

Назва дисципліни	«Адміністрування процесів у готельно-ресторанному бізнесі»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ 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	к.е.н., доцент Миколенко Олена Петрівна (61022, Харків, площа Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх 098-054-80-67 Електронна адреса: mykolenkohelen@gmail.com
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни потребує знань з дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанної справи»
Опис	<p><b>Мета дисципліни:</b> формування системи теоретичних знань і прикладних вмій та навичок щодо використання принципів, методів й інструментів адміністрування бізнес процесів підприємства гостинно-ресторанної справи.</p> <p><b>Очікувані результати навчання:</b> у результаті вивчення навчальної дисципліни студенти набудуть теоретичних знань та вмій 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><b>Теми аудиторних занять та самостійної роботи.</b> Заплановано 7 (сім) тем, які вивчаються протягом 30 годин аудиторних занять (16 год. – лекції, 32 год. – практичні заняття).</p> <p><i>Тема 1. Процесний підхід до управління організацією (Лекцій – 2 год. Прак. – 4 год.)</i></p> <p><i>Тема 2. Методи моделювання процесів підприємств гостинно-ресторанної справи (Лекцій – 2 год. Прак. – 4 год.)</i></p> <p><i>Тема 3. Моніторинг і контроль параметрів процесу (Лекцій – 4 год. Прак. – 4 год.)</i></p> <p><i>Тема 4. Аналіз процесів (Лекцій – 2 год. Прак. – 4 год.)</i></p> <p><i>Тема 5. Вдосконалення процесів (Лекцій – 2 год. Прак. – 4 год.)</i></p> <p><i>Тема 6. Проектування процесів (Лекцій – 2 год. Прак. – 6 год.)</i></p> <p><i>Тема 7. Управління запасами та поставками в готельно-ресторанному бізнесі (Лекцій – 2 год. Прак. – 6 год.)</i></p> <p><b>Методи контролю результатів навчання:</b> поточний контроль у формі опитування, тестування, підсумкового контролю у формі заліку.</p> <p><b>Мова викладання.</b> українська</p>

