



**Силабус навчальної дисципліни**  
**«Менеджмент ресторанного бізнесу»**

<b>Спеціальність</b>	<i>181 Харчові технології</i>	
<b>Освітня програма</b>	<i>Ресторанні та крафтові харчові технології</i>	
<b>Освітній рівень</b>	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>	
<b>Статус дисципліни</b>	<i>Обов'язкова</i>	
<b>Мова викладання, навчання та оцінювання</b>	<i>Український</i>	
<b>Курс / семестр</b>	<i>3 курс, 1 семестр</i>	
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	<i>3</i>	
<b>Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять</b>	<i>Лекції – 18 год.</i>	
	<i>Практичні (семінарські) – 18 год.</i>	
	<i>Лабораторні – 0 год.</i>	
	<i>Самостійна робота – 54 год.</i>	
<b>Форма семестрового контролю</b>	<i>Залік</i>	
<b>Кафедра</b>	<i>Кафедра міжнародної економіки і менеджменту, м. Харків, пр. Науки, 9-а. к. 201, +38 (057) 702-18-32, <a href="http://mev.hneu.edu.ua/international-economics-and-management/">http://mev.hneu.edu.ua/international-economics-and-management/</a></i>	
<b>Викладач</b>	<i>Дзеніс Олексій Олександрович Доцент кафедри міжнародної економіки і менеджменту oleksiy.dzenis@hneu.net +380505074422</i>	
<b>Контактна інформація викладача</b>		
<b>Дні навчальних занять</b>	<i>Лекція: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a></i>	
<b>Консультації</b>	<i>На кафедрі, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС</i>	
<b>Мета</b> навчальної дисципліни "Менеджмент ресторанного бізнесу": формування сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань у галузі менеджменту, формування розуміння концептуальних основ системного управління організаціями; набуття умінь аналізу внутрішнього та зовнішнього середовища прийняття адекватних управлінських рішень		
<b>Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни</b>		
<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>	
-	-	
<b>Змістовий модуль 1.</b> Сутність менеджменту організації, її внутрішнє та зовнішнє середовище		
Тема 1. Менеджмент: сутність та основні поняття		
Тема 2. Внутрішнє середовище організації		
Тема 3. Зовнішнє середовище у ресторанному бізнесі		
Тема 4. Стратегічне планування ресторанної діяльності		
Тема 5. Методи реалізації стратегії		
Тема 6. Організаційні структури управління ресторанного комплексу		
Тема 7. Організація в системі управління		
Тема 8. Теоретичні основи мотивації		
Тема 9. Функція контролю в системі менеджменту		
<b>Змістовий модуль 2.</b> Сполучні процеси та соціально-психологічні аспекти в системі менеджменту		



- Тема 10.** Комунікаційні процеси в системі управління ресторанного бізнесу  
**Тема 11.** Прийняття управлінських рішень  
**Тема 12.** Моделювання та застосування моделей в управлінні ресторанного бізнесу  
**Тема 13.** Соціальна відповідальність менеджменту та культура корпорацій  
**Тема 14.** Групова динаміка  
**Тема 15.** Управління конфліктами, змінами та стресами  
**Тема 16.** Лідерство та влада

**Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни**  
(Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM)

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, семінарські, практичні заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний та підсумковий контроль упродовж семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60. Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе. Більш детальна інформація щодо оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе.

**Політики навчальної дисципліни**

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни***