

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *24 «Сфера обслуговування»*

Код та найменування спеціальності *241 «Готельно-ресторанна справа»*

Освітньо-професійна програма *Готельно-ресторанна справа*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *241 Готельно-ресторанна справа*
« 30 » серпня 2023 р. протокол № 1 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

1. Загальна інформація

Кафедра: [Менеджменту і логістики](#)
Викладач: Асауленко Наталя Валеріанівна, старший викладач кафедри менеджменту і логістики



Контакти:
nataliya.asaulenko@ukr.net,
0979750388

[Профайл](#)

Освітній компонент викладається на 2 курсі у 2 семестрі
Кількість: кредитів - 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	42	26	16
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна – 78		Заочна – 104

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» спрямован на формування у здобувачів теоретичних знань з організації та функціонування підприємств індустрії гостинності і управління ними в умовах конкурентного середовища.

Освітній компонент «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Індустрія гостинності», «Економіка підприємства», «Правове регулювання діяльності (Правознавство, Підприємницьке право)».

3. Мета освітнього компоненту

Метою освітнього компоненту «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» є формування знань у здобувачів теоретичних основ та практичних навичок з організації та управління підприємствами індустрії гостинності для прийняття управлінських рішень та підвищення ефективності їх діяльності.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

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

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

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

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

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

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

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МЕНЕДЖМЕНТУ, ФУНКЦІЇ ТА МЕТОДИ			
1	Менеджмент як наукова дисципліна.	2	0,5
2	Менеджмент в готельно-ресторанному господарстві.	2	0,5
3	Функції менеджменту.	4	0,5
4	Методи менеджменту.	2	0,5
Змістовний модуль 2. МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА			
5	Управлінські рішення: процес їх прийняття та реалізація.	2	1
6	Комунікації та інформаційні технології в менеджменті.	2	0,5
7	Керівництво та лідерство в менеджменті готельно-ресторанного господарства.	2	0,5
8	Правові основи управління підприємствами готельно-ресторанного господарства.	2	0,5
9	Управління збутовою політикою готельного господарства.	2	1
10	Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства.	2	1
11	Механізми управління інноваційними технологіями на підприємствах індустрії гостинності.	2	0,5
12	Управління доходами на підприємствах індустрії гостинності.	2	1
Разом за ОК:		26	8

5.2 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної/лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Менеджмент як наукова дисципліна. Менеджмент в готельно-ресторанному господарстві.	2	2
2	Функції менеджменту в готельно-ресторанному господарстві.	2	2
3	Методи менеджменту в готельно-ресторанному господарстві.	2	-
4	Управлінські рішення: процес їх прийняття та реалізація.	2	-
5	Комунікації та інформаційні технології в управлінні готельно-ресторанного господарства.	2	2
6	Командне лідерство в менеджменті готельно-ресторанного господарства.	2	-
7	Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства.	2	2
8	Управління доходами на підприємствах індустрії гостинності.	2	-
Всього за ОК:		16	8

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Тема. Управління якістю продукції (послуг) в готельно-ресторанному господарстві. Опрацювати матеріал, дати відповіді на запитання.	20	30
2	Написання реферату з тематикою, наведеною в методичних вказівках до самостійної роботи	40	48
3	Підготовка презентації до доповіді	18	26
Всього за ОК:		78	104

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів;
- виконання і захист практичних робіт;
- усне опитування.

Підсумковий контроль – **екзамен**.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. Теоретичні основи менеджменту, функції та методи		
Лекційний курс*	-	-
Практичні роботи*	15	25

Самостійна робота (у вигляді індивідуальних завдань)*	10	10
Тестування*	10	-
Всього за змістовний модуль 1	35,0	35,0
Змістовний модуль 2. Менеджмент готельно-ресторанного господарства		
Лекційний курс*	-	-
Практичні роботи*	25	25
Самостійна робота (у вигляді індивідуальних завдань)*	10	-
Тестування*	-	10
Всього за змістовний модуль 2	35,0	35,0
Екзамен	30,0	30,0
Всього	100,0	

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів Підсумковий контроль – екзамен

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними умінями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, умінями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Практичні роботи (оцінювання однієї роботи) для денної форми навчання

4,5 - 5 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
3,0 - 4,4 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
2,5 – 2,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,0 – 2,4 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-1,9 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні	незадовільно

	відповіді	
--	-----------	--

Практичні роботи (оцінювання однієї роботи) для заочної форми навчання

11,0 – 12,5 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
8,0 – 10,9 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
5,0 – 7,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,0 – 4,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-1,9 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування

9,0-10,0	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
8,0 -8,9	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
7,0 – 7,9	60 – 73% правильних відповідей	добре
5,0 – 6,9	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 4,9	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

Самостійна робота

9,0 –10,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
7,0 – 8,9 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
5,0 – 6,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
3,0 – 4,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2,9 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально- демонстративний метод, проблемний виклад.

Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозговий штурм, проєктний метод), тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань

Самостійна робота(реферати, доповіді з презентаціями, індивідуальні навчально-дослідні завдання тощо): робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання скетчів за темами лекцій, реферування, конспектування)

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Менеджмент підприємств [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. П. Ткаченко, С. С. Ткачова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ, 2021. — 281 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2046605>
2. Готельно-ресторанний бізнес. Менеджмент [Текст] : навч. посіб. / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. — 3-тє вид. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 344. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1836746>
3. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посіб. / В. Я. Брич, І. О. Банєва, М. Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В. Я. Брича ; Тернопіл. нац. екон. ун-т. — Київ : Ліра-К, 2021. — 484 с. — Бібліогр.: с. 472-482. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736956>
4. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. Франка. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 336 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 238-250. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736473>
5. Конспект лекцій з курсу «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» для здобувачів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Каламан О. Б., Асауленко Н. В. — Одеса: ОНАХТ, 2021. - 123 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1740981>
6. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» для здобувачів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Каламан О. Б., Асауленко Н. В. — Одеса: ОНАХТ, 2021. - 16 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1741772>

Додаткові:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>
3. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.ua/>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#).

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Наталя АСАУЛЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Менеджменту і логістики

Протокол від «2» серпня _____ 2024 р. № 1

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

Ірина СЕДІКОВА

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Готельно-ресторанна справа
професор кафедри ГРБ

/ПІДПИСАНО/

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО