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

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва
Протокол №1 від 26.08.2024 р.
Завідувач кафедри

О.А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ЗАКЛАДІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»

Ступінь: магістр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник: Ніколайчук О.А.,
к.е.н., доц.

2024 – 2025 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова *(для студентів спеціальності "назва спеціальності")* / вибіркова дисципліна	**Обов'язкова (ОП «Готельно-ресторанний бізнес»)**
Семестр *(осінній / весняний)*	**осінній**
Кількість кредитів	**5**
Загальна кількість годин	**150**
Кількість модулів	**1**
Лекції, годин	**28/8**
Практичні / семінарські, годин	**28/8**
Лабораторні, годин	**-**
Самостійна робота, годин	**94/134**
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	**4**
самостійної роботи студента	**6,7**
Вид контролю	**екзамен**

2. Програма дисципліни

Мета – формування системи теоретичних знань та практичних навичок щодо управління розвитком у закладах сфери гостинності.

Предмет: інструменти забезпечення розвитку закладів гостинності з урахуванням особливостей функціонування індустрії гостинності.

Завдання: засвоєння теоретичних засад управління розвитком закладів індустрії гостинності; формування вмінь та навичок управління бізнес-процесами, управління маркетинговою та сервісною діяльністю, управління якістю продукції та послуг закладу гостинності; менеджменту персоналу; володіння інструментарієм управління доходами із врахуванням галузевої специфіки; застосування інформаційних технологій у розвитку закладів гостинності; аналізування стратегій розвитку міжнародних та національних готельних та ресторанних мереж; вибору форм бізнес-партнерства та формування корпоративної соціальної відповідальності у готельно-ресторанному бізнесі, прийняття управлінських рішень щодо розвитку закладів індустрії гостинності.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Змістовий модуль 1. Теоретико-методичні аспекти управління розвитком підприємства

Тема 1. Теоретичні основи управління розвитком підприємств.

Тема 2. Методичні підходи до управління розвитком підприємств

Змістовий модуль 2. Стратегічні аспекти управління розвитком закладу гостинності

Тема 3. Управління бізнес-процесами закладу гостинності

Тема 4. Управління операційною системою закладу гостинності

Тема 5. Управління маркетинговою діяльністю закладу гостинності

Тема 6. Управління доходами в закладах гостинності на засадах Revenue Management

Тема 7. Управління розвитком інноваційної діяльності в закладах гостинності

Тема 8. Управління сервісною діяльністю й якістю продукції та послуг закладу гостинності

Тема 9. Управління персоналом закладу індустрії гостинності

Тема 10. Роль інформаційних технологій у розвитку закладів гостинності

Тема 11. Управління прибутковістю закладів гостинності

Тема 12. Підприємницька діяльність у сфері гостинності

Тема 12. Сучасні стратегії розвитку міжнародних та національних готельних та ресторанних мереж

Тема 13. Сучасні форми бізнес-партнерства та корпоративна соціальна відповільність у готельно-ресторанному бізнесі

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Теоретико-методичні аспекти управління розвитком підприємства					
Тема 1. Теоретичні основи управління розвитком підприємств.	7	1	1		5
Тема 2. Методичні підходи до діагностики розвитку підприємств	7	1	1		5
Разом за змістовим модулем 1	**14**	**2**	**2**		**10**
Змістовий модуль 2. Стратегічні аспекти управління розвитком закладу гостинності					
Тема 3. Управління бізнес-процесами закладу гостинності	11	2	2		7
Тема 4. Управління операційною системою закладу гостинності	11	2	2		7
Тема 5. Управління маркетинговою діяльністю закладу гостинності	11	2	2		7
Тема 6. Управління доходами в закладах гостинності на засадах Revenue Management	15	4	4		7
Тема 7. Управління розвитком інноваційної діяльності в закладах гостинності	11	2	2		7
Тема 8. Управління сервісною діяльністю й якістю продукції та послуг закладу індустрії гостинності	11	2	2		7
Тема 9. Управління персоналом закладу індустрії гостинності	11	2	2		7
Тема 10. Роль інформаційних технологій у розвитку закладів гостинності	9	2	2		5

Тема 11. Управління прибутковістю закладу індустрії гостинності	11	2	2		7
Тема 12. Підприємницька діяльність у сфері гостинності	11	2	2		7
Тема 13. Сучасні стратегії розвитку міжнародних та національних готельних та ресторанних мереж	12	2	2		8
Тема 14. Сучасні форми бізнес-партнерства та корпоративна соціальна відповідальність у готельно-ресторанному бізнесі	12	2	2		8
Разом за змістовим модулем 2	**136**	**26**	**26**		**84**
Усього годин	**150**	**28**	**28**		**94**

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Семінар-дискусія Основи управління розвитком підприємства	2
2	Семінар з виконанням практичних завдань Управління бізнес-процесами закладу гостинності	2
3	Семінар з виконанням практичних завдань Управління операційною системою закладу гостинності	2
4	Семінар з виконанням практичних завдань Маркетингова діяльність закладу гостинності	2
5	Семінар з виконанням практичних завдань Аналіз управління доходами в закладах гостинності на засадах Revenue Management	2
6	Семінар з виконанням практичних завдань Показники управління доходами в закладах гостинності на засадах Revenue Management	2
7	Семінар з виконанням практичних завдань Управління розвитком інноваційної діяльності в закладах гостинності	2
8	Семінар з виконанням практичних завдань Управління сервісною діяльністю й якістю продукції та послуг закладу гостинності	2
9	Семінар з виконанням практичних завдань Управління персоналом закладу індустрії гостинності	2
10	Семінар-дискусія Інформаційні технології у розвитку закладів гостинності	2
11	Семінар з виконанням практичних завдань Управління прибутковістю закладів гостинності	2
12	Семінар з виконання практичних завдань Особливості підприємницької діяльності у сфері гостинності	2
13	Семінар з виконанням практичних завдань Моделі розвитку міжнародних та національних готельних та ресторанних мереж	2
14	Семінар-дискусія Сучасні форми бізнес-партнерства та корпоративна соціальна відповільність у готельно-ресторанному бізнесі. Захист групового проєкту	2
	Всього	28

5. Розподіл балів, які отримують студенти

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

Оцінювання студентів протягом семестру

(очна форма навчання)

	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК/ Захист групового проєкту	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1			2	3		2
Разом змістовий модуль 1			**2**	**3**		**5**
Змістовий модуль 2						
Тема 2	1	2				3
Тема 3	1	2				3
Тема 4	1	2			2	5
Тема 5		2				2
Тема 6	1	2				3
Тема 7		2			2	4
Тема 8	1	2				3
Тема 9		2				2
Тема 10			1		2	3
Тема 11	1	2			2	5
Тема 12		1			2	3
Тема 13			2			2
Тема 14				7		7
Разом змістовий модуль 2	**6**	**19**	**3**	**7**	**10**	**45**
Усього	**6**	**19**	**5**	**10**	**10**	**50**

Оцінювання студентів протягом семестру

(заочна форма навчання)

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання		100
10	25	15	50	

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

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	
59-35	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	