

Назва дисципліни	«Менеджмент готельно-ресторанного господарства»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 2 курсу.
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 Решетняк О.І. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262-а; тел. (057) 707-53-06. електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Економічна теорія», «Вступ до гостинності», «Підприємництво»
Опис	<p>Мета дисципліни. 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.</p> <p>Очікувані результати навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання: отримати комплекс компетенцій, що дозволять:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 7 (сім) тем, які вивчаються протягом 64 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 32 год. – семінарські (практичні) заняття).</p> <p style="padding-left: 40px;"><i>Тема № 1. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: сутність, основні підходи (Лекцій – 4 год. Сем. – 4 год.)</i></p> <p style="padding-left: 40px;"><i>Тема № 2. Процес і методи управління організацією (Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.).</i></p>

Тема № 3. Управлінські рішення в менеджменті (Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.)

Тема № 4. Індустрія гостинності як об'єкт управління (Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.)

Тема № 5. Планування в організації (Лекцій – 6 год., Сем. – 6 год.)

Тема № 6. Організація як об'єкт управління і функція менеджменту (Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.)

Тема № 7. Мотивація як функція менеджменту в готельно-ресторанному господарстві (Лекцій – 4 год., Сем. – 4 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 заліку.

Мова викладання. українська