

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ЮРІЯ ФЕДЬКОВИЧА**

ГЕОГРАФІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА ЕКОНОМІЧНОЇ ГЕОГРАФІЇ ТА ЕКОЛОГІЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан

географічного факультету

(М.Д. Заячук)

“12” серпня 2024 року



**РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни**

МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

Вид дисципліни (за компонентом ОП): обов'язкова

Освітньо-професійна програма: Менеджмент туристичної індустрії

Спеціальність: 073 Менеджмент

Галузь знань: 07 Управління та адміністрування

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Назва факультету, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаними освітньо-професійними програмами: географічний

Мова навчання: українська

Чернівці 2024 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанних послуг» складена відповідно до стандарту вищої освіти за спеціальністю 073 «Менеджмент», галузі знань 07 «Управління та адміністрування» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньо-професійної програми «Менеджмент туристичної індустрії» затвердженої Вченою радою Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (Протокол № 7 від «29» квітня 2024 року).

Розробник: кандидат географічних наук, асистент кафедри економічної географії та екологічного менеджменту Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича Єремія Ганна Іванівна

Викладач: кандидат географічних наук, асистент кафедри економічної географії та екологічного менеджменту Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича Єремія Ганна Іванівна

Погоджено з гарантом освітньої програми
«Менеджмент туристичної індустрії»



Валентина ПІДПІРНА

та затверджено на засіданні кафедри економічної географії та екологічного менеджменту

Протокол № 1 від «6» серпня 2024 року

Завідувач кафедри економічної географії
та екологічного менеджменту

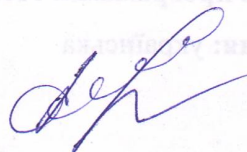


Валерій РУДЕНКО

Схвалено навчально-методичною радою факультету

Протокол № 1 від «12» серпня 2024 року

Голова навчально-методичної ради факультету



Наталя АНДРУСЯК

МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ: обґрунтування теоретичних положень з організації бізнесу та функціонування підприємств сфери послуг, управління підприємствами та формуванні практичних навичок використання цих знань для прийняття управлінських рішень щодо управління функціонуванням підприємствами сфери послуг і підвищення ефективності їх діяльності.

Пререквізити: Дисципліна «Менеджмент готельно-ресторанних послуг» є обов'язковою освітньою компонентою ОП. Для ефективного засвоєння курсу здобувач вищої освіти повинен попередньо опанувати таку дисципліну як «Менеджмент туристично-рекреаційного потенціалу України», «Технологія туристичної діяльності».

Результати навчання

Загальні компетентності

ЗК 13. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

Спеціальні компетентності

СК 5. Здатність управляти організацією та її підрозділами через реалізацію функцій менеджменту.

СК 6. Здатність діяти соціально, відповідально і свідомо.

СК 7. Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту.

СК 11. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління.

СК 15. Здатність формувати та демонструвати лідерські якості та поведінкові навички.

СК 17. Здатність управляти підприємствами (організаціями) туристичної індустрії (та їх підрозділами) через реалізацію функцій менеджменту на основі володіння технологіями організації туристичної діяльності.

Програмні результати навчання:

ПРН 8. Застосовувати методи менеджменту для забезпечення ефективності діяльності організації.

ПРН 19. Знати особливості організаційно-управлінської діяльності підприємств сфери туристичного бізнесу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має:

знати:

- принципи та функції менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі;
- основи планування, здійснення мотивування та контролювання на підприємствах індустрії гостинності;
- методи менеджменту в готельно-ресторанному господарстві;
- основи прийняття управлінських рішень на підприємствах готельно-ресторанного господарства;
- сутність та особливості діяльності підприємств готельно-ресторанної справи, взаємозв'язку їх внутрішніх елементів та зовнішнього середовища;
- форми розвитку готельного бізнесу, типи готелів;
- зміст та характеристику основних типів організаційних структур управління готельно-ресторанних господарств;
- особливості менеджменту на різних етапах життєвого циклу підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- основи та особливості управління персоналом.

вміти:

- приймати ефективні управлінські рішення у сфері розширення і модернізації послуг у готельно-ресторанному бізнесі;
- аналізувати та будувати різні типів організаційних структур управління готельно-ресторанним комплексом;
- охарактеризувати основні сегменти сфери готельно-ресторанних послуг;
- аналізувати якість наданих послуг гостинності;
- здійснювати розподіл праці, організації робочих місць, аналізу процесу роботи в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Опис змісту робочої програми освітньої компоненти

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість		Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	всього годин	лекцій	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	5	3	90	30	15	-	-	45	-	екзамен

Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	у тому числі		
		лекції	практ.	самост.р.
1	2	3	4	5
Змістовий модуль 1. Основи менеджменту підприємств готельно-ресторанного господарства				
Тема 1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства	9	3	1	5
Тема 2. Функції менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі	9	3	1	5
Тема 3. Методи менеджменту в готельно-ресторанному господарстві	10	3	2	5
Тема 4. Ринок сфери послуг України та особливості його розвитку.	10	3	2	5
Тема 5. Економіко-правове регулювання діяльності у сфері послуг	10	3	2	5
Разом за ЗМ1	48	15	8	25
Змістовий модуль 2. Менеджмент готельно-ресторанного господарства (управлінські процеси на підприємствах)				
Тема 6. Прийняття управлінських рішень на підприємствах готельно-ресторанного господарства	9	3	2	4
Тема 7. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства	8	3	1	4
Тема 8. Організаційна структура сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства	8	3	1	4
Тема 9. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства	9	3	2	4
Тема 10. Управлінський контроль підприємства сфери послуг	8	3	1	4
Разом за ЗМ 2	42	15	7	20
Усього годин	90	30	15	45

Тематика лекційних занять з переліком питань

Тема 1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства

Сутність управління та менеджменту. Менеджмент, як вид професійної управлінської діяльності в умовах ринкових відносин. Менеджмент в готельно-ресторанному господарстві, як наукова і практична діяльність та навчальна дисципліна, її зміст, структура, взаємозв'язок з суспільними та спеціальними дисциплінами. Заклад готельного (ресторанного) господарства та готельно-ресторанний комплекс, як об'єкти управління. Особливості та проблеми управління закладами готельно-ресторанного господарства.

Тема 2. Функції менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі

Функціональна спеціалізація управління в закладах готельно-ресторанного господарства. Класифікація функцій менеджменту. Основні (загальні) та спеціальні функції менеджменту, їх взаємозв'язок.

Тема 3. Методи менеджменту в готельно-ресторанному господарстві

Сутність методів менеджменту, їх зміст і зв'язок з функціями управління. Значення системи методів менеджменту в роботі закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 4. Ринок сфери послуг України та особливості його розвитку.

Особливості ринку послуг. Інфраструктура ринку послуг. Сучасний стан та перспективи розвитку ринку послуг в Україні

Тема 5. Економіко-правове регулювання діяльності у сфері послуг

Сутність організаційно-правового регулювання взаємодії суб'єктів господарювання на ринку послуг. Державні заходи, спрямовані на впорядкування, розвиток та вдосконалення підприємницької діяльності, а також створення правових механізмів їх реалізації в реальній економічній ситуації. Основні законодавчі документи, що регулюють діяльність сфери послуг.

Тема 6. Прийняття управлінських рішень на підприємствах готельно-ресторанного господарства

Сутність управлінських рішень, їх значення для ефективності роботи готельно-ресторанних комплексів. Класифікація управлінських рішень. Вимоги до управлінських рішень: наукова обґрунтованість, реальність, цільова спрямованість, кількісна та якісна визначеність. Етапи прийняття управлінських рішень. Етапи реалізації управлінських рішень.

Тема 7. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства

Концепції «організації праці» та «проектування робіт» у закладах готельно-ресторанного господарства, їх загальні риси та відмінності. Загальна характеристика основних елементів організації праці. Поняття «роботи». Аналіз роботи. Параметри роботи. Сприйняття змісту роботи. Зв'язок технології та проектування роботи. Моделі проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства. Особливості проектування робіт окремих категорій працівників готельного та ресторанного господарства.

Тема 8. Організаційна структура сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства

Поняття та різновиди комплексних підприємств в готельно-ресторанному господарстві. Організаційно-функціональна структура готельних комплексів різних типів та місткості. Класифікація служб, підрозділів та посад в готельному комплексі за характером отримання доходу (прямий та непрямий дохід) та наявності контакту з гостями (front office та back office). Зміст управління основними службами готелю та ресторану при готелі. Завдання управління підрозділами, що надають додаткові сервісні послуги. Структура та

завдання підрозділів виробничої інфраструктури готельного комплексу. Організація вищої управлінської ланки готельного комплексу та особливості управління його функціональними підрозділами.

Тема 9. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства

Роль персоналу в досягненні ефективності та підвищення конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного господарства. Фактори, що визначають підвищену увагу менеджменту до персоналу в індустрії гостинності. Особливості та проблеми управління персоналом в готельному та ресторанному господарстві.

Тема 10. Управлінський контроль підприємства сфери послуг

Суть контролю та його значення в управлінні сервісним підприємством. Контроль якості послуг.

Тематика практичних занять з переліком завдань

Тема 1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства

Проаналізуйте основні аспекти менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 2. Функції менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі

Опишіть типи і функції менеджменту, що застосовуються на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Проаналізуйте роль кожної з функцій у забезпеченні ефективності діяльності готелів та ресторанів. Визначте як ці функції взаємодіють для досягнення високої якості обслуговування та фінансових результатів, на прикладі готельно-ресторанного господарства

Тема 3. Методи менеджменту в готельно-ресторанному господарстві

Проаналізуйте застосування методів менеджменту на прикладі готельно-ресторанного господарства. Для практичного дослідження застосування методів менеджменту можна розглянути приклад роботи ресторану, що спеціалізується на наданні високоякісних послуг для туристів.

Тема 4. Ринок сфери послуг України та особливості його розвитку.

Проаналізуйте розвиток ринку готельно-ресторанних послуг України після пандемії COVID-19 та під час воєнного стану . Розробіть стратегічний план відновлення внутрішнього туризму, популяризації туристичних послуг для українців, збільшення кількості апартаментів на короткострокову оренду, створення нових ресторанів та кафе з оригінальними концепціями; збільшення туристичних потоків завдяки зростанню попиту на внутрішній туризм, модернізація старих готелів та реставрація культурних пам'яток.

Тема 5. Економіко-правове регулювання діяльності у сфері послуг

Охарактеризуйте економіко-правове регулювання діяльності у сфері послуг в Україні. Проаналізуйте існують проблеми, такі як бюрократія, неузгодженість окремих нормативних актів, недостатній рівень контролю та дайте рекомендації щодо їх вирішення (як бізнес та споживач послуг) .

Тема 6. Прийняття управлінських рішень на підприємствах готельно-ресторанного господарства

Проаналізуйте процес прийняття рішень на прикладі ресторану (ресторан у центрі міста стикається з проблемою зниження кількості відвідувачів у низький сезон. Керівництво повинно прийняти рішення про поліпшення маркетингової стратегії, щоб залучити більше клієнтів)

Тема 7. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства

Спроектуйте роботу в ресторані середнього класу, що спеціалізується на наданні страв європейської кухні (проектування кухні, проектування залу ресторану, проектування адміністраторів і рецепції, проектування роботи персоналу)

Тема 8. Організаційна структура сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства

Спроектуйте організаційну структуру для готельно-ресторанного комплексу:

1. Опис підприємства
2. Проектування організаційної структури
3. Розподіл обов'язків)

Тема 9. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства

Розробіть проєкт управління персоналом в закладі готельно-ресторанного господарства:

1. Опис підприємства
2. План управління персоналом для ресторану
3. Оцінка результатів

Тема 10. Управлінський контроль підприємства сфери послуг

Практика управління якістю в конкретному закладі: проаналізуйте кейси готелів чи ресторанів, які успішно впровадили систему управління якістю, її переваги та недоліки:

Кейс 1: Готель Marriott International

Кейс 2: Готель Rixos

Кейс 3: Готель Raddison Blue Resort & SPA

Кейс 4: Готель Victoria Deluxe Hotel

Завдання для самостійної роботи здобувачів освіти

Назва теми	Завдання для самостійної роботи	Вид роботи / бали
Тема 1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства	Характеристика і аналіз різних визначень менеджменту. Управлінські відносини, як предмет вивчення дисципліни. Менеджмент, як наукова дисципліна. Еволюція наукових шкіл менеджменту. Наукові підходи до менеджменту. Принципи менеджменту.	Індивідуальне дослідження / 1 бал
Тема 2. Функції менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі	Функція організації, як базисна функція менеджменту, її зміст та напрями реалізації Координування, як функція забезпечення ритмічної роботи закладу, умови її виконання. Функція мотивації (стимулювання) її сутність і значення, порядок і напрями реалізації в закладах готельно-ресторанного господарства. Функція контролю, як форма зворотного зв'язку від підрозділів закладу до органів управління.	Індивідуальне дослідження (презентація) / 1 бал
Тема 3. Методи менеджменту в	Економічні методи менеджменту, їх значення та напрямки	Індивідуальне дослідження

готельно-ресторанному господарстві	використання в закладах готельно-ресторанного господарства. Зміст економічних методів менеджменту, комерційний розрахунок, ціноутворення, прибуток, матеріальне стимулювання. Організаційно-розпорядчі (адміністративні) методи менеджменту.	(презентація) / 1 бал
Тема 4. Ринок сфери послуг України та особливості його розвитку.	Характеристика ринку сфери послуг України та Чернівецької області .	Аналітичне дослідження / 1 бал
Тема 5. Економіко-правове регулювання діяльності у сфері послуг	Характеристика організаційно-правового регулювання взаємодії суб'єктів господарювання на ринку послуг.	Презентація / 1 бал
Тема 6. Прийняття управлінських рішень на підприємствах готельно-ресторанного господарства	Методи розробки варіантів управлінських рішень: експертної оцінки, моделювання, "мозкового штурму", порівняння. Критерії вибору варіантів рішення. Вимоги до прийняття отриманого рішення керівником підприємства. Характеристика факторів, що впливають на ефективність управлінських рішень. Етапи реалізації управлінських рішень.	Кейс / 1 бал
Тема 7. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства	Особливості проектування робіт окремих категорій працівників готельного та ресторанного господарства.	Кейс / 1 бал
Тема 8. Організаційна структура сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства	Організаційно-функціональна структура готельних комплексів різних типів та місткості.	Індивідуальне дослідження / 1 бал
Тема 9. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства	Кваліфікаційна структура персоналу закладів готельного та ресторанного господарства. HR менеджмент.	Кейс / 1 бал
Тема 10. Управлінський контроль підприємства сфери послуг	Контроль якості послуг. Стандартизація та сертифікація послуг та надання послуг.	Кейс / 1 бал

*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до змістовних модулів 1,2

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При викладанні використовуються основні традиційні та інтерактивні методи навчання, новітні технології, спрямовані на досягнення освітньої мети й прогнозованих програмних результатів.

Методи навчання і викладання:

- словесні (розповідь, пояснення, лекція, бесіда, навчальна дискусія, бізнес -кейси);
- наочні (презентації, демонстрування, ілюстрування);
- практичні (практична робота).
- самостійна робота над питаннями, окресленими програмою ОК.
- ренінги, нетворкінг, майстер-класи від запрошених стейкхолдерів.

СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

У процесі оцінювання навчальних досягнень застосовуємо методи усного і письмового - контролю:

- методи усного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, презентації результатів виконаних завдань, кейсів, представлення аналітичних завдань.
- методи письмового контролю: контрольні роботи, самостійні роботи, виконання вправ, написання есе,
- методи самоконтролю: уміння самостійно оцінювати свої знання, самоаналіз.

Форми та методи оцінювання

- презентації результатів виконання практичних завдань;
- презентація творчих завдань;
- питання до підсумкового контролю.

Формами поточного контролю - усна чи письмова (реферат, практична робота, індивідуальне опитування) відповідь студента.

Формою підсумкового контролю – іспит.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ

Головним критерієм успішного освоєння дисципліни є досягнення студентом мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом освоєння навчальної дисципліни.

Критеріями оцінювання є:

1. Контроль засвоєння лекційного і самостійно опрацьованого теоретичного матеріалу здійснюється на основі *усної співбесіди*.
2. Контроль засвоєння знань та набуття умінь і навичок при виконанні практичних робіт здійснюється шляхом *їх поточної перевірки й оцінювання*.
3. Матеріал для *самостійної роботи студентів*, який передбачений в темі, оцінюється під час підсумкового контролю.

Кількість балів поточного контролю виводиться з оцінювання практичних робіт (форми контролю: опитування, вирішення практичних завдань, презентації) та самостійної роботи.

Кількість балів за змістовний модуль дорівнює сумі балів, отриманих за практичні роботи та самостійної роботи даного модуля. Максимальна кількість балів складає: за 1 модуль – 30 балів; 2 модуль – 30 балів.

Підсумковий контроль проводиться у формі іспиту. Іспит проводиться в усній формі. Загальна сума балів, яку може отримати студент – 40 балів. Проведення підсумкового

контролю здійснюється в обсязі навчального лекційного матеріалу визначеного навчальною програмою дисципліни і в терміни, передбачені графіком навчального процесу. Загальна підсумкова оцінка з дисципліни (максимум 100 балів) визначається як сума балів поточного контролю, підсумкового контролю до якого входить. У випадку отримання менше 50 балів за результатами студент обов'язково здійснює перескладання для ліквідації академічної заборгованості.

Для здійснення контролю знань студентів викладач заповнює журнал, де вказуються оцінки за кожний навчальний елемент. Журнал зберігається у викладача. За модулями заповнюються відомості рубіжного контролю, які подаються і зберігаються на кафедрі. Під час дистанційного навчання для забезпечення комунікації здобувачів з викладачем використовується платформа дистанційного навчання Moodle.

Розподіл балів, які отримують здобувачі освіти

Поточне оцінювання (аудиторна та самостійна робота)										Підсумковий контроль (залік)	Сумарна к-ть балів
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2					40	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10		
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		

Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали.

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

100-бальна шкала	Оцінка за національною шкалою		Оцінка за шкалою ECTS	
			Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
90-100	Зараховано	Відмінно	A	відмінно
80-89		Добре	B	дуже добре
70-79			C	добре
60-69		Задовільно	D	задовільно
50-59			E	достатньо
35-49	Незараховано	Незадовільно	FX	(незадовільно) з можливістю повторного складання
1-34			F	(незадовільно) з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ Й КОНТРОЛЮ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ

1. Сутність і основні підходи в менеджменті.
2. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок і взаємодія.
3. Формування і розвиток науки про управління.
4. Зародження науки про управління.
5. Еволюція наукових шкіл менеджменту.
6. Принципи, рівні, цілі, завдання менеджменту.
7. Готельні заклади як об'єкт управління.
8. Еволюція та сучасні тенденції індустрії гостинності.
9. Характеристика і особливості готельних послуг.
10. Типізація і класифікація закладів розміщення.
11. Заклади харчування як об'єкт управління.
12. Класифікація підприємств харчування.
13. Економічна сутність і види діяльності підприємств харчування.
14. Особливості та проблеми управління закладами готельно-ресторанного господарства.
15. Поняття і класифікація функцій управління.
16. Організація як функція менеджменту.
17. Планування як функція менеджменту.
18. Мотивація як функція менеджменту і її особливості в готельно-ресторанному бізнесі.
19. Контроль як функція менеджменту і її особливості в готельно-ресторанному бізнесі.
20. Поняття, сутність і класифікація методів менеджменту.
21. Маркетинг як метод управління.
22. Економічні методи управління в менеджменті.
23. Адміністративні (організаційно-розпорядчі) методи менеджменту.
24. Соціально-психологічні методи управління.
25. Поняття та класифікація організаційних структур управління.
26. Організаційні структури управління в готелях.
27. Організаційні структури управління підприємств харчування.
28. Управлінські рішення: сутність, класифікація.
29. Розробка, реалізація та контроль реалізації управлінських рішень.
30. Стиль керівництва: поняття, класифікація, характеристика.
31. Кадровий потенціал підприємств індустрії гостинності.
32. Система управління персоналом підприємств готельно-ресторанного господарства.
33. Загальна характеристика основних елементів організації праці.
34. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства: основні моделі і особливості.

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, в системі формальної освіти) у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (протокол No109 від 28 березня 2022 року) (<https://www.chnu.edu.ua/media/3aykf41y/polozhennia-pro-vzaiemodiiu-formalnoi-ta-neformalnoi-osvity.pdf>) здобувачі освіти мають можливість на зарахування окремих видів робіт в рамках ОК на основі результатів отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Мальська, М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) . М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
2. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун], Київ, 2021. 213 с.
3. Лупак Р.Л.. Конкурентоспроможність підприємства: навч. посіб. / Р.Л. Лупак, Т.Г. Васильців – Л. : Вид-во ЛКА, 2016. – 484с
4. Сахно Є.Ю. Менеджмент сервісу: теорія і практика : навч. посіб. /Є.Ю. Сахно. - Центр учбової літератури, 2017. – 328 с.
5. Мальська М.П. Управління сферою готельного господарства : теорія та практика : підручник /М.П. Мальська, В.П. Кізіма, І.З. Жук.- К. : Центр учбової літератури, 2017. – 336
6. Петруня Ю.Є. Прийняття управлінських рішень : навч. посіб./ Ю.Є. Петруня. -: Центр учбової літератури, 2017. – 216 с.
7. Яцун Л.М. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб / Л.М. Яцун [та ін.]; ХДУХТ. – Х., 2017. – 486 с

Додаткова література:

1. Yeremiia, H., Pidgirna, V., & Skihar, K. (2022). DIRECTIONS FOR IMPROVING THE EFFICIENCY OF THE LABOR COLLECTIVE MANAGEMENT SYSTEM. *Economy and Society*, (38). <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/4621>
2. Єремія Г.І., Паламарюк М.Ю. УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ В СИСТЕМІ СУЧАСНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ (НА ПРИКЛАДІ ГОТЕЛЮ GROFA, БУКОВЕЛЬ). Журнал Інфраструктура ринку http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/62_2021/15.pdf
3. Єремія, Г., Цепенда, М. (2022). Аналіз мотиваційної системи менеджменту готельно-ресторанного комплексу "Георг парк". Економіка та суспільство, (36). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-36-33>
4. Завідна, Л. Д. Формування стратегії розвитку підприємства готельного господарства [Електронний ресурс] Бізнес-навігатор. 2020. Вип. 1. С. 120–125.
5. Ковальчук, Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства [Електронний ресурс] Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2019. Вип. 23(1). С. 126–130.
6. Масленников, Є. І. Теоретичні аспекти формування іміджу суб'єкта господарювання готельно-ресторанної діяльності [Електронний ресурс] Ринкова економіка: сучасна теорія і практика управління. 2018. Т. 17, вип. 3. С. 55–66.
7. Ніколаєв К. Д. Екологізація та розвиток сільського зеленого туризму в Україні : монографія. Київ : Видавництво НПУ імені М.П. Драгоманова, 2016. 153 с.

Інформаційні ресурси

Академічні ресурси:

1. Репозитарій академічних статей, таких як Google Scholar або ResearchGate, для пошуку актуальних наукових досліджень та публікацій з курсу.
2. Archer – інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича. URL: <https://archer.chnu.edu.ua>.

Офіційні сайти органів державного управління України:

1. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: www.rada.gov.ua/.

2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України. URL: <https://www.kmu.gov.ua> .
3. Офіційний сайт Міністерства економіки України. URL: <https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>.
4. Офіційний сайт Міністерства фінансів України. URL: www.minfin.gov.ua.

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Викладання ОК «Менеджмент готельно-ресторанних послуг» ", контроль й оцінювання знань і вмінь студентів спрямовані на дотримання вимог академічної доброчесності (Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (<https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>), Положення про виявлення та запобігання плагіату в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (<https://www.chnu.edu.ua/media/n5nbzwgb/polozhennia-chnu-pro-plahiat-2023plusdodatky-31102023.pdf>)).