

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Менеджмент готельно-ресторанного господарства

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 12
від 20.05.2025 р.

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Менеджмент готельно-ресторанного господарства
Викладач	Котенко Руслан Михайлович
Контактний телефон викладача	+380666878252
E-mail викладача	ruslan.kotenko@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний, заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/23e4409afbf6e7d64138
Консультації	Вівторок, 14-00 – 16-00 год.

2. Анотація до навчальної дисципліни
Завдання: формування у майбутніх менеджерів сучасного системного мислення та комплексу спеціальних знань в галузі менеджменту підприємства на всіх стадіях його життєвого циклу, управління підсистемами та елементами внутрішнього середовища підприємства; закріплення теоретичних знань, опанування навичок управлінської діяльності; формування професійного менеджера з навичками організації особистої праці для досягнення цільової функції підприємств сфери гостинності; навчити застосовувати прийоми та методи ведення менеджменту на підприємстві, застосувати функції менеджменту (планування, організація, мотивація і контроль). Організації управління сучасним готельним підприємством. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні: знати : – визначення предмету, його структуру, базові поняття; – теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу; – сутність і специфіку сфери менеджменту, об'єкт та предмет менеджменту, методи менеджменту; – особливості застосування методів менеджменту в ринкових відносинах; – сутність та етапи історії розвитку менеджменту та його шкіл; – методологічну основу менеджменту; – функції менеджменту; – процес створення організаційної структури підприємств; – типи керівництва та види лідерства керівників підприємств.; – роль заохочення та стягнення в ефективності мотивації; – причини виникнення кризових ситуацій та антикризове управління. вміти : – розкривати сутність і принципи менеджменту, головні якості менеджера; – використовувати прийоми оцінки внутрішнього стану підприємства; – визначати конкурентне становище підприємств; – передбачати можливі негативні зміни в зовнішньому, внутрішньому середовищі; – управляти керуючою та керованою підсистемою; – застосовувати методи керівництва, визначити повноту влади та лідерства; – застосовувати принципи побудови нових організацій, мотивуючих факторів, контролюючих методів; – здійснювати аналіз ефективності впровадження системи стратегічного управління; – подати в систематизованому вигляді досягнення різних підходів і шкіл менеджменту та їх внесок у сучасну управлінську думку; – приймати оптимальні рішення в складних управлінських умовах.
3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: формування у студентів комплексу теоретичних і практичних знань та практичних навичок у галузі менеджменту, розуміння концептуальних підходів для ефективної роботи підприємств готельно-ресторанної справи. Засвоєння студентами теоретичних знань та набуття практичних навичок з управління підприємствами різних форм власності та різної організаційно-правової форми з урахуванням специфіки їх функціонування в сучасний період. Оволодіння практичними навичками основ менеджменту, формування професійних знань у сфері діяльності підприємств готельно-ресторанної справи.

Цілі курсу: закріплення теоретичних знань, опанування навичок управлінської діяльності; формування професійного менеджера з навичками організації особистої праці для досягнення цільової функції підприємств готельно-ресторанної справи; навчити застосовувати прийоми та методи ведення менеджменту на підприємстві, застосувати функції менеджменту (планування, організація, мотивація і контроль).

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни

Лекції	30
Семінарські заняття	30
Самостійна робота	120

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний/ вибірковий
7	І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	4	Нормативний

Тематика навчальної дисципліни

№	Тема	Кількість годин		
		Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота
1.	Тема 1. Суть, значення та розвиток менеджменту	2	2	16
2.	Тема 2. Методи менеджменту	2	2	10
3.	Тема 3. Функції менеджменту.	4	4	12

	Планування як функція менеджменту			
4.	Тема 4. Організація в системі управління. Функція менеджменту «організація»	4	4	12
5.	Тема 5. Функція менеджменту «мотивація»	4	4	10
6.	Тема 6. Керівництво, влада та лідерство в організації	4	4	10
7.	Тема 7. Функція менеджменту «контроль»	2	2	12
8.	Тема 8. Комунікації в менеджменті	4	4	12
9.	Тема 9. Прийняття управлінських рішень	2	2	12
10.	Тема 10. Економічна ефективність менеджменту	2	2	14
	ЗАГ.:	30	30	120

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 50 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 20 балів – тестовий контроль, 30 балів – підсумковий тестовий контроль (екзамен)
Вимоги до письмових робіт	Згідно вимог виконання контрольних робіт
Семінарські заняття	Оцінюється у п'ятибальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Отримання інтегральних результатів до останнього заняття – 25 балів.
Підсумковий контроль	Відбувається вигляді підсумкового тестового контролю

7. Політика навчальної дисципліни

Письмові роботи	Контрольні роботи згідно робочого навчального плану
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).

Відвідування занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п. 4)».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, EdEra, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».
8. Рекомендована література	
1. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с. 2. Котенко Р.М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ. Видавець Кушнір Г.М., 2023. 132 с. 3. Назарук Т. В., Косіюк О. М. Менеджмент організацій: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2015. 560 с. 4. Олійник С. І. Теорія та практика менеджменту і персоналу: підруч. Харків: Видавництво НУА, 2013. 376 с. 5. Осовська Г.В., Осовський О.А. Менеджмент: підруч. Київ: «Кондор», 2015. 564 с.	

Викладач

доцент Котенко Р.М.