

**СИЛАБУС КУРСУ
«УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
КОМПЛЕКСУ»**

2019/2020 н.р.



ГАЛИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ
ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА

Ступінь вищої освіти - бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна

Рік підготовки - 3(1)рік, семестр – V (I), VI (II)
Кількість кредитів: 5
Мова викладання: українська

Дні занять: **Вівторок, 10.00 - 11.20, ауд. 10 (I семестр);**
Вівторок, 08.30 - 09.50, ауд. 10 (II семестр)

Консультації: **Вівторок 15. 00 – 16.20, ауд. 10 (I семестр);**
Вівторок, 13. 30- 14. 50, ауд. 10 (II семестр)

Керівник курсу - Бажанова Наталія Володимирівна, кандидат економічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи

Контактна інформація – bazhanova_natalia@ukr.net

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «*Управління розвитком готельно-ресторанного комплексу*» спрямована на формування фахових компетентностей щодо розуміння сутності економічних явищ і процесів в індустрії гостинності України їх взаємозв'язків, і розвиває у студентів практичні навички використання цих знань для прийняття управлінських рішень щодо управління функціонуванням підприємств індустрії гостинності і підвищення ефективності їх діяльності.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
22/15	Змістовий модуль I. Теоретичні засади управління розвитком готельно-ресторанного комплексу		
8/5	Тема 1. Управління розвитком готельно-ресторанного комплексу на сучасному етапі розвитку ринкової економіки в Україні	Знати сутність категорій «управління» та «управлінські відносини» в готельно-ресторанному комплексі. Знати, що є суб'єктом господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу. Знати, що таке місія, мета та завдання управління розвитку підприємств готельно-ресторанного комплексу	Питання, ситуації для аналізу, тести
8/5	Тема 2. Визначення організації як соціальної структури	Знати що таке сучасна організація та вміти визначати її залежність від факторів макросередовища. Знати види організацій сфери готельно-ресторанного комплексу України. Знати з ким співпрацюють підприємства готельно-ресторанного комплексу України	Питання, практичні завдання Захист міні-проектів, питання

Кількість годин (аудит./самоств.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
6/5	Тема 3. Моделювання організаційних структур управління	Розуміти сутність та особливості організаційних структур, застосовуваних на підприємствах. Знати умови ефективності структури управління підприємств готельно-ресторанного комплексу. Вміти аналізувати переваги і недоліки централізації і децентралізації управління.	Питання, тести, модульний контроль
22/15	Змістовий модуль II. Управління персоналом та процесами праці на підприємствах готельно-ресторанного комплексу		
8/5	Тема 4. Фактори, принципи й функції управління та їх подальший розвиток в умовах ринкової економіки	Знати принципи господарського управління, а також трактування поняття «функцій менеджменту» та розуміти їхню роль в управлінні підприємствами готельно-ресторанного комплексу. Знати визначення основних функцій підприємств готельно-ресторанного комплексу.	Питання, практичні завдання/задачі
8/5	Тема 5. Організація виробництва послуг для розвитку готельно-ресторанного комплексу	Знати трактування понять сутність і завдання функції організації розвитку виробництва послуг у сфері готельно-ресторанного комплексу	Питання, практичні завдання/задачі, презентаційний матеріал
6/5	Тема 6. Мотивація й стимулювання в готельно-ресторанному комплексі	Знати теоретичні основи мотивації й стимулювання, а також стимулювання праці працівників виробництва в готельно-ресторанному комплексі. Знати мотиваційні основи управлінської праці. Вміти визначати особливості управлінської праці. Знати види поділу управлінської праці. Розуміти мотиваційний механізм менеджерів, спеціалістів і службовців, його подібність і відмінність.	Захист міні-проектів, питання, тести задачі, модульний контроль
22/16	Змістовий модуль III. Функції і методи управління розвитком підприємств готельно-ресторанного комплексу		
8/5	Тема 7. Функція контролю у готельно-ресторанному комплексі	Знати зміст, види, принципи та процес здійснення контролю на підприємствах готельно-ресторанного комплексу. Знати якості притаманні ефективному контролю. Знати, що таке стратегічна спрямованість контролю. Знати, які є заходи для підвищення ефективності функції контролю на підприємствах сфери гостинності.	Питання, практичні завдання/задачі
8/5	Тема 8. Планування як функція для розвитку готельно-ресторанного комплексу	Знати суть методів аналізу, застосовуваних у плануванні й управлінні підприємств готельно-ресторанної сфери. Знати суть організації стратегічного планування й управління на підприємствах.	Реферати-повідомлення, питання, практичні завдання/задачі
6/6	Тема 9. Значення системи методів управління в роботі підприємств готельно-ресторанного комплексу	Знати економічні методи управління, їх значення і ефективність використання. Знати організаційно-адміністративні, соціально-психологічні методи управління. Знати класифікацію методів управління.	Питання, практичні завдання/задачі, презентаційний матеріал
22/16	Змістовий модуль IV. Система та структура управління розвитком підприємств готельно-ресторанного комплексу		
8/5	Тема 10. Управлінські рішення для розвитку готельно-ресторанного комплексу	Знати зміст і види управлінських рішень. Знати сутність прийняття, реалізацію та контроль виконання рішень. Знати стилі прийняття управлінських рішень і ефективність їх виконання. Вміти визначати ознаки, що характеризують управлінські рішення. Знати вимоги, що ставлять до управлінських рішень.	Питання, практичні завдання/задачі

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
8/5	Тема 11. Сучасні технології управління колективами для розвитку готельно-ресторанного комплексу	Знати визначення, що таке кадровий потенціал підприємств готельно-ресторанного комплексу. Знати особливості підбору управлінських кадрів і формування їх резерву. Знати, які показники визначають якість праці. Розуміти методи й прийоми для оцінки претендентів на вакантну посаду в апараті управління. Знати особливості зарубіжних технологій управління працівниками	Питання, практичні завдання/задачі, презентаційний матеріал
6/6	Тема 12. Комунікаційні процеси в системі управління готельно-ресторанним комплексом	Знати основні види комунікацій, застосовувані на підприємствах готельно-ресторанного комплексу. Знати структурні схеми комунікаційних процесів та елементи комунікаційного процесу.	Захист міні-проектів, питання, тести задачі, модульний контроль

ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, ситуативні кейси, розв'язування практичних задач.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування практичних задач.

В процесі практичного (семінарського) заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках, які розміщені у електронному форматі за адресою <http://moodle.gi.edu.ua/course/view.php?id=487>.

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання,*
- *підсумковий контроль у формі екзамену.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Підсумковий контроль зазвичай проводиться у формі усного екзамену, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно, творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію, розв'язувати практичні задачі тощо.

ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

5 семестр	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4 (підсумковий контроль)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	–	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	–	82

6 семестр	40	20	10	30	100
Вагові коефіцієнти, %					
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	80	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (5 семестр):

$$O = 80 \cdot 0,7 + 85 \cdot 0,2 + 90 \cdot 0,1 = 82$$

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (6 семестр):

$$O = 80 \cdot 0,4 + 85 \cdot 0,2 + 90 \cdot 0,1 + 80 \cdot 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3 не менше 60 балів.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами підсумкового семестрового контролю у формі іспиту (крім незадовільної оцінки). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. **Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.**
2. Бойчик І.М. **Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 378 с.**
3. Горик-Чубатюк М. О. Сучасні моделі прийняття управлінських. *Вісник Одеського національного університету. Економіка*. Одеса. 2017. Т. 22, Вип. 7 (60). С. 74-77.
4. Євдокімова О. О. Інноваційна компетентність як професійно важлива риса сучасного фахівця. *Право і безпека*. 2017. №
5. Завора Т. М. Систематизація підходів до оцінювання соціальної відповідальності бізнесу в Україні. *Економіка. Фінанси. Право*. 2017. № 10. С. 14-18.
6. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. **Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.**
7. Круш П. В. Державна підтримка як фактор підвищення ефективності управління основними виробничими засобами підприємств видавничо-поліграфічної галузі України. *Сучасні проблеми економіки і підприємництва*. 2017. Вип. 20. С. 13-22.
8. Лохман Н. В. Консолідація бізнес-процесів в рамках інноваційної діяльності підприємства. *Економіка. Фінанси. Право*. 2017. № 10. С. 30-37.
9. Мальська М.П. **Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.**
10. Покропивний С.Ф. **Економіка підприємства: підручник, 2-ге вид., перероб. та доп. Київ: КНЕУ, 2012. 528 с.**

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

5 СЕМЕСТР

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16 тиждень
Лекції	Л1	Л1			Л2	Л2			Л3	Л3		Л4	Л4			Л5
Семінарсько-практичні заняття			С1	С1			С2	С2			С3			С4	С4	
Контроль знань			ПО	ПО			ПО	ПО			ПО МК1			ПО	ПО ІНДЗ	

6 СЕМЕСТР

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень
Лекції	Л5	Л6	Л6	Л7, Л7		Л8, Л8		Л9, Л9	Л10	Л10, Л10	Л11	Л11	Л12	Л12
Семінарсько-практичні заняття	С5	С5	С6		С7, С7		С8, С8		С9		С10	С11	С11	С12
Контроль знань	ПО	ПО	ПО МК2		ПО		ПО		ПО МК3		ПО	ПО	ПО ІНДЗ	ПО МК3 ПК

Л1 – лекційне заняття по темі 1

С1 – семінарсько-практичне заняття по темі 1

ПО – поточне опитування

ІНДЗ – індивідуальне навчально-дослідне завдання

МК 1 – модульний контроль 1

ПК – підсумковий контроль (іспит)