	Силабус освітньої компонети «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» **Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа** **Галузь знань: 24 Сфера обслуговування**
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента з фахового переліку
Семестр	5 (п'ятий)
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/загальна кількість годин	4,5 кредитів /135 годин
Мова викладання	Українська
Що буде вивчатися (предмет навчання)	Вивчатимуться теоретичні та практичні засади менеджменту підприємств готельно-ресторанного господарства, еволюція управлінських підходів, особливості функціонування підприємства як відкритої системи та основні функції управління. Розглядатимуться питання організації управлінської діяльності, керівництва й мотивації персоналу, комунікацій, прийняття управлінських рішень, управління конфліктами, самоменеджменту, антикризового та інноваційного менеджменту.
Чому це цікаво/потрібно вивчати (мета)	Вивчення компоненти допоможе зрозуміти, як ефективно управляти підприємствами готельно-ресторанного господарства, організовувати роботу персоналу, мотивувати працівників і приймати обґрунтовані управлінські рішення. Отримані знання та навички необхідні для підвищення ефективності діяльності підприємства, розв'язання конфліктних і кризових ситуацій, впровадження інновацій та забезпечення конкурентоспроможності бізнесу в сучасних умовах.
Чому можна навчитися (результати навчання)	В результаті опанування навчальної компоненти здобувачі навчаться: – Застосовувати нормативно-правову базу та стандарти: орієнтуватися у законодавстві, національних і міжнародних стандартах, що регулюють діяльність закладу, адаптувати роботу підприємства до вимог безпеки, якості та етики. – Аналізувати ринок і розробляти стратегії: проводити SWOT-аналіз, оцінювати фактори внутрішнього й зовнішнього середовища, будувати систему цілей та формувати адаптивні стратегії розвитку (зокрема з використанням матриць БКГ та McKinsey). – Оцінювати форми управління та партнерства: розуміти переваги та недоліки франчайзингу, контрактів на управління та функціонування операційних ланцюгів у сфері гостинності. – Організовувати технологічні та сервісні процеси: управляти ключовими операційними процесами (бронювання, реєстрація, обслуговування номерів, постачання продуктів, управління ресурсами) з дотриманням високих стандартів якості та

	безпеки. − Проєктувати оргструктури та управляти кадрами: будувати організаційні структури управління, розробляти посадові вимоги, формувати системи мотивації й оцінки ефективності праці персоналу. − Приймати управлінські рішення та долати кризи: застосовувати методи прийняття раціональних рішень, використовувати креативні підходи, здійснювати антикризове управління, управляти ризиками та організаційними змінами. − Налагоджувати комунікації, вирішувати конфлікти та управляти часом: оптимізувати інформаційні й комунікаційні мережі, застосовувати ефективні стилі лідерства, розв'язувати конфлікти, запобігати стресам і професійно організовувати власну працю (самоменеджмент).
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (компетентності)	Набуті знання та вміння дозволяють обіймати керівні посади в закладах HoReCa, ефективно управляти командами, налаштовувати внутрішні комунікації та розв'язувати конфлікти. Вони дають можливість здійснювати стратегічний аналіз ринку, проєктувати оргструктури, будувати системи мотивації персоналу й оцінки праці. Також фахівець зможе будувати операційні та сервісні процеси відповідно до стандартів якості й безпеки, впроваджувати антикризовий менеджмент і реалізовувати такі бізнес-моделі, як франчайзинг або контракти на управління.

Навчальна логістика	**Зміст дисципліни:** 1.Менеджмент та еволюція його розвитку 2. Планування на підприємствах готельно-ресторанного господарства 3. Стратегічний менеджмент в сфері гостинності 4. Менеджмент на різних стадіях життєвого циклу підприємства 5. Функція організації на підприємствах готельно-ресторанного господарства 6. Мотивація на підприємствах готельно-ресторанного господарства 7. Контроль на підприємствах готельно-ресторанного господарства 8. Форми управління господарською діяльністю у сфері готельно-ресторанного господарства 9.Інформаційне та комунікаційне забезпечення менеджменту 10. Прийняття управлінських рішень 11. Керівництво та лідерство 12. Кадровий менеджмент 13. Управління конфліктами та попередження стресів 14. Самоменеджмент 15. Основи антикризового менеджменту 16.Управління ризикозахищенністю в підприємствах готельно-ресторанного господарства 17.Організаційні зміни на підприємствах готельно-ресторанного господарства 18. Інноваційний менеджмент 19. Ефективність управління підприємствами готельно-ресторанного господарства **Види занять:** лекції, семінарські **Методи навчання:** пояснення, бесіда, дискусія, демонстрація, ілюстрація, проблемний виклад матеріалу, практичні завдання, ситуаційний аналіз (case study), розрахункові завдання, моделювання професійних ситуацій, інтерактивне навчання, робота в малих групах, презентація результатів роботи, самостійна робота, робота з нормативно-правовими та інформаційними джерелами **Форми навчання:** очна, дистанційна
Пререквізити	Передумовами для вивчення цієї компоненты є успішне опанування таких курсів освітньої програми як Економіка готельно-ресторанного господарства, Організація готельної справи та Організації ресторанної справи, загальні та фахові знання, отримані на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти
Пореквізити	Теоретичні та практичні знання, що можуть бути використані під час написання бакалаврської та магістерської роботи.
Інформаційне забезпечення з фонду та репозитарію УжНУ	**Науково-технічна бібліотека УжНУ:** 1. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський; Харк. нац. ун-т міськ. господарства ім. О. М. Бекетова. Х.: ХНУМГ, 2014. 431 с. 2. Бойко М. Г., Босовська М. В., Ведмідь Н. І. Управління підприємствами сфери гостинності : підручник. Київ : Державний торговельно-економічний університет, 2021. 592 с. 3. Василенко В.О. Ситуаційний менеджмент: навч. посіб. / В.О. Василенко, В.І. Шостка. - К.: ЦУЛ, 2013. 241с. 4. Гузар У. Є. Особливості планування діяльності менеджерів готельноресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / У. Є.Гузар, О. І. Коркуна // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 019. №6 (23). Режим доступу до ресурсу: http://www.easterneurope-

ebm.in.ua/23-2019-ukr.
5. Давидова О. Ю., Полчанінова І. Л. Менеджмент суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021.
6. Заславська, К. А. Менеджмент підприємств малого бізнесу: навч. посіб. / К. А. Заславська; Харк. нац. екон. університет. Х.: Вид. ХНЕУ, 2011. 200 с.
7. Кудла, Н. Є. Менеджмент туристичного підприємства: підручник / Н. Є. Кудла. К.: Знання, 2012. 343 с.
8. Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник. Київ : ЦУЛ, 2022. 336 с.
9. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб: / Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, Х.Й. Роглєв, С.І. Руденко; за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. К.: Кондор, 2008. 460 с.
10. Менеджмент: навч. посіб. / [Гончарук А. Г. та ін.]; за ред. д-ра екон. наук А. Г. Гончарука; Одес. нац. акад. харч. технологій. О.: Фенікс, 2012. 296 с.
11. Менеджмент: практичні і лабораторні заняття: навч. посіб. / [О. Є. Кузьмін, І. С. Процик, Х. С. Передало, Р. З. Дарміць]; Нац. ун-т "Львів. політехніка". 2-ге вид., допов. і переробл. Л.: Вид-во Львів. політехніки, 2011. 172 с.
12. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька, Л. В. Лукашова та ін.; за ред. Г. Т. П'ятницької. 2- ге вид., переробл. і допов. К.: КНТЕУ, 2010. 430 с.
13. Осовська Г. В. Менеджмент: підручник / Г. В. Осовська, О. А. Осовський. К.: Кондор-Видавництво, 2015. 563 с
14. Осовська Г. В. Менеджмент організацій: підручник / Г. В. Осовська, Л. Ц. Масловська, О. А. Осовський. К.: Кондор-Видавництво, 2014. 366 с
15. Палеха Ю. І. Менеджмент персоналу: навч. посіб. / Ю. І. Палеха. К.: Ліра-К. 2015. 346 с.
16. Панченко Ю. В. Менеджмент внутрішнього і міжнародного туризму: навч. посібник./ Ю. В. Панченко, О. Є. Лугінін, С. В. Фомішин. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2013. 342 с
17. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посіб. / Х.Й. Роглєв. К.: Кондор, 2005. 408 с
18. Скібіцька Л.І. Тайм-менеджмент: навчальний посібник: для економ. вузів/ Л.І. Скібіцька; Міністерство освіти і науки України. К.: Кондор, 2009. 528 с.
19. Скрипко, Т. О. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. / Скрипко Т. О., Ланда О. О.; Укоопспілка, Львів. комерц. акад. Л.: Вид-во Львів. комерц. акад., 2012. 299 с.
20. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Вид. 3-тє. Київ : Альтерпрес, 2018. 447 с.
21. Тягунова Н. М. Основи організації туристичного бізнесу. Кредитно-модульний курс: навч. посіб. / Н. М. Тягунова. К.: ЦУЛ, 2014. 130 с.
22. Чайка Г. Л. Самоменеджмент менеджера: навч. посіб. / Г. Л. Чайка. К.: Знання, 2014. 422 с.
23. Школа І.М. Менеджмент туристичної індустрії: навчальний посібник / За ред. проф. І.М.Школи. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2003. 662 с.

Репозитарій УжНУ:

1. Кіш. Г., Корсак Р., Годя І. Організація роботи персоналу ресторанного підприємства // Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного

	педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 30. С. 4-8 URL: https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/30275?locale=uk 2. Sustainable ecological and economic development of mountainous areas through the prism of tariff regulation of nature management/Mykhaylo Pityulych, Mariana Popyk, Galyna Kish, Olga Chakiy and Robert Bacho, E3S Web Conf., 255 (2021) International Conference on Sustainable, Circular Management and Environmental Engineering 01042 DOI: https://doi.org/10.1051/e3sconf/202125501042 3. Кіш Г., Шпіс Н. (2022) Завдання, мета та інструменти антикризового менеджменту ресторанних підприємств в умовах пандемії Covid-19. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2022. Випуску № 1 (34). С. 96-101 DOI: https://doi.org/10.32782/easterneurope.34-16 4. Кіш Г. (2023) Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. Актуальні питання у сучасній науці. 2023. Випуск № 6(12). С. 65-77 https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-6(12)-65-77 5. Кіш Г.В. (2024) Заходи антикризового менеджменту готельних підприємств в умовах війни. Актуальні питання в сучасній науці. 2024. Випуск №5 (23). С. 71-81 https://doi.org/10.52058/2786-6300-2024-5(23)-71-81 6. Кіш Г.В. (2024) Менеджмент в сфері гостинності через призму інноваційного розвитку. Наукові інновації та передові технології. 2024. Випуск No 6(34). С. 815-824 https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-6(34)-815-824 7. Кіш Г.В. (2024) Особливості цінових стратегій як фактору підвищення конкурентоспроможності підприємств в готельній індустрії. Інфраструктура ринку. 2024. Випуск 79. С. 222-226 DOI: https://doi.org/10.32782/infrastruct79-37 8. Кіш Г.В. (2025) Особливості менеджменту готельних підприємств в умовах кризових ситуацій. Науковий вісник Одеського національного економічного університету. 2025, № 6 (331), с. 103-110 DOI: https://doi.org/10.32680/2409-9260-2025-6-331-103-110 9. Kish G. (2025) Management of sustainable development in the hospitality industry within the framework of the airport city concept. Green, Blue and Digital Economy Journal Vol. 6 No. 3 (2025). 23-31 https://doi.org/10.30525/2661-5169/2025-3-4 10. Кіш, Г. (2026). Адаптивний менеджмент персоналу в готельно-ресторанному бізнесі в умовах кадрового дефіциту. Development Service Industry Management, 3, 95-102. https://doi.org/10.31891/dsim-2026-15(11) 11. Кіш Г.В. Менеджмент розвитку індустрії гостинності в умовах трансформації глобальних транспортно-логістичних систем //Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали IV Міжнародної наукової конференції (22-23 квітня 2026 р.). Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла, 2026. С.292 12. Кіш Г.В. Revenue-менеджмент в міжнародній готельній індустрії //International scientific conference “The current stage of development of scientific and technological progress '2024”. February, 2024. Karlsruhe, Germany. Pp. 53-58
Локація та матеріально-технічне забезпечення	Аудиторія теоретичного навчання, проектор

Семестровий контроль, екзаменаційна методика	Екзамен, усна відповідь
Кафедра	Туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Факультет	Туризму та міжнародних комунікацій
Викладач	**КІШ ГАЛИНА ВІКТОРІВНА** **Посада:** доцент **Вчене звання:** доцент **Науковий ступінь:** кандидат економічних наук **Профайл викладача:** *https://scholar.google.com/citations?user=rmqrRCcAAAAJ&hl=uk* *https://orcid.org/0000-0002-6201-9589* *https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57223371355* **Тел.:** *0997351039* **E-mail:** *galyna.kish@uzhnu.edu.ua* **Робоче місце: м. Ужгород, вул. Українська 19, ауд. № 328**
Оригінальність освітньої компонети	Авторський курс, викладання українською мовою
Лінк на дисципліну	https://moodle.uzhnu.edu.ua/course/view.php?id=3664

Завідувач кафедри **Корсак Р. В.**

Розробник **Кіш Г.В.**