


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри маркетингу,  
менеджменту та публічного адміністрування  
Протокол № 22 від "26.06" 2018 р.  
Зав. кафедри

  
\_\_\_\_\_ Н.С. Приймак

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«МЕНЕДЖМЕНТ ПІДПРИЄМСТВА**  
**РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник:  
Коровіна О.В.,  
доцент кафедри маркетингу,  
менеджменту  
та публічного адміністрування,  
к.е.н., доцент

2018 – 2019 навчальний рік

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Обов'язкова для студентів спеціальності «Технології ресторанного господарства»</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>4</b>
Загальна кількість годин	<b>150</b>
Кількість модулів	<b>1</b>
Лекції, годин	<b>30</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>20</b>
Лабораторні, годин	
Самостійна робота, годин	<b>100</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>3</b>
самостійної роботи студента	<b>6,2</b>
Вид контролю	<b>екзамен</b>

## 2. Програма дисципліни

**Мета** - формування у студентів системи теоретичних знань з організації ефективного управління підприємствами ресторанного господарства, а також практичних навичок з використання набутих знань для прийняття обґрунтованих управлінських господарських рішень, що мають на меті забезпечення стабільного функціонування підприємства ресторанного господарства на ринку у довгостроковій перспективі.

**Завдання:** формування у майбутніх фахівців сучасного системного мислення та комплексу спеціальних знань у галузі управління підприємствами ресторанного господарства, оволодіння методиками дослідження ринкового попиту на послуги підприємства та вивчення потенційного попиту споживачів; формування цілей підприємства ресторанного господарства на різних стратегічних рівнях; обґрунтування та вибір стратегії підприємства ресторанного господарства; оптимізація діяльності підприємства; використання маркетингових інструментів для підвищення результативності діяльності підприємства ресторанного господарства

**Предмет:** інтегрована сукупність управлінських відносин у підсистемах підприємства ресторанного господарства, її стосунки із зовнішнім середовищем

**Зміст дисципліни розкривається в темах:**

Тема 1. Ресторанне господарство в ринковій економіці

Тема 2. Підприємство ресторанного господарства на ринку кулінарної продукції

Тема 3. Теоретичні основи менеджменту ресторанного господарства

Тема 4. Менеджмент організаційно-обслуговуючої системи підприємства ресторанного господарства

Тема 5. Менеджмент виробничої системи підприємства ресторанного господарства

Тема 6. Менеджмент забезпечення системи підприємства ресторанного господарства

Тема 7. Стратегія діяльності системи підприємства ресторанного господарства та її обґрунтування

Тема 8. Управління конкурентоспроможністю підприємства ресторанного господарства

Тема 9. Управління ефективністю діяльності підприємства ресторанного господарства

## 1. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1: Основи менеджменту ресторанного господарства</b>					
Тема 1. Ресторане господарство в ринковій економіці	14	2	2		10
Тема 2. Підприємство ресторанного господарства на ринку кулінарної продукції	14	2	2		10
Тема 3. Теоретичні основи менеджменту ресторанного господарства	16	4	2		10
Тема 4. Менеджмент організаційно-обслуговуючої системи підприємства ресторанного господарства	16	4	2		10
Тема 5. Менеджмент виробничої системи підприємства ресторанного господарства	16	4	2		10
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>76</b>	<b>16</b>	<b>10</b>		<b>50</b>
<b>Змістовий модуль 2: Стратегічне управління діяльністю підприємства ресторанного господарства</b>					
Тема 6. Менеджмент забезпечення системи підприємства ресторанного господарства	16	4	2		10
Тема 7. Стратегія діяльності системи підприємства ресторанного господарства та її обґрунтування	14	2	2		10
Тема 8. Управління конкурентоспроможністю підприємства ресторанного господарства	28	4	4		20
Тема 9. Управління ефективністю діяльності підприємства ресторанного господарства	16	4	2		10
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>74</b>	<b>14</b>	<b>10</b>		<b>50</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	-	<b>100</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Семінар– дискусія Ресторанне господарство в ринковій економіці	2
2	Семінар запитань і відповідей Підприємство ресторанного господарства на ринку кулінарної продукції	2
3	Семінар– розгорнута бесіда Теоретичні основи менеджменту ресторанного господарства	2
4	Семінар запитань і відповідей Менеджмент організаційно-обслуговуючої системи підприємства ресторанного господарства	2
5	Семінар– дискусія Менеджмент виробничої системи підприємства ресторанного господарства	2
6	Семінар запитань і відповідей Менеджмент забезпечення системи підприємства ресторанного господарства	2
7	Семінар– розгорнута бесіда Стратегія діяльності системи підприємства ресторанного господарства та її обґрунтування	2
8	Семінар з виконанням розрахункових завдань Конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства	2
9	Семінар запитань і відповідей Управління конкурентоспроможністю підприємства ресторанного господарства	2
10	Семінар запитань і відповідей Управління ефективністю діяльності підприємства ресторанного господарства	2

#### 5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей, статей за обраною темою.
3. Добір статистичної та бухгалтерської інформації з Інтернет-порталу для управлінців та сайту Державного комітету статистики України, складання на її підставі таблиць, схем та графіків, вирішення практичних задач і ситуацій.
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях

## 6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема семінарських занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
<b>Змістовий модуль 1. Місія і цілі управління підприємства</b>			
Семінар– дискусія Тема 1. Ресторанне господарство в ринковій економіці	10	1. Законспектувати основні поняття теми. 2. Вивчити механізм дії ресторанного господарства в ринкових умовах. 3. Визначити взаємозв'язок підприємства ресторанного господарства з іншими ринками та розглянути фактори впливу зовнішнього та внутрішнього середовища Джерела [4, 6,10,12-20] 4. Самотестування.	Усне опитування, письмове індивідуальне тестування
Семінар запитань і відповідей Тема 2. Підприємство ресторанного господарства на ринку кулінарної продукції	10	1. Дослідити попит на кулінарну продукцію. 2. Вивчити конкуренцію, її особливості на ринку кулінарної продукції України Джерела [4, 6,10,12-20] 3. Підготувати доповідь та презентацію. 4. Самотестування	Усне та письмове опитування, письмове індивідуальне тестування, оцінювання доповіді
Семінар– розгорнута бесіда Тема 3. Теоретичні основи менеджменту ресторанного господарства	10	1. Дослідити основні принципи менеджменту ресторанного господарства українських підприємств. 2. Ознайомитися з нормативно-правовою регламентацією та порядком організації управління. 3. Визначити рівні централізації менеджменту; елементи менеджменту організації 4. Самотестування	Усне та письмове опитування, письмове індивідуальне тестування
Семінар запитань і відповідей Тема 4. Менеджмент організаційно-обслуговуючої системи підприємства ресторанного господарства	10	1. Розкрити систему обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. 2. Проаналізувати управління якістю обслуговування споживачів Джерела [4, 6,10] 3. Самотестування	Усне та письмове опитування, письмове індивідуальне тестування
Семінар– дискусія Тема 5. Менеджмент виробничої системи підприємства ресторанного господарства	10	1. Дослідити особливості управління виробництвом на підприємстві ресторанного господарства в Україні. 2. Визначити потужність виробничої системи підприємства ресторанного господарства. Джерела [6,10] 3. Самотестування	Усне та письмове опитування, письмове індивідуальне тестування, перевірка індивідуального завдання
<b>Змістовий модуль 2: Стратегічне управління діяльністю підприємства ресторанного господарства</b>			
Семінар – дискусія Тема 6. Менеджмент забезпечення системи підприємства ресторанного господарства		1. Здійснити оцінку управління матеріально-технічним забезпеченням підприємства ресторанного господарства. 2. Проаналізувати управління матеріально-технічним забезпеченням. Джерела [6,10] 3. Самотестування	Усне та письмове опитування, письмове індивідуальне тестування









## 10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: на протязі семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів)

### Оцінювання студентів протягом семестру

№ семінарського заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання, письмові опитування	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
<b>Змістовий модуль 1</b>						
Тема 1	1		1			2
Тема 2	1	2	1			4
Тема 3	1	2	1			4
Тема 4	1	2	1			4
Тема 5	1	2	1			4
Разом змістовий модуль 1	5	8	5	2	5	<b>25</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>						
Тема 6	1	2	1			4
Тема 7	1	1	1			3
Тема 8	1	2	1			4
Тема 9	1	1	1			3
Разом змістовий модуль 3	4	6	4	6	5	<b>25</b>
Разом	9	14	9	8	10	<b>50</b>

### Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

## 11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Методичні вказівки з вивчення дисципліни.
3. Індивідуальні завдання.
4. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

## 12. Рекомендована література

### Основна

1. Бараш Ю. С. Менеджмент [Текст] : навч. посіб. для студентів ВНЗ залізн. трансп. : у 2 ч. / Ю. С. Бараш ; Дніпропетр. нац. ун-т залізн. трансп. ім. В.Лазаряна. - Дніпропетровськ : ДНУЗП ім. В. Лазаряна, 2015. – 80 с.

2. Дерев'янка О. Г. Репутаційний менеджмент підприємств: теорія, методологія, практика [Текст] : монографія / О. Г. Дерев'янка ; Нац. ун-т харч. технологій. - Київ : ДКС центр, 2016. – 471 с.

3. Дикань Н. В. Менеджмент [Текст] : навч. посіб. / Н. В. Дикань, І. І. Борисенко. - Київ : Знання, 2008. – 389 с.

4. Кожушко Л. Ф. Основи менеджменту і маркетингу [Текст] : навч. посіб. для студентів ВНЗ, які навчаються за напрямом підгот. «Будівництво» / Л. Ф. Кожушко, Т. О. Кузнецова, О. Ю. Судук ; Нац. ун-т вод. госп-ва та природокористування. - Рівне : НУВГП, 2016. – 291 с.

5. Коляда С. Современный менеджмент: стратегии эффективного лидера [Текст] / С. Коляда. - Днепрпетровск : Лира, 2016. – 104 с.

6. Литвинець Л.Ф. Менеджмент у ресторанному господарстві : консп. лекцій для студ. напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технологія та інженерія» денної та заочної форм навчання / Литвинець Л.Ф., Литвинюк О.П.– К. : НУХТ, 2012. – 148 с.

7. Менеджмент підприємства [Текст] : метод. вказівки та завдання до семінар. і практ. занять, завдання для самост. роботи студ., тести, метод. вказівки і завдання для контрол. робіт студ. ф-ту заоч. освіти спец. 7.14010101;8.14010101 «Готельно-ресторанна справа» / Укоопспілка, Львів. комерц.акад. ; [уклад. Трут О. О.]. - Л. : Вид-во Львів. комерц. акад., 2013. – 67 с.

8. Менеджмент: питання та відповіді [Текст] : навч. посіб. для дистанц. навчання / Гуткевич С. О. [та ін.] ; [заг. ред. проф. Мошека Г. Є.]. - Харків : Дісаплюс, 2016. – 940 с.

9. Могилевская О. Ю. Менеджмент [Текст] : учеб. пособие / О. Ю. Могилевская ; Киев. междунар. ун-т. - Киев : Изд-во КиМУ, 2016. – 377 с.

10. Напрями розвитку сучасного менеджменту: проблеми та рішення [Текст] : монографія / [Л. М. Варава та ін.] ; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. Л. М. Варава ; Криворіз. нац. ун-т. – Кривий Ріг : Чернявський Д. О. [вид.], 2015. – 417 с.

11. Панченко М. О. Методичне забезпечення трансформації системи менеджменту якості на підприємствах харчової промисловості [Текст] : монографія / М. О. Панченко ; Одес. нац. політехн. ун-т. - О. ; Донецьк : Ноулідж, Донец.від-ня, 2013. – 117 с.

12. Соснін О. В. Філософія гуманістичного менеджменту (соціально-політичні, соціально-економічні, соціально-антропологічні виміри) [Текст] : [навч. посіб.] / Соснін О. В., Воронкова В. Г., Ажажа М. А. - Запоріжжя : Дике Поле, 2016. – 355 с.

13. Стадник В. В. Маркетинг-менеджмент інноваційного розвитку підприємства [Текст] : [монографія] / Стадник В. В., Мельничук О. П., Йохна В. М. - Хмельницький : Гонта А. С., 2013. – 205 с.

14. Шевцова Г. З. Синергетичний менеджмент підприємств [Текст] : монографія / Г. З. Шевцова; НАН України, Ін-т економіки пром-сті. - Київ : [б. в.], 2016. – 453 с.

### **Допоміжна**

15. Вильям Дж. Стивенсон. Управление производством. Пер. с англ. / Вильям Дж. Стивенсон. – М.: ООО Издательство «Лаборатория Базовых Знаний», ЗАО «Издательство БИНОМ», 2008. – С. 565-596.

16. Гаджинский А.М. Логистика: Учебник. / А.М. Гаджинский. – М. : Издательско -торговая корпорация «Дашков и К» 2005. – 432 с.

17. Козловский В.А. Логистический менеджмент: Учебное пособие. / Козловский В.А., Козловская Э.А., Савруков Н.Т. – СПб. : Издательство «Лань», 2002. – 272 с.

18. Линдерс Майкл Р. Управление снабжением и запасами. Логистика: Пер. с англ. / Линдерс Майкл Р., Фирон Харольд Е. – СПб. : ООО «Полигон», 2009. – 768 с.

19. Логистика: Учебное пособие / Под ред. Б.А. Аникина, Т.А. Родкиной. – М.: ТК Велби, Издательство Проспект, 2007. – 408 с.

20. Пономарьова Ю.В. Логістика : Навчальний посібник: 2-ге вид., перероб. та доп. / Ю.В. Пономарьова. – К. : Центр навчальної літератури, 2005. – 328 с.

21. Сергеев В.И. Логистика в бизнесе: Учебник. / В.И. Сергеев. – М. : ИНФРА – М, 2001. – 608 с.

### **Інформаційні ресурси**

22. Публикации по менеджменту, экономике, маркетингу. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http : //tourlib.net/management.htm](http://tourlib.net/management.htm)

23. Бібліотека з менеджменту [Електронний ресурс]. – Режим доступу:[management.com.ua](http://management.com.ua)

24. Ділова література з економіки, менеджменту, реклами і маркетингу, управління персоналом, психології бізнесу, інформаційних технологій і т.д. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.profibook.com.ua>

25. Журнал «Менеджмент сегодня». [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.managementtoday.ru>