	Силабус освітньої компоненти «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанній справі» **Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг** **Галузь знань: J Транспорт та послуги**
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента
Семестр	1 (перший)
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/загальна кількість годин	4 кредити / 120 годин
Мова викладання	Українська
Що буде вивчатися (предмет навчання)	Предметом навчання є принципи, методи та інструментарій управління бізнес-процесами підприємств готельно-ресторанного господарства шляхом їх моделювання, проєктування, впровадження, аналізу й удосконалення. Об'єктом вивчення виступає діяльність готельно-ресторанного підприємства як система взаємопов'язаних бізнес-процесів. Окремо розглядаються підходи до моніторингу, контролю та реінжинірингу бізнес-процесів, а також застосування сучасних інтернет-технологій в управлінні ними.
Чому це цікаво/потрібно вивчати (мета)	Конкурентоспроможність готелів і ресторанів дедалі більше визначається не лише якістю продукту, а й тим, наскільки злагоджено, швидко та економно організовані їхні внутрішні процеси. Метою дисципліни є формування у здобувачів знань і вмінь, необхідних для забезпечення ефективного управління бізнес-процесами на підприємствах сфери гостинності. Курс дає змогу побачити підприємство «зсередини» як ланцюг процесів, знайти в ньому вузькі місця та перетворити їх на джерело економії й кращого сервісу.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Здобувачі навчаться описувати, моделювати та оптимізувати бізнес-процеси готельно-ресторанних підприємств із використанням сучасних нотацій і спеціалізованого програмного забезпечення. Вони опанують методи оцінювання ефективності бізнес-процесів та інноваційних рішень, моніторингу й контролю їхніх ключових показників. Також здобувачі зможуть обґрунтовувати управлінські рішення щодо реінжинірингу процесів з урахуванням ресурсних обмежень, ризиків і стратегічних цілей підприємства.
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (компетентності)	Набуті знання та вміння можна застосовувати на посадах керівника готелю, ресторану чи мережі закладів, менеджера з якості, операційного директора або бізнес-аналітика у сфері гостинності. Вони дозволяють проводити аудит діяльності підприємства, перебудовувати процеси обслуговування гостей і скорочувати непродуктивні витрати часу та ресурсів. Сформовані компетентності стануть основою для розроблення й управління проєктами розвитку, впровадження інформаційних систем та запуску власного бізнесу в готельно-ресторанній сфері.

Навчальна логістика	**Зміст дисципліни:** Загальна характеристика процесного підходу до управління підприємством Сутність та зміст категорії «бізнес-процеси» Технології моделювання та опис бізнес-процесів підприємства Класифікація бізнес-процесів на підприємствах готельно-ресторанного господарства Управління бізнес-процесами та їх моделювання на підприємствах готельного господарства Управління бізнес-процесами та їх моделювання на підприємствах ресторанного господарства Підходи до управління бізнес-процесами на підприємствах готельно-ресторанного господарства Моніторинг та контроль параметрів бізнес-процесів Реінжиніринг бізнес-процесів підприємств готельно-ресторанного бізнесу Управління бізнес-процесами із застосуванням глобальних інтернет-технологій **Види занять:** лекції, практичні **Методи навчання:** навчальна дискусія, он-лайн **Форми навчання:** очна, дистанційна
Пререквізити	Для успішного опанування дисципліни необхідні знання з менеджменту, економіки підприємства, організації готельного та ресторанного господарства, отримані на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти. Корисними також є базові навички роботи з офісними програмами та інформаційними системами управління. Знання з маркетингу та управління персоналом допоможуть комплексно аналізувати взаємодію процесів на підприємстві.
Пореквізити	Теоретичні та практичні знання, що можуть бути використані під час проходження виробничої практики та написання магістерської роботи.
Інформаційне забезпечення з фонду та репозитарію УжНУ	Шулла Р.С., Попик М.М., Світлинець О.В.. Характеристика і класифікація бізнес-процесів підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі системного підходу. Бізнес Інформ. 2025. Вип.3. С. 206-215. DOI: https://doi.org/10.32983/2222-4459-2025-3-206-215 Бондаренко В. М., Задорожна І. В., Зеліч В. В. Гібридні та проєктні моделі управління бізнес-процесами підприємств та аналіз їх ефективності. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 21. 137-143. Кушнірук В., Величко О., Коваль О. Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі / В. Кушнірук, О. Величко, О. Коваль. // Економіка та суспільство. 2023. №47.
Локація та матеріально-технічне забезпечення	Аудиторія, комп'ютер, мультимедійний проектор
Семестровий контроль, екзаменаційна методика	Екзамен, усне опитування
Кафедра	Туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Факультет	Туризму та міжнародних комунікацій

Викладач	**Попик Маряна Михайлівна** **Посада:** доцент кафедри **Вчене звання:** доцент **Науковий ступінь:** кандидат економічних наук **Тел.:** *066 992 1333* **E-mail:** *mariana.popyk@uzhnu.edu.ua* **Робоче місце: м. Ужгород, вул. Українська 19, ауд. № 328**
Оригінальність освітньої компонети	Авторський курс, викладання українською мовою
Лінк на дисципліну	

Завідувач кафедри **Корсак Р. В.**

Розробник **Попик М.М.**