

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри маркетингу
та менеджменту

Протокол № ____ від “ _____ ” 201_ р.
Зав. кафедри

_____ С.В. Маловичко

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«МЕНЕДЖМЕНТ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Галузь знань	0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» (шифр і назва)
спеціальність	6.051701 «Харчові технології та інженерія (технологія в ресторанному господарстві)» (шифр і назва)
спеціалізація	- (назва спеціалізації)
навчально-науковий інститут	ресторанно-готельного бізнесу (назва)

2016 – 2017 навчальний рік

Розробник: Задніпрянна Т.С., доцент кафедри маркетингу та менеджменту, к.е.н.

© Задніпрянна Т.С., 2016
© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2016

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Обов'язкова для студентів спеціальності (шифр і назва) 6.051701 «Харчові технології та інженерія (технологія в ресторанному господарстві)»	
Загальна кількість годин – 120	Семестр	
	7-й	
	Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 6	26 год.	
	Практичні/ семінарські заняття	
	26 год.	
	Лабораторні	
	-	
	Самостійна робота	
	68 год.	
	Вид контролю: екзамен	

2. Мета та завдання 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: управління маркетинговою діяльністю підприємства 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.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п/с	лаб.	сам. робота		л	п/с	лаб.	сам. робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1. Основи менеджменту ресторанного господарства										
Тема 1. Ресторанне господарство в ринковій економіці	9	2	2	-	5				-	
Тема 2. Підприємство ресторанного господарства на ринку кулінарної продукції	9	2	2	-	5				-	
Тема 3. Теоретичні основи менеджменту ресторанного господарства	9	2	2	-	5				-	
Разом за змістовим модулем 1	27	6	6	-	15				-	
Змістовий модуль 2. Оперативне управління підприємством ресторанного господарства										
Тема 4. Менеджмент організаційно-обслуговуючої системи підприємства ресторанного господарства	16	3	3	-	10				-	
Тема 5. Менеджмент виробничої системи підприємства ресторанного господарства	16	3	3	-	10				-	
Тема 6. Менеджмент забезпечення системи підприємства ресторанного господарства	16	3	3	-	10				-	
Разом за змістовим модулем 2	48	9	9	-	30				-	
Змістовий модуль 3. Стратегічне управління діяльністю підприємства ресторанного господарства										
Тема 7. Стратегія діяльності системи підприємства ресторанного господарства та її обґрунтування	11	3	3	-	5				-	
Тема 8. Управління конкурентоспроможністю підприємства ресторанного господарства	17	4	4	-	9				-	
Тема 9. Управління ефективністю діяльності підприємства ресторанного господарства	17	4	4	-	9				-	
Разом за змістовим модулем 3	45	11	11	-	23				-	
Усього годин	120	26	26	-	68				-	

4. Теми семінарських/практичних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
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	3
5	Семінар – дискусія Менеджмент виробничої системи підприємства ресторанного господарства	3
6	Семінар запитань і відповідей Менеджмент забезпечення системи підприємства ресторанного господарства	3
7	Семінар – розгорнута бесіда Стратегія діяльності системи підприємства ресторанного господарства та її обґрунтування	3
8	Семінар запитань і відповідей Управління конкуренто-спроможністю підприємства ресторанного господарства	4
9	Семінар запитань і відповідей Управління ефективністю діяльності підприємства ресторанного господарства	4

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей, презентацій за обраною темою.
3. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.
4. Діагностика конкурентів українського підприємства ресторанного господарства.
5. Розробка стратегічного плану для обраного українського підприємства ресторанного господарства.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Основи менеджменту ресторанного господарства			
Семінар – дискусія	5	1. Дослідити та законспектувати основні поняття теми.	Фронтальне

Тема 1. Ресторанне господарство в ринковій економіці		Джерела [1, 6, 7]. 2. Вивчити механізм дії підприємства ресторанного господарства в ринкових умов.	та індивідуальне опитування, перевірка концептів
Семінар запитань і відповідей Тема 2. Підприємство ресторанного господарства на ринку кулінарної продукції	5	1. Дослідити попит на кулінарну продукцію. 2. Вивчити конкуренцію, її особливості на ринку кулінарної продукції України. Підготувати доповідь.	Опитування, заслуховування доповідей
Семінар – розгорнута бесіда Тема 3. Теоретичні основи менеджменту ресторанного господарства	5	1. Дослідити основні принципи менеджменту ресторанного господарства українських підприємств. Джерела [8-11].	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування
Разом змістовий модуль 1	15		
Змістовий модуль 2. Оперативне управління підприємством ресторанного господарства			
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 [5, 7, 10, 13].	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування
Семінар – дискусія Тема 5. Менеджмент виробничої системи підприємства ресторанного господарства	10	1. Дослідити особливості правління виробництвом на підприємстві ресторанного господарства в Україні. 2. Визначити потужність виробничої системи підприємства ресторанного господарства. Підготувати доповідь.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування доповідей
Семінар запитань і відповідей Тема 6. Менеджмент забезпечення системи підприємства ресторанного господарства	10	1. Здійснити оцінку управління матеріально-технічним забезпеченням підприємства ресторанного господарства.	Фронтальне та індивідуальне опитування
Разом змістовий модуль 2	30		
Змістовий модуль 3. Стратегічне управління діяльністю підприємства ресторанного господарства			
Семінар – розгорнута бесіда Тема 7. Стратегія діяльності системи підприємства ресторанного господарства та її обґрунтування	5	1. Розробити систему стратегічних цілей діяльності підприємства ресторанного господарства та визначити фактори, що її обумовлюють. Джерела [4-6, 10, 11].	Опитування, тестування
Семінар запитань і відповідей	9	1. Здійснити діагностику конкурентних сил підприємства	Опитування,

відповідей		тва. 2. Визначити інструментарій стратегічного аналізу в управлінні конкурентоспроможністю підприємства ресторанного господарства.	тестування
Тема 8. Управління конкурентоспроможністю підприємства ресторанного господарства			
Семінар запитань і відповідей			
Тема 9. Управління ефективністю діяльності підприємства ресторанного господарства	9	1. Розробити збалансовану систему оціночних індикаторів Нортон і Каплана для підприємства ресторанного господарства. 2. Розробити систему показників відповідальності підприємства. Підготувати доповідь.	Опитування, тестування, заслуховування обговорення доповідей
Разом змістовий модуль 3	23		
Разом	68		

7. Матриця зв'язку між дисципліною / змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності																
	Загальні							Предметно-спеціальні									
	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1. Знання методології маркетингових досліджень конкурентів підприємства ресторанного господарства											+						
2. Знання сучасних методів управління діяльністю підприємства ресторанного господарства у сфері логістики									+								
3. Знання процесу інформатизації діяльності підприємства ресторанного господарства														+			
4. Знання методів ціноутворення на підприємства ресторанного господарства								+									
5. Знання методів контролю якості послуг підприємства ресторанного господарства											+						
6. Уміння вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів											+						
7. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції підприємства ресторанного господарства												+					
8. Уміння розробляти стратегічний та тактичний плани									+								
9. Уміння визначати основні елементи комплексу маркетингу підприємства ресторанного гос-												+					

подарства																	
10. Уміння визначати ступінь впливу факторів зовнішнього середовища на діяльність підприємства ресторанного господарства											+						
11. Уміння обґрунтовувати вибір цільового сегменту підприємства ресторанного господарства									+								
12. Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості											+						
13. Здатність оптимізувати процес надання послуг													+				
14. Здатність оцінювати конкурентоспроможність послуг та визначати напрями їх вдосконалення									+								
15. Здатність забезпечувати планувальну організацію технологічних процесів підприємства ресторанного господарства													+				
16. Здатність використовувати прикладне програмне забезпечення для планування діяльності підприємства ресторанного господарства									+								
17. Здатність аналізувати та прогнозувати процеси у підприємства ресторанного господарства на всіх рівнях											+						
18. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у закладах ресторанного господарства										+							

8. Форми навчання

Лекції, семінарські заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійне опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

9. Методи оцінювання

Екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

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

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практично-го заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1	1					1
Тема 2	1			1		2
Тема 3	1	1		1		3
Разом змістовий модуль 1	3	1		2	5	10
Змістовий модуль 2						
Тема 1	1	1		1		3
Тема 2	1	1		1		3
Тема 3	1	1	1	1		4
Разом змістовий модуль 2	3	3	1	3	5	15
Змістовий модуль 3						
Тема 1	1	1	1	1		4
Тема 2	1	1		1		3
Тема 3	1	1		1		3
Разом змістовий модуль 3	3	3	1	3	5	15
Разом						50

Оцінювання студентів при проведенні екзамену з використанням комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі:
0-50 балів – тестування.

Оцінювання 50 *тестових завдань* проводиться на основі інформації, яку надає комп'ютер за результатами перевірки відповідей студентів. Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Оцінювання студентів при проведенні екзамену без використання комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі:
0-50 балів – тестування.

Оцінювання 50 *тестових завдань* здійснюється за результатами перевірки відповідей студентів. Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

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	
60-69	E	3, «задовільно»
59-30	FX	2, «незадовільно»
0-29	F	

11. Методичне забезпечення

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

12. Рекомендована література

Базова

- 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 . - 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 Інформаційні системи в менеджменті [Текст] : навч. посіб. для студентів, які навчаються за спец. 7.03060101, 8.03060101 «Менеджмент організацій і адміністрування» : у 2 ч. / П. П. Лізунов [та ін.] ; Київ. нац. ун-т буд-ва і архітектури. - Київ : КНУБА, 2014 - 2015.
- 5 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 природо-

користування. - Рівне : НУВГП, 2016. - 291 с.

- 6 Коляда С. Современный менеджмент: стратегии эффективного лидера [Текст] / С. Коляда. - Днепропетровск : Лира, 2016. - 104 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 : Діса плюс, 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. - М.: ООО Издательство «Лаборатория Базовых Знаний», ЗАО «Издательство БИНОМ», 2008. - С. 565-596.
- 16 Гаджинский А.М. Логистика: Учебник. - 11-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» 2005. - 432 с.
- 17 Козловский В.А., Козловская Э.А., Савруков Н.Т. Логистический менеджмент: Учебное пособие. - 2-е изд., доп. - СПб.: Издательство «Лань», 2002. - 272 с.
- 18 Линдерс Майкл Р., Фирон Харольд Е. Управление снабжением и запасами. Логистика: Пер. с англ. - 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 Маликов О.Б. Деловая логистика. – СПб.: Политехника, 2003. – 223 с.
- 21 Пономарьова Ю.В. Логістика: Навчальний посібник: 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 328 с.
- 22 Сергеев В.И. Логистика в бизнесе: Учебник. – М.: ИНФРА – М, 2001. – 608 с.

Інформаційні ресурси

- 23 Офіційний сайт Кабінету Міністрів України / Режим доступу: <http://www.kmu.gov.ua>
- 24 Офіційний сайт Національної Академії Наук України / Режим доступу: <http://www.nas.gov.ua>
- 25 Офіційний сайт Світової організації торгівлі / Режим доступу: <http://www.wto.org/>
- 26 Офіційний сайт Світового Банку / Режим доступу: <http://www.worldbank.org/>
- 27 Офіційний сайт Європейської Комісії / Режим доступу: <http://ec.europa.eu/trade/>