентами методичного інструментарію менеджменту, оволодіння навичками творчого критичного підходу до оцінки викладених у спеціальній методичній літературі точок зору щодо менеджменту, діючого механізму реалізації сучасних концепцій менеджменту на підприємствах готельного і ресторанного господарства та розроблення обґрунтованих пропозицій щодо його удосконалення;
- сформувати у студентів чітке уявлення про менеджмент як про цілісну систему організації підприємницької діяльності, спрямованої на вирішення завдань підприємств готельно-ресторанного господарства щодо організації виробництва і пропонування на ринку послуг, які якнайкраще задовольняють потреби активних і потенційних покупців;
- забезпечити вироблення вмінь та навичок впровадження і використання менеджменту в практиці діяльності підприємств на ринках індустрії гостинності;
- забезпечити зацікавленість студентів в активній навчальній та науково-дослідній роботі.

Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання:

знати:

- теоретичні та методологічні основи менеджменту готельного і ресторанного господарства;
- сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності;
- мету та завдання функціонування закладів готельно-ресторанного господарства;
- систему функцій менеджменту готелів і ресторанів;
- сутність, види та принципи прийняття управлінських рішень;
- поняття «конкурентного середовища» та його елементи;
- умови здійснення стандартизації, сертифікації готельних послуг;
- сучасні інформаційні технології для виробництва та надання готельних послуг;
- нормативи якості готельних послуг;
- особливості ринку послуг готельного бізнесу та туризму в світовій туристичній сфері;
- існуючу нормативну документацію менеджменту закладів готельно-ресторанного господарства;
- знати особливості менеджменту підприємств готельного та туристичного комплексу.

уміти:

- орієнтуватися в ціновій політиці індустрії гостинності;
- проектувати послуги гостинності, використовуючи інтеракцію діючих стандартів на види послуг;
- розробляти план маркетингових досліджень, потенційних споживачів послуг гостинності;
- аналізувати й оцінювати варіанти проектів готельно-ресторанних послуг і визначати найбільш раціональні з них для реалізації в практиці бізнесу;
- приймати ефективні управлінські рішення у сфері розширення і модернізації послуг у готельно-ресторанному бізнесі.
- вільно володіти технологією у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- орієнтуватися в законодавчій та нормативно-правовій базі готельно-ресторанного бізнесу;
- характеризувати основні сегменти сфери готельних послуг;
- аналізувати якість наданих послуг гостинності.

мати навички:

- оволодіти сучасним досвідом управління підприємствами готельного та туристичного комплексу;
- опанувати способи прийняття управлінських рішень, адекватних вимогам туристичного ринку;
- ефективного управління підприємствами готельного та туристичного комплексу для підвищення їх прибутковості;
- застосування сучасних інноваційних та інформаційних технологій в управлінні підприємствами готельного та туристичного комплексу;
- – аналізу цілей підприємства і побудови «дерева цілей».

1.3. Кількість кредитів: 5

1.4. Загальна кількість годин: 150

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Нормативна	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
3-й	-
Семестр	
5-й	-
Лекції	
32 год.	-
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	-
Самостійна робота	
86 год.	-
Індивідуальні завдання	
10 год.	

1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання: отримати комплекс компетенцій, що дозволять:

- кваліфіковано і продуктивно проводити при виконанні своїх професійних обов’язків приймати обґрунтовані управлінські рішення,
- діагностувати стан готельних та ресторанних підприємств і організації та тенденції розвитку ринку готельних та ресторанних послуг,
- аналізувати і розробляти оптимальний план готельного та ресторанного підприємства з метою задоволення потреб клієнтів більш ефективним способом, ніж конкуренти.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Теоретичні основи менеджменту готельно-ресторанного господарства

Тема 1. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: сутність, основні підходи

Сутність і основні підходи в менеджменті. Суб'єкт та об'єкт управління: характеристика, взаємозв'язок і взаємодія. Формування і розвиток науки про управління. Зародження науки про управління.

Еволюція наукових шкіл менеджменту. Праці Ф. Тейлора, А. Файоля, Г. Емерсона. Принципи, рівні, мета, завдання менеджменту. Специфіка менеджменту в індустрії гостинності. Процес управління готелями і ресторанами.

Тема 2. Процес і методи управління організацією

Поняття процесу управління. Функції менеджменту як виду управлінської діяльності. Поняття функцій менеджменту. Класифікація функцій менеджменту. Сутність і класифікація методів менеджменту.

Економічні методи управління. Організаційно-розпорядчі методи управління. Соціальні методи управління.

Розділ 2. Система функціонального менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного господарства

Тема 3. Управлінські рішення в менеджменті

Суть і види управлінських рішень. Класифікація управлінських рішень. Основні підходи до прийняття рішень. Процес прийняття рішень. Централізований та децентралізований підходи. Груповий та індивідуальний підходи. Система участі та неучасті. Демократичний та дорадчий підходи.

Методи прийняття рішень. Організація та контроль виконання рішень. Типологія стилів керівництва.

Тема 4. Індустрія гостинності як об'єкт управління

Готельні заклади як об'єкт управління. Типізація і класифікація закладів розміщення. Заклади харчування як об'єкт управління. Класифікація підприємств харчування. Умови харчування і методи обслуговування.

Тема 5. Планування в організації

Поняття «планування». Планування як функція менеджменту. Його місце серед функцій управління. Методи розробки планів. Види планування: оперативне, тактичне, стратегічне. Планування розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства. Кабінетні та польові дослідження. Методи збирання первинної та вторинної маркетингової інформації. Складання анкет. Правила розроблення опитувальних листів. Види питань.

Сутність, види та принципи планування. послідовність розробки та обґрунтування планів.

Тема 6. Організація як об'єкт управління і функція менеджменту

Організація як об'єкт управління. Сутність організації. Формальні й неформальні організації. Види організацій. Характеристики організацій. Внутрішні складові організації та їх взаємозв'язок. Моделі організацій як об'єктів управління.

Організаційно-функціональна структура сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства. Поняття та класифікація організаційних структур управління. Формування організаційних структур управління. Етапи формування організаційних структур управління. Основні вимоги до організаційних структур управління. Методи побудови та вдосконалення організаційних структур. Організаційні структури управління в індустрії гостинності. Типи організаційних структур управління в готелях.

Тема 7. Мотивація як функція менеджменту в готельно-ресторанному господарстві

Мотивація в готельно-ресторанному господарстві: визначення, сутність, розвиток, концепції. Теорії мотивації персоналу. Змістовні теорії мотивації. Процесійні теорії мотивації.

Менеджмент мотивації персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства. Методи й інструменти мотивації персоналу. Розробка системи мотивації персоналу на прикладі готельного підприємства.

Розділ 3. Управлінські процеси на підприємствах готельно-ресторанного господарства

Тема 8. Контроль як функція менеджменту

Функція контролю в готельно-ресторанному бізнесі. Зміст, види, принципи та процес здійснення контролю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Вхідний, поточний та завершувальний види контролю на готельно-ресторанних підприємствах. Планування процесу контролю на підприємствах готельно-ресторанної галузі.

Тема 9. Управління маркетинговою діяльністю

Поняття, сутність та значення маркетингу в готельному бізнесі. Роль і значення маркетингового менеджменту в системі управління готельним підприємством. Основні концепції і стратегії маркетингу.

Класифікація споживачів послуг індустрії гостинності та моделювання їхньої поведінки. Фактори, що впливають на поведінку споживачів. Моделювання процесу прийняття рішення про покупку. Модель поведінки покупця за Ф. Котлером. Модель поведінки кінцевого споживача: усвідомлення потреби, пошук та оцінка інформації, прийняття рішення про купівлю, оцінка правильності вибору.

Управління збутовою політикою готельного підприємства. Сутність і етапи планування збутової політики готелю. Функції і види каналів збуту готельних послуг. Особливості продажу готельного продукту організованим споживачам і посередникам на готельно-туристському ринку.

Тема 10. Управління безпекою в готельному підприємстві

Розробка концепції безпеки готелю. Аналіз можливих погроз для готелю. Тактико-організаційні заходи гарантування безпеки. Комплекс технічних засобів безпеки. Застосування системи контролю доступу готелю як напрям удосконалення безпеки. Електронні системи безпеки та застосування інформаційних технологій в управлінні безпекою готельно-ресторанних закладів.

Тема 11. Управління персоналом підприємств готельно-ресторанного господарства

Роль людського фактора в управлінні готельно-ресторанним підприємством. Критерії добору працівників готельно-ресторанного бізнесу. Ефективна кадрова політика: принципи побудування, цілі та завдання. Система управління трудовими ресурсами. Управління плануванням, найманням та звільненням персоналу. Розвиток кадрового потенціалу. Ефективність управління персоналом.

Тема 12. Управління анімаційною діяльністю

Анімаційна діяльність: поняття, сутність, види. Характерні риси анімації. Функції анімації. Напрямки анімаційної діяльності. Анімаційний менеджмент як складова менеджменту гостинності. Функції анімаційного менеджменту. Складові ефективної анімаційної діяльності. Роль шефа-аніматора у процесі анімаційної діяльності.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	у тому числі				Усього	у тому числі			
		л	п	інд	ср		л	п	інд	ср
Розділ 1. Теоретичні основи менеджменту готельно-ресторанного господарства										
Тема 1. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: сутність, основні підходи	12	4	4	-	4					
Тема 2. Процес і методи управління організацією	12	4	4	-	4					
Разом за розділом 1	24	8	8		8					
Розділ 2. Система функціонального менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного господарства										
Тема 3. Управлінські рішення в менеджменті	12	4	4	-	4					
Тема 4. Індустрія гостинності як об'єкт управління	12	2	2		8					
Тема 5. Планування в організації	12	2	2	-	8					
Тема 6. Організація як об'єкт управління і функція менеджменту	12	2	2	-	8					
Тема 7. Мотивація як функція менеджменту в готельно-ресторанному господарстві	12	2	2		8					
Разом за розділом 2	60	12	12		36					
Розділ 3. Управлінські процеси на підприємствах готельно-ресторанного господарства										
Тема 8. Контроль як функція менеджменту	12	4	4	-	4					
Тема 9. Управління маркетинговою діяльністю	12	2	2		8					
Тема 10. Управління безпекою в готельному підприємстві	14	2	2	5	5					
Тема 11. Управління персоналом підприємств готельно-ресторанного господарства	14	2	2	5	5					
Тема 12. Управління анімаційною діяльністю	14	2	2		10					
Всього за розділом 3	60	12	12	10	32					
Всього годин	150	32	32	10	76					

4. Теми семінарських (практичних, лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Менеджмент готельно-ресторанного господарства: сутність, основні підходи 1. Сутність і основні підходи в менеджменті. 2. Суб'єкт та об'єкт управління: характеристика, взаємозв'язок і взаємодія. 3. Формування і розвиток науки про управління. 4. Зародження науки про управління. 5. Еволюція наукових шкіл менеджменту. 6. Принципи, рівні, мета, завдання менеджменту. 7. Специфіка менеджменту в індустрії гостинності. 8. Процес управління готелями і ресторанами.	4
2.	Процес і методи управління організацією 1. Поняття процесу управління. 2. Функції менеджменту як виду управлінської діяльності. 3. Поняття функцій менеджменту. Класифікація функцій менеджменту. 4. Сутність і класифікація методів менеджменту. 5. Економічні методи управління. 6. Організаційно-розпорядчі методи управління. 7. Соціальні методи управління.	4
3.	Управлінські рішення в менеджменті 1. Суть і види управлінських рішень. 2. Класифікація управлінських рішень. 3. Основні підходи до прийняття рішень. 4. Процес прийняття рішень. 5. Методи прийняття рішень. 6. Організація та контроль виконання рішень. 7. Типологія стилів керівництва.	4
4.	Індустрія гостинності як об'єкт управління 1. Готельні заклади як об'єкт управління. 2. Типізація і класифікація закладів розміщення. 3. Заклади харчування як об'єкт управління. 4. Класифікація підприємств харчування. 5. Умови харчування і методи обслуговування.	2
5.	Планування в організації 1. Поняття «планування». 2. Планування як функція менеджменту. 3. Методи розробки планів. 4. Види планування: оперативне, тактичне, стратегічне. 5. Планування розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства..	2
6.	Організація як об'єкт управління і функція менеджменту 1. Організація як об'єкт управління. 2. Сутність організації. Формальні й неформальні організації. 3. Види організацій. Характеристики організацій. 4. Внутрішні складові організації та їх взаємозв'язок. 5. Моделі організацій як об'єктів управління. 6. Організаційно-функціональна структура сучасних	2

	підприємств готельно-ресторанного господарства. 7. Поняття та класифікація організаційних структур управління. 8. Формування організаційних структур управління. 9. Етапи формування організаційних структур управління. 10. Основні вимоги до організаційних структур управління. 11. Методи побудови та вдосконалення організаційних структур. 12. Організаційні структури управління в індустрії гостинності. 13. Типи організаційних структур управління в готелях.	
7.	Мотивація як функція менеджменту в готельно-ресторанному господарстві 1. Мотивація в готельно-ресторанному господарстві: визначення, сутність, розвиток, концепції. 2. Теорії мотивації персоналу. Змістовні теорії мотивації. Процесійні теорії мотивації. 3. Менеджмент мотивації персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства. 4. Методи й інструменти мотивації персоналу. 5. Розробка системи мотивації персоналу на прикладі готельного підприємства.	2
8.	Контроль як функція менеджменту 1. Функція контролю в готельно-ресторанному бізнесі. 2. Зміст, види, принципи та процес здійснення контролю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. 3. Вхідний, поточний та завершувальний види контролю на готельно-ресторанних підприємствах. 4. Планування процесу контролю на підприємствах готельно-ресторанної галузі.	4
9.	Управління маркетинговою діяльністю 1. Поняття, сутність та значення маркетингу в готельному бізнесі. 2. Роль і значення маркетингового менеджменту в системі управління готельним підприємством. 3. Основні концепції і стратегії маркетингу. 4. Управління збутовою політикою готельного підприємства. 5. Сутність і етапи планування збутової політики готелю. 6. Функції і види каналів збуту готельних послуг. 7. Особливості продажу готельного продукту організованим споживачам і посередникам на готельно-туристському ринку.	2
10.	Управління безпекою в готельному підприємстві 1. Розробка концепції безпеки готелю. 2. Аналіз можливих погроз для готелю. 3. Тактико-організаційні заходи гарантування безпеки. 4. Комплекс технічних засобів безпеки. 5. Застосування системи контролю доступу готелю як напрям удосконалення безпеки. 6. Електронні системи безпеки та застосування інформаційних технологій в управлінні безпекою готельно-ресторанних закладів.	2
11.	Управління персоналом підприємств готельно-ресторанного господарства 1. Роль людського фактора в управлінні готельно-ресторанним підприємством. 2. Критерії добору працівників готельно-ресторанного бізнесу.	2

	3. Ефективна кадрова політика: принципи побудування, цілі та завдання. 4. Система управління трудовими ресурсами. 5. Управління плануванням, найманням та звільненням персоналу. 6. Розвиток кадрового потенціалу. 7. Ефективність управління персоналом.	
12.	Управління анімаційною діяльністю 1. Анімаційна діяльність: поняття, сутність, види. 2. Характерні риси анімації. 3. Функції анімації. 4. Напрямки анімаційної діяльності. 5. Анімаційний менеджмент як складова менеджменту гостинності.. 6. Складові ефективної анімаційної діяльності. 7. Роль шефа-аніматора у процесі анімаційної діяльності	2
	Разом	32

8. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин
1.	Менеджмент готельно-ресторанного господарства: сутність, основні підходи 9. Сутність і основні підходи в менеджменті. 10. Суб'єкт та об'єкт управління: характеристика, взаємозв'язок і взаємодія. 11. Формування і розвиток науки про управління. 12. Зародження науки про управління. 13. Еволюція наукових шкіл менеджменту. 14. Принципи, рівні, мета, завдання менеджменту. 15. Специфіка менеджменту в індустрії гостинності. 16. Процес управління готелями і ресторанами.	4
2.	Процес і методи управління організацією 8. Поняття процесу управління. 9. Функції менеджменту як виду управлінської діяльності. 10. Поняття функцій менеджменту. Класифікація функцій менеджменту. 11. Сутність і класифікація методів менеджменту. 12. Економічні методи управління. 13. Організаційно-розпорядчі методи управління. 14. Соціальні методи управління.	4
3.	Управлінські рішення в менеджменті 8. Суть і види управлінських рішень. 9. Класифікація управлінських рішень. 10. Основні підходи до прийняття рішень. 11. Процес прийняття рішень. 12. Методи прийняття рішень. 13. Організація та контроль виконання рішень. 14. Типологія стилів керівництва.	4
4.	Індустрія гостинності як об'єкт управління	8

	6. Готельні заклади як об'єкт управління. 7. Типізація і класифікація закладів розміщення. 8. Заклади харчування як об'єкт управління. 9. Класифікація підприємств харчування. 10. Умови харчування і методи обслуговування.	
5.	Планування в організації 6. Поняття «планування». 7. Планування як функція менеджменту. 8. Методи розробки планів. 9. Види планування: оперативне, тактичне, стратегічне. 10. Планування розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства..	8
6.	Організація як об'єкт управління і функція менеджменту 14. Організація як об'єкт управління. 15. Сутність організації. Формальні й неформальні організації. 16. Види організацій. Характеристики організацій. 17. Внутрішні складові організації та їх взаємозв'язок. 18. Моделі організацій як об'єктів управління. 19. Організаційно-функціональна структура сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства. 20. Поняття та класифікація організаційних структур управління. 21. Формування організаційних структур управління. 22. Етапи формування організаційних структур управління. 23. Основні вимоги до організаційних структур управління. 24. Методи побудови та вдосконалення організаційних структур. 25. Організаційні структури управління в індустрії гостинності. 26. Типи організаційних структур управління в готелях.	8
7.	Мотивація як функція менеджменту в готельно-ресторанному господарстві 6. Мотивація в готельно-ресторанному господарстві: визначення, сутність, розвиток, концепції. 7. Теорії мотивації персоналу. Змістовні теорії мотивації. Процесійні теорії мотивації. 8. Менеджмент мотивації персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства. 9. Методи й інструменти мотивації персоналу. 10. Розробка системи мотивації персоналу на прикладі готельного підприємства.	4
8.	Контроль як функція менеджменту 5. Функція контролю в готельно-ресторанному бізнесі. 6. Зміст, види, принципи та процес здійснення контролю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. 7. Вхідний, поточний та завершувальний види контролю на готельно-ресторанних підприємствах. 8. Планування процесу контролю на підприємствах готельно-ресторанної галузі.	4
9.	Управління маркетинговою діяльністю 8. Поняття, сутність та значення маркетингу в готельному бізнесі. 9. Роль і значення маркетингового менеджменту в системі управління готельним підприємством. 10. Основні концепції і стратегії маркетингу.	8

	11. Управління збутовою політикою готельного підприємства. 12. Сутність і етапи планування збутової політики готелю. 13. Функції і види каналів збуту готельних послуг. 14. Особливості продажу готельного продукту організованим споживачам і посередникам на готельно-туристському ринку.	
10.	Управління безпекою в готельному підприємстві 7. Розробка концепції безпеки готелю. 8. Аналіз можливих погроз для готелю. 9. Тактико-організаційні заходи гарантування безпеки. 10. Комплекс технічних засобів безпеки. 11. Застосування системи контролю доступу готелю як напрям удосконалення безпеки. 12. Електронні системи безпеки та застосування інформаційних технологій в управлінні безпекою готельно-ресторанних закладів.	5
11.	Управління персоналом підприємств готельно-ресторанного господарства 8. Роль людського фактора в управлінні готельно-ресторанним підприємством. 9. Критерії добору працівників готельно-ресторанного бізнесу. 10. Ефективна кадрова політика: принципи побудування, цілі та завдання. 11. Система управління трудовими ресурсами. 12. Управління плануванням, найманням та звільненням персоналу. 13. Розвиток кадрового потенціалу. 14. Ефективність управління персоналом.	5
12.	Управління анімаційною діяльністю 9. Анімаційна діяльність: поняття, сутність, види. 10. Характерні риси анімації. 11. Функції анімації. 12. Напрямки анімаційної діяльності. 13. Анімаційний менеджмент як складова менеджменту гостинності.. 14. Складові ефективної анімаційної діяльності. 15. Роль шефа-аніматора у процесі анімаційної діяльності	10
13.	Контрольна робота «Розробка системи мотивації персоналу на підприємстві готельно-ресторанного господарства».	10
	Разом	86

6. Індивідуальні завдання

Розробка системи мотивації персоналу на підприємстві готельно-ресторанного господарства.

7. Методи контролю

Засвоєння теми (**поточний контроль**) контролюється на семінарських заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння змісту розділів (**проміжний контроль**) – на семінарських підсумкових заняттях або виконанням індивідуальної семестрової роботи

Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

- тестові завдання;
- виконання творчих завдань (підготовка і виступ з презентацією результатів індивідуального науково-дослідного завдання);
- виконання індивідуальної семестрової роботи (письмова форма екзамену).

Підсумковий контроль засвоєння змісту розділів здійснюється по їх завершенню на підсумкових заняттях та на екзамені. Оцінка успішності студента з дисципліни є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих розділів.

8. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль та самостійна робота												Разом	Екзамен	Сума
Розділ 1.		Розділ 2.					Розділ 3.							
Тема 1. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: сутність, основні підходи	Тема 2. Процес і методи управління організацією	Тема 3. Управлінські рішення в менеджменті	Тема 4. Індустрія гостинності як об'єкт управління	Тема 5. Планування в організації	Тема 6. Організація як об'єкт управління і функція менеджменту	Тема 7. Мотивація як функція менеджменту в готельно-ресторанному менеджменту	Тема 8. Контроль як функція менеджменту	Тема 9. Управління маркетинговою діяльністю	Тема 10. Управління безпекою в готельному підприємстві	Тема 11. Управління персоналом підприємств готельно-ресторанного господарства	Тема 12. Управління анімаційною діяльністю	60	40	100
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка за національною шкалою	
	чотирьохрівнева	дворівнева
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

9. Рекомендована література

Рекомендоване методичне забезпечення Базова література

1. Авруцкая И. Битва за гостя. Стратегии и тактики ресторанного маркетинга / Ирина Авруцкая. – М. : Ресторанные ведомости, 2015. – 184с.
2. Джанджугазова Е. А. Маркетинг в индустрии гостеприимства: учебн. пособ. [для студ. высш. учебн. завед.] / Е.А. Джанджугазова. – М.: Издат. Центр «Академия», 2003. – 244 с.
3. Дурович А. П. Маркетинг гостиниц и ресторанов: учебн. пособ. [для студ. высш. учебн. завед.] / А. П. Дурович. – М.: Новое издание, 2005. – 632 с.
4. Европейский гостиничный маркетинг: учеб пособие [для студ. высш. учебн. завед.] – М: Финансы и статистика, 2003. – 224 с.
5. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм : учеб. для вузов / Ф. Котлер; пер. с англ.; под ред. Р.Б. Ноздровой. - М.: ЮНИТИ, 1998. - 787 с.
6. Тимошенко З. І. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібн. / З. І. Тимошенко, Г. Б. Мунін, В. П. Дишлевий. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. - 246 с.
7. Янкевич В. С. Маркетинг в гостиничной индустрии и туризме: российский и международный опыт [Учебник] / В. С. Янкевич, Н. Л. Безрукава. – М.: Финансы и статистика, 2005. – 448 с.

Допоміжна

1. ДСТУ 4268:2003. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги”: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
2. ДСТУ 4269:2004. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Класифікація готелів”: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004..
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства – К. : Інкос, 2007. – 280 с.
5. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
6. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристский бизнес / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с.
7. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н.И. Кабушкин. – М. : КНОРУС, 2013. – 416 с. (Бакалавриат).
8. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм : учеб. для вузов / Ф. Котлер; пер. с англ.; под ред. Р.Б. Ноздровой. - М.: ЮНИТИ, 1998. -787 с.
9. Медлик С. Гостиничный бизнес: Учебник .-М: ЮНИТИ-ДАНА, 2011.-239с.
10. Самоукина Н.В. Эффективная мотивация персонала при минимальных финансовых затратах / Наталья Самоукина. – М.: Вершина, 2007. – 224 с.
11. Сладкевич В.П. Мотивационный менеджмент: Курс лекций. – К.: МАУП, 2001.- 168 с.
12. Темный Ю.В., Темная Л.Р Экономика туризма: Учебник.-, М: Финансы и статистика, 2013.- 448 с.
13. Черевичко Т.В. Экономика туризма: Учебное пособие.- М: Дашков и К, 2012.-158с
14. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Пер. с англ. – 2-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002. – 607 с.

Інформаційні ресурси

- <http://www.wttc.org/> - сайт Всесвітньої ради з туризму та подорожей (WTTTC)
- <http://www.dffd.gov.ua/> – офіційний сайт Державного Фонду фундаментальних досліджень України

- <http://www.ukrstat.gov.ua/> - офіційний сайт Держкомстату України
- <http://prohotelia.com.ua> – сайт аналітичних публікацій по проблемам гостинності.
- <http://www.resto.kharkov.ua/kharkov/> - Сайт «Ресторанные заметки» - огляд ресторанів та кафе

Харкова

- <http://www.top-hotels.ru/> – сайт з інформацією про кращі готелі світу.
- <http://www.rada.gov.ua> – Сервер Верховної Ради України.
- <http://www.nau.kiev.ua> – Нормативні акти України.
- <http://www.tourism.gov.ua> / - сайт Державної туристичної Адміністрації.
- <http://www.restcon.ru/> - сайт з питань ресторанного бізнесу .
- <http://www.tourism.ru> – сайт з інформацією про країнознавство.