

**МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО
ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ
КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Назва курсу	ОСНОВИ МЕНЕДЖМЕНТУ
Викладачі	Гурбик Юрій Юрійович
Профайл викладачів	http://fim.mdpu.org.ua/fakultet-informatiki-matematiki-ta/kafedra-ekonomiki/sklad-kafedri-ekonomiki/gurbik-yurij-yurijovich/
Контактний тел.	096 -42-98-570
E-mail:	uuurbik@ukr.net
Сторінка курсу в CMS	
Консультації	<i>Очні консультації:</i> 6 годин кожного навчального дня присутності в каб 7. Факультет інформатики, математики та економіки. <i>Он лайн- консультації:</i> mdpu_grseconom@ukr.net кожного навчального дня 9.00.-12.00.

1. Анотація до курсу

Програму навчальної дисципліни «Основи менеджменту М2 Менеджмент ресторанного господарства» складено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес». Навчальна дисципліна належить до циклу базових дисциплін. Дисципліна «Основи менеджменту М2 Менеджмент ресторанного господарства» надає комплекс теоретичних та практичних знань студентам для подальшого їх навчання за обраним напрямом та

роботи за спеціальністю, з таких питань: основи організації закладів ресторанного господарства; склад послуг, що надаються у закладах ресторанного господарства та основні вимоги до них; принципи, методи та форми обслуговування споживачів; способи й правила подавання страв і напоїв; особливості обслуговування різних заходів; якість та конкурентоспроможність товарів та послуг закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

Актуальність вивчення навчального курсу «Основи менеджменту М2 Менеджмент ресторанного господарства» зумовлена тим, що сучасний ресторанний бізнес є одним із найприбутковіших у світі. Формування високоефективного національного ресторанного господарства відіграє важливу роль у туристичній індустрії за обсягом матеріальних, фінансових ресурсів, забезпеченістю трудовим потенціалом і загальним обсягом доходів у туристичному бізнесі. Створення стабільної клієнтської бази, пошук та створення нових шляхів розвитку організації ресторанного бізнесу, постійне оновлення концепції закладів з урахуванням динамічного ринку туристичних послуг в умовах політичної й економічної нестабільності та недостатньої кількості інвестиційних коштів є перспективними напрямками для розвитку економіки країни загалом.

Слід зазначити, що дисципліна «Основи менеджменту М2 Менеджмент ресторанного господарства» дає можливість комплексно дослідити роботу закладів ресторанної сфери, виділяючи типізацію та класифікацію як закладів, так і послуг, що надаються гостям; організацію технологічних процесів, вимоги до виробничих і торгових приміщень; деталізувати дизайн, архітектурні стилі споруд та значення функціональності внутрішнього і зовнішнього простору. Важливими є також організаційні аспекти обслуговування відвідувачів ресторанного господарства, що включають види сервісу, які використовуються для обслуговування гостей, оперативне управління технологічними процесами в ресторанах. Дієвим маркетинговим інструментом ресторанних закладів є меню та диверсифікація в ресторанній галузі.

Під час викладання дисципліни розкривається кадровий потенціал, який забезпечує прибутковість ресторанного бізнесу, що містить добір персоналу ресторанного підприємства та створення атмосфери команди, технології управління персоналом, мотиваційні програми та досконалі тренінги, що оптимізують діяльність ресторанного бізнесу та допоможуть раціонально використовувати матеріально-технічні і трудові ресурси.

Контроль за видами діяльності студентів здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо другого модуля.

За результатами суми балів, набраних за два (**Модуль 1, Модуль 2**) періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є історія розвитку ресторанного господарства, тенденції в ресторанному господарстві, організація виробничо-технологічного процесу в ресторанному господарстві; організаційні принципи, види, методи й форми процесу обслуговування відвідувачів; особливості організації обслуговування різних заходів.

2. Мета та цілі курсу

Мета вивчення нормативної дисципліни «Основи менеджменту М2 Менеджмент ресторанного господарства» - є обґрунтування теоретичних положень з організації готельного 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.

Основними цілями дисципліни «Основи менеджменту М2 Менеджмент ресторанного господарства» є:

- оволодіння студентами знаннями щодо класифікації послуг підприємств ресторанного господарства, вимог до послуг ресторанного господарства;
- пізнання менеджменту обслуговуючої системи закладів ресторанного господарства;
- набуття навичок організації обслуговування бенкетів і прийомів; організації обслуговування іноземних туристів.

3. Формат курсу

Очний (*offline*) та Дистанційний (*online, MOOC*) - курс без очної складової.

Перелік компетентностей, які набуваються під час опанування дисципліни «Основи ресторанної справи»:

Загальні компетентності (ЗК):

- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу (ЗК 1);
- здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів (ЗК2);
- здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків (ЗК4);
- здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності (ЗК5);
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні (ЗК6);
- здатність приймати обґрунтовані рішення (ЗК7);
- здатність до вироблення нових ідей (креативність) (ЗК8);

- володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та опрацювання і використання технологічної інформації у професійній діяльності (ЗК9);
- здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу (ЗК10);
- здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції (ЗК13);
- здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя (ЗК16).

Фахові компетентності спеціальності (ФК):

- здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати (ФК1);
- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (ФК2);
- здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) (ФК5);
- здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства (ФК7);
- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції та надання послуг в сфері гостинності (ФК8);
- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів (ФК9);
- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального

використання просторових та матеріальних ресурсів (ФК10);

- здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) туристичного та готельно-ресторанного господарства (ФК11);

- здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності (ФК12);

- здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (ФК13);

- здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства (ФК 14).

Соціально-гуманітарна ерудованість

5. Здійснювати аналіз управлінських процесів у контексті аналізованої проблеми і демонструвати власне бачення шляхів її розв'язання.

Дослідницькі навички

8. Використовувати різноманітні інформаційні джерела та наукові надбання (принципи, методи, технології та ін.) для повного та всебічного встановлення певних обставин.

Комунікація

13. Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту.

Професійна самоорганізація та використання інформаційних технологій

15. Вільно використовувати для професійної діяльності доступні інформаційні технології та бази даних.

17. Працювати в групі, формуючи власний внесок у виконання завдань групи.

Праворозуміння

20. Пояснювати природу та зміст основних управлінських явищ і процесів у ресторанній сфері.

Правозастосування

21. Застосовувати набуті знання у різних економічних ситуаціях, виокремлювати юридично значущі факти в економіці та менеджменті та формувати обґрунтовані правові висновки щодо здійснення управлінської діяльності у ресторанній сфері.

4. Результати навчання

Після вивчення дисципліни «**Основи ресторанної справи**»:

знати:

- теоретичні та методологічні основи організації технологічних процесів ресторанних послуг;
- характеристики планувальної організації технологічних процесів закладів ресторанного господарства;
- особливості організаційних форм роботи закладів ресторанного господарства;
- функціонування закладів ресторанного господарства як виробничих систем із підсистемами: структура, культура, ресурси;
- правила надання послуг харчування;
- методи проектування, моделювання і системного удосконалення організації процесів надання послуги;
- організаційні заходи щодо контролю якості послуг харчування;
- сучасні форми державного регулювання діяльності підприємств та основні нормативно-правові акти України, що регламентують сферу ресторанного господарства.

вміти:

- досліджувати наукові підходи до вирішення завдань із організації торгово-виробничих процесів закладів ресторанного господарства;
- здійснювати упорядкування та узгодженість функціонально- технологічних процесів ресторанних послуг;
- здійснювати проектування послуг харчування;
- проводити моделювання процесу надання послуги харчування;
- використовувати технології інформаційних комунікацій;
- користуватися галузевими організаційно-правових документами та актами державного регулювання в сфері ресторанного господарства;
- дотримуватись професійних поведінкових стандартів.

5. Обсяг курсу

Модуль 3. Економіка

Вид заняття	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Кількість годин	32	28	90

6. Ознаки курсу:

Рік викладання	семестр	спеціальність	Курс, (рік навчання)	Нормативний\вибірковий
2020/2021	3	«Готельно - ресторанна справа»	2	н

7. Технічне й програмне забезпечення /обладнання

Технічні засоби навчання: комп`ютер, проектор.

Програмні засоби: презентація лекцій, яка містить текстові та графічні матеріали.

Роздатковий матеріал для вирішення економічних задач, ситуацій.

8. Політики курсу

Жодні форми порушення академічної доброчесності. Студент зобов'язаний відпрацювати всі пропущені лабораторні, практичні або семінарські заняття протягом двох тижнів. Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення студента до підсумкового контролю («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького»).

Студент, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення навчального курсу 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даної дисципліни («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького»).

9. Схема курсу

Тиж. / дата / год.	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття) / Формат	Матеріали	Література Ресурси в інтернеті	Завдання, год	Вага оцінки	Термін виконання
Тиж. 1. 4 акад. год.	Тема №1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства. Виникнення перших закладів харчування. Розвиток кулінарного мистецтва. Виникнення нових закладів харчування у XVI - на початку XX ст. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1-7, 8.10 http://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію <i>4 год</i>	2 бали	
		Практичне заняття <i>F2F</i>	Роздатковий матеріал	1-7, 8,10 http://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань <i>6 год</i>	6 балів	
Тиж. 2. 4 акад. год	Тема №2. Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства. Поняття ресторанного господарства та його місце в індустрії гостинності. Основні типи підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Види організаційно-правових форм підприємств ресторанного господарства. Структури управління підприємствами ресторанного господарства. Особливості послуг закладів ресторанного	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1-7, 8,10 http://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію <i>4 год</i>	2 бали	
		Практичне заняття <i>F2F</i>	Роздатковий матеріал	1-7, 8,10 http://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань <i>6 год</i>	4 бали	

	господарства						
Тиж. 3. 4 акад. год	Тема 3. Організація постачання підприємств ресторанного господарства. Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання та вибір постачальника. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика. Форми і способи руху товару. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього. Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємства. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1-7, 8,10 http://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію <i>4 год</i>	2 бали	
		Практичне заняття <i>F2F</i>	Роздатковий матеріал	1-7, 8,10 http://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань <i>6 год</i>	4 бали	
Тиж. 4. 4 акад. год	Тема 4. Організація складського і тарного господарства. Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1-7, 8,10 http://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію <i>4 год</i>	2 бали	

	<p>Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення. Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари. Організація ваговимірювального господарства. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства.</p>	Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1-7, 8,10 http://pidruchniki.https://.com/turizm/	Виконання завдань 6 год	4 бали	
Тиж. 5. 4 акад. год	<p>Тема 5. Структура виробництва. Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці. Вимоги до організації робочих місць</p>	Лекція F2F	Презентація	1-7, 8,10 http://pidruchniki.https://.com/turizm/	Передивитись презентацію, 4 год	2 бали	
		Практичне заняття	Роздатковий матеріал	1-7, 8,10 http://pidruchniki.https://.com/turizm/	Виконання завдань 4 год	6 балів	
Тиж. 6. 4 акад. год	<p>Тема 6. Організація виробництва. Організація обробки овочів. Організація обробки м'ясопродуктів. Організація обробки риби. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів. Організація роботи доготовочних цехів. Організація роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення.</p>	Лекція, F2F	Презентація	1-7, 8,10 http://pidruchniki.https://.com/turizm/	Передивитись презентацію 4 год	2 бали	
		Практичне заняття	Роздатковий матеріал	1-7, 8,10 http://	Виконання завдань 6 год.	6 балів	

	<p>Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів.</p> <p>Організація роботи холодного цеху.</p> <p>Організація роботи кондитерського цеху.</p> <p>Організація роботи цеху борошняних виробів.</p> <p>Організація роботи мийної кухонного посуду.</p> <p>Організація роботи експедиції.</p> <p>Організація роботи роздавальної.</p>	F2F		<p>pidruchniki. https://.com/turizm/</p>			
<p>Тиж. 7. 4 акад. год.</p>	<p>Тема 7. Оперативне планування виробництва та технологічна документація.</p> <p>Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.</p> <p>Розрахунок виходу напівфабрикатів.</p> <p>Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва.</p> <p>Поняття, класифікація та порядок розробки меню.</p> <p>Розрахунок сировини і складання завдань бригадам кухарів.</p> <p>Оперативний контроль за роботою виробництва.</p> <p>Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Технологічні карти.</p> <p>Короткий опис технологічного процесу.</p> <p>Якісна оцінка готового блюда.</p> <p>Трудомісткість приготування блюда.</p> <p>Техніко-технологічні карти.</p> <p>Галузеві стандарти, технічні умови та</p>	<p>Лекція, <i>F2F</i></p>	Презентація	<p>1-7, 8,10 http://pidruchniki.https://.com/turizm/</p>	<p>Передивитись презентацію <i>4 год</i></p>	2 бали	
		<p>Практичне заняття F2F</p>	Роздатковий матеріал	<p>1-7, 8,10 http://pidruchniki.https://.com/turizm/</p>	<p>Виконання завдань <i>6 год</i></p>	4 бали	

	технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби.						
Тиж. 8. 4 акад. год.	Тема 8. Основи раціональної організації праці. Зміст і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві. Напрямок організації роботи: розробка раціональних форм поділу і кооперації роботи. Напрямок організації праці: поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Завдання нормування праці. Норми праці. Методи нормування праці. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення. Методи вивчення витрат робочого часу. Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1-7, 8,10 http://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію <i>4 год</i>	2 бали	
		Практичне заняття <i>F2F</i>	Роздатковий матеріал	1-7, 8,10 http://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань <i>6 год</i>	6 балів	
Тиж. 9. 4 акад. год.	Тема 9. Організація та технологія процесів обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1-7, 9,11, 12 http://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію <i>4 год.</i>	2 бали	

	<p>Організація обслуговування відвідувачів. Пропозиція і подання холодних і холодних закусок. Пропозиція і подання супів та других страв. пропозиція і подання алкогольних та безалкогольних напоїв. Пропозиція і подання гарячих напоїв. Класифікація умов харчування та методів обслуговування. Обслуговування "А ля карт" (A la carte), "А парт" (A part), "Tabnbdom"(Table d'hote). Шведський стіл. Буфетне обслуговування. Види сервісу (французький сервіс, англійський сервіс, американський сервіс, німецький сервіс).</p>	Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1-7, 9,11,12 http://pidruchniki.https://.com/turizm/	Виконання завдань 6 год.	6 балів	
Тиж. 10. 4 акад. год.	<p>Тема 10. Організація обслуговування туристів. Загальна характеристика організації послуг харчування туристів. Обслуговування туристів у закладах розміщення. Організація харчування в готельному номері. Організація харчування туристів, які подорожують з діловою метою. Організація харчування в спортивному туризмі. Організація харчування в релігійному туризмі. Організація харчування туристів у транспортних подорожах і під час транспортного обслуговування.</p>	Лекція, F2F	Презентація	1-7, 9,11, 12 http://pidruchniki.https://.com/turizm/	Передивитись презентацію 4 год	2 бали	
		Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1-7, 9,11, 12 http://pidruchniki.https://.com/turizm/	Виконання завдань 6 год	4 бали	

	Організація харчування туристів, які подорожують з лікувально-оздоровчою метою. Організація харчування в зеленому туризмі.						
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--

10. Система оцінювання та вимоги

Форма контролю - 3 семестр - **іспит**.

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

За семестр з курсу дисципліни проводяться два періодичні контролю (ПКР), результати яких є складовою результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): $КТ = ПК + ПКР$. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів.

Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60% від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40% балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів.

11. Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи:

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ, 2004. 18 с.
2. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення. Київ, 2003. 26 с.

Основна

3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 342 с.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - 2-е вид. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 279 с.
5. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / Анатолій Мазаракі [та ін.] ; ред. Ніла П'ятницька; М-во освіти і науки України, Київський нац. торговельно-економічний ун-т. - 2-ге вид., перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 579 с.
7. Самодай В. П., Краченко А.І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.

Додаткова

8. Жарко І.В. Менеджмент ресторанного господарства. Харків, 2008. Режим доступу: <https://lib.sale/restoran-gostinica-menedjment/harakteristika-virobnichih-protsesiv.html>
9. Малюк Л. П., Кононенко Т. П., Колесник Т. Л. Довідковий посібник «Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства разных типов и классов». Харків: ХДУХТ, 2004. 204 с.
10. Пятницкая Н. А, Пятницкая Л. П. Менеджмент у громадському харчуванні. – Київ: КНТЕУ, 2002. – 706 с.

11. Організація роботи бармена: навчальний посібник. Малюк Л. П., Кононенко Т. П., Полстяна Н. В., Усіна А. І. Харків: 2002. 214 с.

12. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Львів: Афіша, 2007. 301 с. С. 5-6

Інтернет ресурси

Навчальні матеріали онлайн. – Режим доступу : [http:// pidruchniki. https://.com/turizm/](http://pidruchniki.com/turizm/)