МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ
ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Заступник директора з НМР
_____ М. Т. Скоробогата
«13» серпня 2024 року

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Менеджмент готельно-ресторанного господарства»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

ПОГОДЖЕНО
на засіданні циклової комісії
готельно-туристичного напрямку
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.
Голова комісії _____ Максим ПРИПУТЕНЬ

м. Львів – 2024

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Менеджмент готельно-ресторанного господарства
Адреса викладання дисципліни	м. Львів, вул. Пулюя 38. Кабінет – Г3 https://lpcollege.com.ua/
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Фаховий молодший бакалавр
Статус дисципліни	Основна
Викладачі дисципліни:	Денисюк Галина Михайлівна викладач першої категорії,
Контактна інформація викладача	zumbrivska@gmail.com
Консультації по курсу	Консультації відбуваються в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю) в аудиторії Г3 (вул. Пулюя 38). Для погодження часу консультацій слід писати на електронну пошту викладача.
Тривалість дисципліни	90 год.
Розподіл за видами занять та годинами навчання	- 38годин лекцій, - 26 годин практичних, семінарських занять, - 26 години самостійної роботи
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://classroom.google.com/
Очікувані результати навчання	- знати основні поняття, принципи та функції менеджменту в готельно-ресторанній сфері; - знати особливості організаційної структури підприємств готельно-ресторанного господарства; - використовувати методи контролю, оцінки та аналізу ефективності управлінських рішень; - приймати обґрунтовані управлінські рішення у типових та нестандартних виробничих ситуаціях; - здатність працювати у команді, налагоджувати ефективні комунікації між працівниками та клієнтами; - організовувати взаємодію між підрозділами готельно-ресторанного комплексу; - застосовувати сучасні інформаційні технології у процесі управління підприємством; - здійснювати аналіз ринку готельно-ресторанних послуг; - здатність до самоорганізації, планування власної діяльності та управління часом; - уміння використовувати знання менеджменту для вирішення практичних завдань у сфері гостинності.
Форма навчання	денна

2. Опис дисципліни

Інформація про дисципліну: дисципліна висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в індустрії гостинності України, їх взаємозв'язків і розвиває у студентів практичні навички управління підприємствами готельно-ресторанного господарства.

Мета курсу: формування у студентів теоретичних знань, і практичних навичок ефективного управління підприємствами готельно-ресторанного господарства з урахуванням сучасних методів менеджменту.

Цілі курсу: забезпечити теоретичні знання та практичні навички з курс «Менеджмент готельно-ресторанного господарства, з організації та управління підприємствами індустрії гостинності для прийняття ефективних управлінський рішень, формування сучасного управлінського мислення та систем соціальних знань у галузі менеджменту, формування розумінь та основ системного управління організаціями, набуття вмінь аналізувати внутрішнє та зовнішнє середовище.

Інтегральна компетентність (ІК:)

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

Загальні компетентності:

ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК6. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК7. Здатність працювати в команді.

ЗК8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Спеціальні компетентності:

СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.

Програмні результати навчання:

РН1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності.

РН6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності. **РН11.** Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій. **РН14.**Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

3. Схема курсу

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Усього	У тому числі		
		Лекції	Практичні	Самостійна робота
Тема 1. Вступ до менеджменту.	6	2	2	2
Тема 2. Виникнення та розвиток менеджменту.	8	2	2	4
Тема 3. Організація як об’єкт управління.	6	2	2	2
Тема 4. Функції та методи менеджменту.	28	12	12	4
Тема 5. Інформація та комунікації в менеджменті.	10	4	2	4
Тема 6. Управлінські рішення в менеджменті.	8	4	2	2
Тема 7. Керівництво як форма управління організацією.	16	8	4	4
Тема 8. Соціально-психологічні та економічні аспекти менеджменту.	8	4	-	4
Усього годин	**90**	**38**	**26**	**26**

4. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
	МОДУЛЬ 1	
1	Тема 1. Вступ до менеджменту. Тема 1.1. Поняття та сутність менеджменту Поняття «управління» та «менеджмент», управління як сфера наукової діяльності. Предмет, об’єкти та суб’єкти менеджменту. Принципи управління.	2

2	Тема 2. Виникнення та розвиток менеджменту. Тема 2.1. Виникнення та історичний розвиток менеджменту Історія класичної теорії менеджменту. Характеристика школи наукового управління Суть адміністративної (класичної) школи управління Теорія ідеальної бюрократії	2
3	Тема 3. Організація як об'єкт управління. Тема 3.1. Організація як об'єкт управління. Сутність, ознаки та види організації. Внутрішнє середовище організації. Зовнішнє середовище організації.	2
4	Тема 4. Функції та методи менеджменту. Тема 4.1. Загальна характеристика процесу та функцій менеджменту Процес менеджменту. Характеристика процесу менеджменту. Етапи процесу менеджменту. Загальна характеристика функцій менеджменту. Класифікація функцій менеджменту. Технологія менеджменту як послідовний перебіг загальних функцій менеджменту.	2
5	Тема 4.3. Планування як загальна функція менеджменту. Поняття «планування». Типи планів. Стратегічне планування. Поточне планування. Оперативне планування. Управління за цілями. Управлінське обстеження сильних і слабких сторін організації. Вивчення стратегічних альтернатив.	2
6	Тема 4.5. Організаційна діяльність як загальна функція менеджменту. Сутність організаційної функції. Процес побудови організаційних структур. Оцінювання та аналіз організаційних структур управління.	2
7	Тема 4.7. Мотивування як загальна функція менеджменту. Сутність мотивації праці персоналу. Основні теорії мотивації та межі їх застосування. Стимулювання праці як інструмент управління персоналом. Соціальна мотивація робітників.	2
8	Тема 4.9. Контролювання як загальна функція менеджменту. Поняття контролювання та його місце в системі управління. Модель процесу контролю. Види управлінського контролювання. Етапи контролювання.	2
9	Тема 4.11. Регулювання як функція менеджменту. Поняття регулювання та його місце в системі управління. Види регулювання.	2
МОДУЛЬ №2		
10	Тема 5. Інформація та комунікації в менеджменті. Тема 5.1. Інформація, її види та роль у менеджменті. Сутність та роль інформації у процесі прийняття управлінських рішень. Культура документації в управлінській праці.	2
11	Тема 5.2. Комунікації та інформаційні системи в менеджменті. Поняття і загальна характеристика комунікацій. Комунікації в організаціях та ефективність управління. Суть комунікаційного процесу і характеристика його основних складових.	2
12	Тема 6. Управлінські рішення в менеджменті. Тема 6.1. Технологія прийняття управлінських рішень. Сутність та вимоги до управлінських рішень. Умови розробки та прийняття управлінських рішень.	2
	Тема 6.2. Технологія реалізації управлінських рішень. Аналіз факторів, що впливають на процес, якість та ефективність управлінських рішень. Сутність оптимізації управлінських рішень у менеджменті.	2

13	Тема 7. Керівництво як форма управління організацією. Тема 7.1. Формування команди. Поняття «команда» в організації. Технологія побудови команди. Командні ролі. Оптимальне поєднання ролей в команді. Формування почуття відповідальності та гордості в команді.	2
14	Тема 7.2. Керівництво і лідерство. Сутність, основні засади керівництва та лідерства. Стилі керівництва. Функції та теорії лідерства.	2
15	Тема 7.4. Емоційне та харизматичне лідерство. Поняття емоційного інтелекту. Головні положення теорії емоційного лідерства. Стилі емоційного лідерства. Харизматичні аспекти прояву лідерства.	2
16	Тема 7.5. Конфлікти та стреси як об'єкти керівництва. Конфлікти та стреси у менеджменті. Види, типи конфліктів та причини їх виникнення. Види стресу та їх характеристика.	2
17	Тема 8. Соціально-психологічні та економічні аспекти менеджменту. Тема 8.1. Відповідальність та етика в менеджменті . Юридична та соціальна відповідальність у менеджменті. Етика у менеджменті та сучасне управління.	2
18	Тема 8.2. Ефективність менеджменту. Поняття ефекту та ефективності менеджменту. Види ефектів виробництва, пов'язаних з удосконаленням менеджменту організації. Фактори, які визначають ефективність системи управління. Оцінка ефективності менеджменту.	2
Разом		**38**

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми дисципліни та практичного заняття	Кількість годин
		денна форма
МОДУЛЬ 1		
1.	Тема 1. Вступ до менеджменту. Тема 1.2. Сутність, роль та методологічні аспекти менеджменту.	2
2.	Тема 2. Виникнення та розвиток менеджменту. Тема 2.2. Сутність, роль та методологічні основи менеджменту.	2
3.	Тема 3. Організація як об'єкт управління. Тема 3.2. Внутрішнє та зовнішнє середовище організації.	2
4.	Тема 4. Функції та методи менеджменту. Тема 4.2. Функції та методи менеджменту.	2
5.	Тема 4.4. Планування як загальна функція менеджменту.	2
6.	Тема 4.6. Організація взаємодії і повноважень.	2
7.	Тема 4.8. Формування системи мотивації в організації.	2
8.	Тема 4.10. Формування системи контролю в організації. Практичне застосування функції регулювання.	2
9.	Тема 4.12. Етапи процесу регулювання.	2
МОДУЛЬ2		
10.	Тема 5. Інформація та комунікації в менеджменті. Тема 5.3. Інформація та комунікації в менеджменті.	2
11.	Тема 6. Управлінські рішення в менеджменті. Тема 6.3. Порядок вироблення і реалізації управлінського рішення в організації.	2
12.	Тема 7. Керівництво як форма управління організацією. Тема 7.3. Керівництво та лідерство.	2

13.	Тема 7.6. Вирішення конфліктних та стресових ситуацій	2
Разом		**26**

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
1	Тема 1. Вступ до менеджменту. Характеристика інтегрованих підходів до управління. Рівні управління, групи менеджерів. Сфери менеджменту. Менеджмент як система наукових знань.	2
2	Тема 2. Виникнення та розвиток менеджменту. Менеджмент як вид професійної діяльності. Еволюція управлінської думки. Існуючі парадигми менеджменту. Технологія та процес менеджменту.	4
3	Тема 3. Організація як об'єкт управління. Нормативно-правова регламентація та порядок заснування організацій (підприємств). Особливості організації і функціонування підприємств різних форм власності.	2
4	Тема 4. Функції та методи менеджменту. Сутність: методу "пакетного менеджменту". Моделі життєвого циклу; Матриці BCG. Основні положення класичного, поведінкового та ситуаційного підходів у теорії організації. Модель організаційних змін К. Левіна. Контроль поведінки працівників в організації.	4
5	Тема 5. Інформація та комунікації в менеджменті. Носії та джерела інформації. Моделі комунікаційного процесу. Організація комунікаційного процесу. Комунікаційні перевантаження.	4
6	Тема 6. Управлінські рішення в менеджменті. Поведінкова та класична моделі прийняття рішень. Процес оцінки альтернативних варіантів Методи обґрунтування управлінських рішень.	2
7	Тема 7. Керівництво як форма управління організацією. Фактори та передумови формування стилів керівництва. Критерії оцінки стилю менеджера. Структурні методи управління конфліктами. Міжособистісні методи (стилі) вирішення конфліктів (поступка, компроміс, консенсус, ухиляння, співробітництво). Внутрішньо особистісні методи управління конфліктами. Персональні методи управління конфліктами.	4
8	Тема 8. Соціально-психологічні та економічні аспекти менеджменту. Системи показників економічної, організаційної та соціальної ефективності менеджменту, їх склад і методи визначення. Соціальна відповідальність як добровільна реакція на соціальні проблеми суспільства з боку організації. Сутність та значення соціальної поведінки менеджменту. Культура менеджменту.	4
Разом		**26**

7. Методи навчання.

Навчально-пізнавальна діяльність здійснюватиметься наступними методами:

лекція (традиційна (тематична), проблемна) із застосуванням мультимедійних засобів (PowerPoint-презентація) та інтерактивних методів;

практичне заняття (розв'язання типових управлінських ситуацій, виконання

індивідуальних розрахункових або аналітичних завдань);

самостійна робота студентів з джерелами та літературою, розв'язання проблемних питань і написання творчих робіт з їх наступним обговоренням.

8. Методи контролю.

Під час вивчення дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» застосовуються поточний, модульний контроль і підсумковий контроль знань учнів.

1. Поточний контроль. В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань.

Об'єктами поточного контролю знань учня є:

систематичність та активність роботи на лекційних, семінарських та практичних заняттях;

виконання завдань для самостійного опрацювання;.

2. Контроль змістового модулю.

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінці підлягають: тести, виконання письмових завдань під час проведення контрольних робіт, інші завдання.

3. Підсумковий контроль.

Формою підсумкового контролю з дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» є залік.

Оцінювання учнів здійснюється відповідно до 12-бальної шкали оцінювання знань учнів (згідно «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень учнів у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу»).

9. Розподіл балів, які отримують студенти.

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за дванадцяти бальною шкалою.

Протягом семестру оцінюються:

рівень володіння теоретичними знаннями, що їх можна виявити під час усного чи письмового опитування, тестування;

рівень умінь використовувати теоретичні знання під час розв'язування задач;

зміст і якість творчих робіт студентів (рефератів, проектів, творчих презентаційних робіт).

9.1. Схема нарахування балів з дисципліни

Навчальні досягнення здобувачів характеризуються за такими рівнями:

І. Початковий рівень: відповідь здобувача при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, зумовлена нечіткими уявленнями про предмети і явища; діяльність студента здійснюється під керівництвом викладача.

ІІ. Середній рівень: знання неповні, поверхові; здобувач відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, має проблеми з аналізом та формулюванням висновків; здатний виконувати завдання за зразком.

ІІІ. Достатній рівень: здобувач знає істотні ознаки понять, явищ, закономірностей, зв'язки між ними, самостійно застосовує знання у стандартних ситуаціях, уміє аналізувати, робити висновки, виправляти допущені помилки. Відповідь студента повна, логічна, обґрунтована; розуміння пов'язане з одиничними образами, не узагальнене.

ІV. Високий рівень: здобувач має глибокі, міцні, узагальнені знання про предмети, явища, поняття, теорії, їхні суттєві ознаки та зв'язок останніх з іншими поняттями; здатний використовувати знання як у стандартних, так і в нестандартних ситуаціях.

9.2. Умови нарахування балів

Критерії оцінювання рівня володіння здобувачами теоретичними знаннями

Рівні навчальних досягнень студентів	**Бали**	**Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів**
I. Початковий	1	Здобувач володіє навчальним матеріалом на рівні розпізнавання явищ природи, за допомогою викладача відповідає на запитання, що потребують відповіді “так” чи “ні”.
	2	Здобувач описує природні явища на основі свого попереднього досвіду, за допомогою викладача відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді.
II. Середній	3	Здобувач за допомогою викладача описує явище або його частини у зв’язаному вигляді без пояснень відповідних причин, називає фізичні явища, розрізняє позначення окремих фізичних величин.
	4	Здобувач за допомогою викладача описує явища, без пояснень наводить приклади, що ґрунтуються на його власних спостереженнях чи матеріалі підручника, розповідях викладача тощо.
	5	Здобувач описує явища, відтворює значну частину навчального матеріалу, знає одиниці вимірювання окремих фізичних величин, записує основні формули, рівняння і закони.
III. Достатній	6	Здобувач може зі сторонньою допомогою пояснювати явища, виправляти допущені неточності (власні, інших студентів), виявляє елементарні знання основних положень (законів, понять, формул).
	7	Здобувач може пояснювати явища, виправляти допущені неточності, виявляє знання і розуміння основних положень (законів, понять, формул, теорій).
	8	Здобувач уміє пояснювати явища, аналізувати, узагальнювати знання, систематизувати їх, зі сторонньою допомогою (викладача, одногрупників тощо) робити висновки.
	9	Здобувач вільно володіє вивченим матеріалом у стандартних ситуаціях, наводить приклади його практичного застосування та аргументи на підтвердження власних думок.
IV. Високий	10	Здобувач вільно володіє вивченим матеріалом, уміло послуговується науковою термінологією, вміє опрацьовувати наукову інформацію (знаходити нові факти, явища, ідеї, самостійно використовувати їх відповідно до поставленої мети тощо).
	11	Здобувач на високому рівні опанував програмовий матеріал, самостійно, у межах чинної прогами оцінює різноманітні явища, факти, теорії, використовує здобуті знання і вміння у нестандартних ситуаціях, поглиблює набуті знання.
	12	Здобувач вільно володіє програмовим матеріалом, виявляє здібності, вміє самостійно поставити мету дослідження, вказує шляхи її реалізації, робить аналіз та висновки.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів при розв'язуванні задач

Рівні навчальних досягнень студентів	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів
Початковий рівень (1-3 бали)	Здобувач уміє розрізняти фізичні величини, одиниці вимірювання з даної теми, розв'язувати задачі з допомогою викладача лише на відтворення основних формул; здійснювати найпростіші математичні дії.
Середній рівень (4-6 балів)	Здобувач розв'язує типові задачі та виконує вправи на одну - дві дії (за зразком), виявляє здатність обґрунтовувати деякі логічні кроки з допомогою викладача.
Достатній рівень (7-9 балів)	Здобувач самостійно розв'язує типові задачі й виконує вправи з одної теми, обґрунтовуючи обраний спосіб розв'язку.
Високий рівень (10-12 балів)	Здобувач самостійно розв'язує комбіновані типові задачі стандартним або оригінальним способом, розв'язує нестандартні задачі.

9.3. Критерії підсумкового оцінювання

Підсумковий контроль в кінці семестру виставляється за результатами тематичних оцінок. Диференційований залік виставляється, як середнє арифметичне підсумків за 1 та 2 семестри.

10. Методичне забезпечення.

До уваги здобувачів: усі навчально-методичні матеріали (плани лекцій, презентації, завдання/задачі/) подані в методичних рекомендаціях та у відповідних командах в Smart School, Classroom.

Питання до заліку	1. Дайте визначення поняттю «менеджмент» та розкрийте його сутність. 2. Які основні рівні управління виділяють у менеджменті? 3. Назвіть головні цілі та завдання менеджменту в готельно-ресторанному господарстві. 4. Які основні ролі виконує менеджер у сучасній організації? 5. Охарактеризуйте основні етапи розвитку менеджменту як науки. 6. Назвіть представників класичної школи менеджменту та їхній внесок у розвиток теорії управління. 7. У чому полягає сутність наукового менеджменту Ф. Тейлора? 8. Які ідеї школи людських відносин стали основою сучасного менеджменту? 9. Що таке організація в системі менеджменту? 10. Які типи організаційних структур управління існують? 11. Поясніть різницю між формальною та неформальною організацією. 12. Які чинники впливають на вибір організаційної структури підприємства? 13. Назвіть основні функції менеджменту та коротко охарактеризуйте кожну. 14. У чому полягає зміст функції планування в менеджменті? 15. Які методи менеджменту застосовуються в управлінні готельно-ресторанним підприємством?

	16. Поясніть взаємозв'язок між організаційною, мотиваційною та контрольної функціями менеджменту. 17. Що таке управлінська інформація та які її основні характеристики? 18. Назвіть основні етапи комунікаційного процесу. 19. Які види комунікацій використовуються в організації? 20. Які бар'єри можуть виникати під час управлінських комунікацій і як їх подолати? 21. Що таке управлінське рішення та які його основні етапи прийняття? 22. Які бувають види управлінських рішень за способом прийняття? 23. Назвіть основні вимоги до ефективного управлінського рішення. 24. Яку роль відіграє інформація та аналіз у процесі прийняття рішень? 25. У чому полягає сутність керівництва в організації? 26. Які основні стилі керівництва виділяють у менеджменті? 27. Які якості характеризують ефективного керівника готельно-ресторанного підприємства? 28. Поясніть взаємозв'язок між лідерством, мотивацією та управлінням персоналом. 29. Яке значення мають соціально-психологічні чинники в управлінні персоналом? 30. Як економічні стимули впливають на мотивацію працівників у сфері гостинності?

10.1.Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика навчального закладу спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено: Положення про організацію освітнього процесу у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу; Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу; Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу; Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу; Положення про запобігання академічного плагіату у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу Антикорупційна програма Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу; Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції; План заходів по запобіганню та протидії корупції у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.

Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента.
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту Коледжу.
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми.
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Smart school та Classroom, які відповідають програмі навчальної дисципліни

11. Рекомендована література.

Базова

1. Будзан Б.П. Менеджмент в Україні: сучасність і перспективи. - К., 2021.
2. Василенко В.А. Теорія і практика розробки управлінських рішень. Навч. посіб. - К., 2018.
3. Виноградський М. Д. Менеджмент в організації : навч. посіб. для студ. екон. спец. вузів / Виноградський М. Д., Виноградська А. М., Шканова О. М. – К. : «КОНДОР», 2002. – 654 с.
4. Гірняк О.М., Лазановський П.П. Менеджмент. Підруч. -Львів: Магнолія плюс, 2018. - 352 с.
5. Земляков І.С., Рижий І.Б., Савич В.І. Основи маркетингу. Навч. посіб. - К.: Центр навчальної літератури, 2018. -352 с.
6. Козирєва О. В., Ковальова В. І., Глєбова Н. В. Управління персоналом. Навчальний посібник. – Х. : Видавництво Іванченка, 2021. – 126 с.
7. Крушельницька О.В. Управління персоналом. - К.,2019.
8. Мальська М.П. Управління сферою готельного господарства : теорія та практика : підручник /М.П.Мальська, В.П. Кізима, І.З. Жук. – К. : Центр учбової літератури, 2017. – 336 с.
9. Осовська Г.В. Комунікації в менеджменті. Навч. Пос. К.: Кондор, 2018.-218 с.
10. Сахно Є.Ю. Менеджмент сервісу: теорія і практика : навч. посіб. /Є.Ю. Сахно. - Центр учбової літератури,2017. – 328 с.
11. Хміль Ф.І. Основи менеджменту. Підруч. -Академвидав, 2017. - 576 с.
12. Шегда А. В. Менеджмент. Підруч. - К.: Знання, 2019.- 687 с.

Додаткова

13. Грянило А. В. Міжнародний туризм: проблеми та перспективи розвитку в Україні. Макроекономічні проблеми соціальноекономічного розвитку України. Фінансовий простір. 2013. № 4 (12). С. 144-148.
14. Козирєва О. В., Глєбова Н. В., Ковальова В. І. Навчальний посібник з дисципліни «Офісний менеджмент»: для здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Менеджмент». – Х.: Видавництво Іванченка, 2021. – 274 с.
15. Козирєва О.В. Самоменеджмент: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Менеджмент» всіх форм навчання / О.В. Козирєва, Н.В. Глєбова. – Харків: НФаУ, 2020. –212с.
16. Кравчук І. Державне регулювання розвитку туризму: зарубіжний досвід та перспективи впровадження. Вісник Львівського національного університету. Міжнародні відносини. 2008. Вип. 24. С. 134-141.
17. Лупак Р.Л.. Конкурентоспроможність підприємства: навч. посіб. / Р.Л. Лупак, Т.Г. Васильців – Л. : Вид-воЛКА, 2016. – 484с.

18. Петруня Ю.Є. Прийняття управлінських рішень : навч. посіб./ Ю.Є. Петруня. -: Центр учбової літератури,2017. – 216 с.

19. Яцун Л.М. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб / Л.М. Яцун [та ін..]; ХДУХТ. – Х., 2017. – 486 с.

Інтернет-ресурси

20. http://www.ukrstat.gov.ua – Державний комітет України із статистики.

21. http://www.management.com.ua – Інтернет-портал для управлінців.

22. http://www.12manage.com – Інтернет-портал з проблем менеджменту.

23. http://www.profibook.com.ua - Ділова література з економіки, менеджменту, реклами і маркетингу, управління персоналом, психології бізнесу, інформаційних технологій і т.п.

24. http://www.management.com.ua/- Інтернет портал для управлінців.

25. http://hotel-rest.com.ua./ - Журнал «Академія гостинності».

26. http://hotelbiz.com.ua/ - Готельно-ресторанний бізнес.

Укладач: **Викладач Галина Денисюк**