

Міжнародний гуманітарний університет
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

М Е Т О Д И Ч Н І В К А З І В К И

до самостійної роботи
з курсу

«Менеджмент»

для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології»
освітньої програми «Ресторанні технології»
СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання

УДК: 005

Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Менеджмент» для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / О. Б. Каламан. Одеса: МГУ, 2024. 25 с.

Укладач:

О. Б. Каламан, доктор економічних наук, доцент, професор кафедри

Рецензент:

І. О. Кузнецова, доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри менеджменту, Одеський національний економічний університет

Рекомендовано до друку рішенням Вченої Ради

Міжнародного гуманітарного університету

(протокол № 1 від 31.08.2024)

ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Дисципліна «Менеджмент» орієнтована на ознайомлення студентів з науковим підходом вивчення та оволодіння знаннями й розумінням основних принципів і методів управління служб громадського харчування, найбільш важливих, типових форм, функцій, видів і станів управлінських відносин; розуміння особливостей сучасного етапу розвитку управлінської думки; основних концепцій управління, визначення їхніх сильних і слабких сторін. Здобувач знайомиться з методами стимулювання та підвищення мотивації підлеглих, забезпечення їхньої лояльності. Даний курс дасть змогу здобувачам опанувати основні методи та технології управління, отримати певні навички для використання їх у практиці управління підприємствами в умовах складного та динамічного зовнішнього середовища, а також розвинути в них лідерські якості та навички, які дадуть їм можливість успішно працювати керівниками.

Метою навчальної дисципліни - дати студентам знання, що дозволять їм впроваджувати в управлінську практику ринкові аспекти, які базуються на принципах і методах управління закладами громадського харчування; навчити аналізувати функціонування підрозділів і служб систем управління закладами громадського харчування різних форм власності; навчити приймати управлінські рішення, проводити переговори, ефективно управляти персоналом сфери обслуговування.

Передумови для вивчення дисципліни. Даний курс заснований на знаннях, отриманих під час вивчення дисципліни «Інформаційні та комунікаційні технології». Крім того, знання, отримані під час засвоєння курсу є основою для дисципліни «Start-up».

ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Менеджмент» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні підприємствами харчової промисловості та ресторанного бізнесу.

Навчальна дисципліна «Менеджмент» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання

самостійної та командної роботи.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

1. Методів і форм самоорганізації та самоосвіти з метою досягнення поставленої мети.

2. Функцій управління на підприємствах сфери громадського харчування.

3. Основ методів управління (адміністративних, економічних, соціально-психологічних).

4. Функціональних обов'язків співробітників служб підприємств громадського харчування; взаємодії виробничої служби та служби обслуговування підприємств громадського харчування.

5. Матеріальних та людських ресурсів департаментів (служб, відділів) організації сфери громадського харчування.

6. Методів визначення потреб підрозділів організації сфери громадського харчування в матеріальних ресурсах.

7. Теоретичних засад організації виробничо-технологічної діяльності департаментів (служб, відділів) підприємства харчування, розподіл обов'язків і визначення обсягів робіт виконавців організації.

Вміння:

8. Реалізовувати основні управлінські функції за рахунок ефективної організації управлінської праці та планування робочого часу.

9. Розподіляти цілі та завдання структурних підрозділів організацій сфери громадського харчування.

10. Використовувати методи управління для здійснення планування,

організації, координації та контролю діяльності підрозділів організацій сфери громадського харчування.

11. Розподіляти функціональні обов'язки співробітників служб ресторану.

12. Формулювати мету та завдання діяльності виробничої служби та служби обслуговування підприємств харчування.

13. Організовувати взаємодію та координацію діяльності між підрозділами організації сфери громадського харчування.

14. Здійснювати оцінку та планування потреб департаментів у матеріальних ресурсах і персоналі організації сфери громадського харчування.

15. Проектувати організаційну структуру та планування штатного розпису.

16. Визначати обов'язки та обсяги робіт виконавців організації, на основі стандартів обслуговування та регламентів підрозділів організації сфери громадського харчування.

Навички:

17. Організації управлінської діяльності, самостійного набуття додаткових знань і вмінь.

18. Володіти теоретичними основами планування та організації діяльності підрозділів організацій сфери громадського харчування.

19. Розподілу функцій структурних підрозділів організацій сфери громадського харчування;

20. Застосовувати методи координації та контролю діяльності служб організацій сфери громадського харчування.

21. Розподілу обов'язків і визначення відповідальності співробітників сфери громадського харчування.

22. Формування системи бізнес-процесів, регламентів, стандартів підприємства харчування.

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Менеджмент» включаються:

- Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
- Опрацювання лекційного матеріалу.
- Підготовка до практичних занять.
- Консультації з викладачем протягом семестру.
- Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
- Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді презентацій, рефератів тощо.
- Підготовка до підсумкового контролю

ТЕМА 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МЕНЕДЖМЕНТУ ПІДПРИЄМСТВ

Завдання на самостійну роботу:

1. Виконати творче завдання (реферат) за темами:
 1. Передумови організації та розвитку ресторанів.
 2. Організаційні аспекти державної підтримки розвитку ресторанів.
2. Питання для самостійного вивчення
 1. Поясніть, які фактори обумовлюють необхідність управління організацією?
 2. Дайте визначення категорії менеджмент у широкому та вузькому розумінні.
 3. Які Ви знаєте основні підходи до визначення поняття «менеджмент»?
 4. Поясніть сутність менеджменту як мистецтва управління.
 5. Дайте характеристику організації як об'єкту управління.
 6. Назвіть загальні риси, які притаманні всім організаціям як об'єктам управління.
 7. З яких компонент складається внутрішнє та зовнішнє середовище організації?

8. У чому полягають особливості управлінської діяльності порівняно з іншими видами діяльності? Які ознаки діяльності менеджера?
9. Які рівні та сфери менеджменту виділилися в процесі поділу управлінської праці?
10. Охарактеризуйте відмінності в діяльності менеджерів вищого, середнього та нижчого рівнів управління.
11. Назвіть ролі, які виконують менеджери в організації. Як Ви їх розумієте? Наведіть приклади.
12. Які специфічні особисті якості, на Вашу думку, необхідні менеджерам?
13. Охарактеризуйте основні методи дослідження у менеджменті.
14. Організація як складна система. Взаємозв'язок і взаємозалежність внутрішніх елементів організації та факторів зовнішнього середовища.
15. Професійні та ділові якості менеджера на різних рівнях управління.

ТЕМА 2. ЕВОЛЮЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Завдання на самостійну роботу:

1. Виконати творче завдання (реферат) за темами:
 1. Зародження ресторанного господарства.
 2. Середньовічне обслуговування та його правила.
 3. Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVIст. - п. XX ст.)
 4. Розвиток ресторації на українських землях – від корчми до ресторану.
2. Питання для самостійного вивчення
 1. Охарактеризуйте логіку (основні етапи) розвитку науки управління.
 2. У чому основна відмінність між теоретичним та емпіричним періодами формування науки управління?
 3. Проаналізуйте основні управлінські революції.
 4. У чому полягає сутність ідеї представників школи наукового управління?

5. Охарактеризуйте роль Ф. Тейлора в розвитку науки управління. 6. Назвіть характерні риси школи «фордизму».

7. У чому полягає сутність вчення подружжя Гілбертів?

8. Назвіть нові підходи до наукового менеджменту започатковані Г. Емерсоном.

9. Що нового в науку управління внесла адміністративна школа?

10. Які шість груп дій, присутніх у всіх промислових підприємствах, виділив А. Файоль?

11. Назвіть необхідні елементи ідеальної бюрократії М. Вебера.

12. У чому виявляється обмеженість класичної теорії менеджменту?

13. На який з елементів системи управління робили наголос представники школи організаційної поведінки та школи людських стосунків? Як ви оцінюєте їх внесок в теорію і практику менеджменту?

14. Дайте характеристику основним положенням школи людських відносин.

15. Розкрийте основні положення учень Мері Паркер Фоллет.

16. Дайте характеристику моделі «зрілості/незрілості поведінки людини» К. Арджиріса.

17. Чим визначається внесок А. Маслоу в розвиток теорії менеджменту?

18. Розкрийте сутність головних етапів розвитку управлінської науки в Україні.

19. Проаналізуйте особливості сучасної моделі менеджменту в Україні.

20. Визначте основні сучасні напрямки розвитку науки управління в Україні та світі.

21. Основні сучасні напрями розвитку науки управління.

ТЕМА 3. УПРАВЛІННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ПРОЦЕСАМИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Завдання на самостійну роботу:

1. Виконати творче завдання (реферат) за темами:

1. Оптимальне використання потужності виробництва.
2. Бракераж готової продукції та терміни зберігання.

2. Питання для самостійного вивчення

1. Охарактеризуйте сучасні підходи до управління.
2. З яких елементів складається управління як система?
3. Які властивості притаманні будь-якій системі?
4. Поясніть основні складові концепції «7-S».
5. Обґрунтуйте доцільність використання ситуаційного підходу до управління.
6. Що відображають закони та закономірності менеджменту?
7. Назвіть основні закони менеджменту та дайте їм характеристику.
8. Розкрийте різницю між сформульованими наукою законами і закономірностями.
9. Назвіть та дайте характеристику загальним закономірностям менеджменту.
10. У чому полягає системність впливу закономірностей менеджменту на практику господарювання?
11. Дайте характеристику закономірності зміни функцій управління.
12. Обґрунтуйте роль принципів менеджменту в досягненні мети організації.
13. Які положення лежать в основі обґрунтування принципів менеджменту?
14. Назвіть універсальні принципи менеджменту.
15. Як класифікують принципи менеджменту?
16. Назвіть основні організаційні принципи управління та дайте їм характеристику.
17. У чому полягає сутність принципу функціональної дефініції?
18. Розкрийте суть принципів діапазону управління та принципу прямого керівництва.
19. Охарактеризуйте механізм формулювання принципів ефективного менеджменту конкретної організації.

20. Яким чином відбувається взаємодія принципів та законів менеджменту?

21. Класифікація принципів менеджменту.

22. Механізм взаємодії методів, принципів та функцій менеджменту.

ТЕМА 4. УПРАВЛІННЯ ПРОЦЕСАМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАНАХ

Завдання на самостійну роботу:

1. Виконати творче завдання (реферат) за темами:

1. Аналіз меню за методом Міллера.

2. Аналіз меню за методом Д. Сміта.

3. Аналіз меню за методом Д. Пейвесіка.

4. Ранжування страв за методом Хайєса і Гуфмаїї.

2. Питання для самостійного вивчення

1. Що розуміють під методами управління?

2. За якими ознаками класифікують методи менеджменту?

3. Наведіть приклад якісних та кількісних методів менеджменту.

4. Економічні методи управління відносять до методів прямого чи опосередкованого впливу? Чому?

5. Які методи займають центральне місце в системі управління? Чим це обумовлено?

6. Як поділяються адміністративні методи управління?

7. На що впливають оперативно-розпорядчі методи управління?

8. Коли доцільно використовувати організаційні методи управління?

9. Назвіть методи управління, які відносяться до організаційних.

10. Що передбачає організаційне регламентування?

11. Чим зумовлені розпорядчі дії?

12. У якій формі існують розпорядчі дії?

13. Чим наказ відрізняється від розпорядження?

14. Що лежить в основі соціальних методів управління?

15. Назвіть види соціальних норм, які Ви знаєте.
16. У чому полягає сутність соціального прогнозування?
17. За допомогою яких засобів здійснюється соціальне регулювання?
18. З якою метою застосовуються психологічні методи менеджменту?
19. На які групи поділяються психологічні методи управління?
20. У чому полягає сутність психологічного спонукання як психологічного методу управління?
21. Психологічне спонукання як психологічний метод управління.

ТЕМА 5. МЕНЕДЖМЕНТ ПЕРСОНАЛУ РЕСТОРАНІВ

Завдання на самостійну роботу:

1. Виконати творче завдання (реферат) за темами:
 1. Підбір і навчання кадрів.
 2. Формування працездатних груп.
2. Питання для самостійного вивчення
 1. Дайте визначення процесу та системи управління.
 2. Назвіть основні риси, притаманні процесу управління, та охарактеризуйте їх.
 3. Що таке управлінська процедура та управлінський цикл?
 4. Назвіть типи процесу управління та дайте їм характеристику.
 5. Коли доцільно використовувати розгалужений тип процесу управління?
 6. Що розуміється під процесом прийняття рішень в теорії управління?
 7. Які фактори впливають на процес прийняття управлінських рішень?
 8. Назвіть умови прийняття ефективних управлінських рішень.
 9. Як поділяються управлінські рішення за способом обґрунтування?
 10. Що є предметом технологічних рішень?
 11. На яких припущеннях побудована класична модель прийняття рішень?
 12. Чим відрізняються між собою поведінкова та класична моделі

прийняття рішень?

13. У яких ситуаціях доцільно використовувати ірраціональну модель прийняття управлінських рішень?

14. Назвіть основні етапи процесу прийняття управлінського рішення та охарактеризуйте їх.

15. Як взаємопов'язані між собою тип проблеми та вибір стилю її вирішення?

16. Охарактеризуйте основні евристичні методи прийняття управлінських рішень.

17. Які колективні методи обговорення та прийняття рішень Ви знаєте?

18. У чому полягає сутність методу інверсії?

19. Що лежить в основі кількісних методів прийняття управлінських рішень?

20. Яким чином здійснюється аналіз усіх завдань за методом АБВ.

21. Встановлення пріоритетів при допомозі аналізу АБВ.

ТЕМА 6. ФУНКЦІЇ УПРАВЛІННЯ РЕСТОРАННИМ ПІДПРИЄМСТВОМ

Завдання на самостійну роботу:

1. Виконати творче завдання (реферат) за темами:

1. Основні принципи в процесі виконання функції управлінської діяльності.

2. Особливості та типи організації управлінської діяльності.

3. Стратегія управління людськими ресурсами через скорочення витрат виробництва.

2. Питання для самостійного вивчення

1. Як Ви розумієте сутність планування як функції управління?

2. Назвіть основні переваги та недоліки планування.

3. Охарактеризуйте загальні принципи планування.

4. Які основні форми організації планування Ви знаєте? У чому полягає

їх сутність?

5. Назвіть основні види планування та дайте їм характеристику.
6. Обґрунтуйте сутність місії та її значення для визначення пріоритетів діяльності організації.
7. Які фактори впливають на процес розробки місії та її зміст? Наведіть приклади місії організації.
8. Назвіть функції цілей організації.
9. Які вимоги потрібно враховувати при визначенні цілей організації?
10. Що таке стратегія організації і в чому полягає сенс її розробки?
11. Скільки рівнів розробки стратегій є в організації, що для них характерно?
12. У яких випадках доцільно розробляти ділові стратегії (бізнес-стратегії)?
13. Як класифікують плани організації?
14. Назвіть основні методи планування діяльності організації.
15. Дайте характеристику видам політики організації.
16. Проаналізуйте основні етапи процесу планування в організації.
17. З якою метою в процесі стратегічного планування здійснюється аналіз зовнішнього та внутрішнього середовища організації?
18. Як можна класифікувати загально-корпоративні стратегії?
19. Проаналізуйте особливості планування реалізації стратегії.
20. Як здійснюється процес організації стратегічного планування в організації?
21. Плани та їх структура.
22. Планування реалізації стратегії.
23. Підходи до організації стратегічного планування в організації.

ТЕМА 7. МЕТОДИ ТА СТИЛІ УПРАВЛІННЯ

Завдання на самостійну роботу:

1. Виконати творче завдання (реферат) за темами:

1. Основні характеристики лідерів.
2. Типи лідерства.
3. Різниця між лідерством і менеджментом.
4. Відмінності між лідерством трансакційного і трансформаційного типів.
5. Приклади управлінських функцій стосовно ресторанного бізнесу.
6. Мінлива роль менеджерів.
7. Основні якості хорошого лідера.

2. Питання для самостійного вивчення

1. Як Ви розумієте категорії «організація», «організаційна діяльність», «організаційна структура»? Як вони пов'язані між собою?
2. Чим обумовлюється складність реалізації функції організування?
3. Охарактеризуйте зміст категорій, на яких ґрунтується реалізація функції організування.
4. Що характерне для владних повноважень?
5. Чим лінійні повноваження відрізняють від функціональних повноважень?
6. Що таке структура управління та з яких елементів вона складається?
7. Охарактеризуйте принципи побудови організаційних структур.
8. Назвіть основні елементи проектування організації.
9. Що таке департаменталізація? За якими напрямками та у які способи може здійснюватися групування організаційних одиниць?
10. Скільки видів зв'язків «керівник-підлеглий» згідно В. Грейкунаса існує в організації?
11. Які чинники і як впливають на частоту та кількість посадових зв'язків?
12. Назвіть переваги та недоліки централізації?
13. Розкрийте зміст процесу делегування повноважень.
14. Що передбачає інтеграція та диференціація?
15. Назвіть основні переваги та недоліки організаційних структур

управління.

16. Дайте порівняльну характеристику лінійної та функціональної організаційних структур (принципи побудови, основні переваги і недоліки, сфери застосування).

17. Чому великі корпорації, як правило, організовані в дивізійні структури?

18. Чи залежить структура організації від її стратегії? Відповідь обґрунтуйте.

19. Назвіть основні ситуаційні чинники, які впливають на проектування організації.

20. Вплив ситуаційних чинників на проектування організації.

ТЕМА 8. КОМУНІКАЦІЇ В МЕНЕДЖМЕНТІ РЕСТОРАНІВ

Завдання на самостійну роботу:

1. Виконати творче завдання (реферат) за темами:

1. Типи спілкування і типи організацій.
2. Розвиток ділового спілкування.
3. Шум. Зворотний зв'язок.
4. Міжособистісні перепони.
5. Організаційні перепони.

2. Питання для самостійного вивчення

1. Що таке інформація?
2. За якими ознаками класифікують інформацію, що використовується в управлінні організацією?
3. Які основні види інформації виокремлено в Законі України «Про інформацію»? Дайте їм характеристику.
4. Назвіть вимоги до управлінської інформації.
5. Дайте визначення поняття «комунікація» та поясніть, чому вона є важливою для менеджера.
6. Назвіть основні елементи комунікаційного процесу.

7. Як відбувається процес комунікації? Охарактеризуйте зміст основних етапів процесу комунікації.

8. Які Ви знаєте методи комунікації? У чому переваги та недоліки кожного з них?

9. Що таке формальні та неформальні комунікації? Яку роль відіграють неформальні комунікації в управлінні організацією?

10. У чому ви бачите специфіку низхідних, висхідних і горизонтальних комунікацій? Які типи повідомлень передаються в їх межах?

11. Що таке комунікаційна мережа? Як можна класифікувати комунікаційні мережі в групах?

12. Що таке стиль комунікації? Які стилі комунікації Ви знаєте?

13. Які фактори перешкоджають ефективній комунікації? Поясніть механізми їх впливу на комунікаційний процес.

14. Охарактеризуйте роль шумів в комунікаційному процесі (наведіть приклад).

15. За допомогою яких методів можна подолати перешкоди до ефективної комунікації та удосконалити комунікаційні процеси в організації?

16. Які моделі комунікаційних процесів Ви знаєте. Охарактеризуйте їх.

17. Моделі комунікаційного процесу.

ТЕМА 9. УПРАВЛІНСЬКІ РІШЕННЯ В МЕНЕДЖМЕНТІ РЕСТОРАНІВ

Завдання на самостійну роботу:

1. Виконати творче завдання (реферат) за темами:

1. Логічна схема розробки рішення.
2. Показники якості управлінських рішень.
3. Наслідки рішень: оцінка та передбачення.
4. Основні чинники оптимізації рішення.

2. Питання для самостійного вивчення

1. Обґрунтуйте роль функції регулювання в процесі управління.

2. Яка мета регулювання як функції менеджменту?
3. У чому полягає взаємозв'язок функції регулювання з функцією організування?
4. Чому менеджер повинен враховувати поведінкові аспекти функції регулювання?
5. Назвіть принципи регулювання та охарактеризуйте їх.
6. Які види регулювання Ви знаєте?
7. На що спрямоване стабілізуюче регулювання? Наведіть приклад.
8. Яка мета стабілізуючого регулювання?
9. Охарактеризуйте види стабілізуючого регулювання.
10. Назвіть причини використання розпорядницького регулювання.
11. У чому полягає мета розпорядницького регулювання?
12. Назвіть форми пасивного розпорядницького впливу.
13. У яких формах проявляється активний розпорядчий вплив?
14. Коли доцільно використовувати дисциплінарне регулювання? Наведіть приклади.
15. Коли і яким чином здійснюється процес дисциплінарного регулювання?
16. У зв'язку з чим необхідно переглядати стандарти, норми, регламенти діяльності організації?
17. Що передбачає оперативне регулювання?
18. На якому етапі процесу регулювання відбувається доведення завдань до виконавців?
19. Охарактеризуйте особливості оперативного регулювання діяльності організації.
20. Назвіть регулювальні заходи, які використовуються в системі управління організацією.
21. Особливості оперативного регулювання діяльності.
22. Регулювальні заходи в системі управління організацією.

ТЕМА 10. Керуючі в ресторанному бізнесі

Завдання на самостійну роботу:

1. Виконати творче завдання (реферат) за темами:

1. Поняття операційного ланцюга в ресторанному бізнесі.
2. Основні напрями розвитку в ресторанному бізнесі.
3. Особливості існування незалежних ресторанів, перспективи їхнього розвитку.

4. Контрактне управління.

5. Характеристика основних асоціацій у ресторанному бізнесі.

6. Лідери ресторанних ланцюгів, їх характеристика.

2. Питання для самостійного вивчення

1. Як Ви розумієте керівництво в організації?
2. Поясніть, які сили діють на менеджера, на підлеглих і на ситуацію?
3. Що таке «вплив» і «влада»? Як ці категорії співвідносяться між собою?
4. Назвіть форми влади та охарактеризуйте їх.
5. Які види впливу Ви знаєте?
6. Розкрийте сутність лідерства.
7. Назвіть моделі лідера та дайте їм характеристику.
8. Охарактеризуйте основні теорії лідерства.
9. Що таке стиль керівництва?
10. Назвіть три основні стилі керівництва згідно К. Левіна.
11. Що характерно для демократичного стилю керівництва?
12. У чому полягає сутність автократично-демократичного діапазону стилів керування?
13. Опишіть сутність чотирьох систем Р. Лайкерта.
14. Охарактеризуйте принцип, за яким побудована таблиця Р. Блейка і Дж. Моутон. Які основні стилі лідерства виділені в таблиці?
15. Які індивідуальні стилі керівництва Ви знаєте? Дайте їм характеристику.

16. Охарактеризуйте ситуаційні підходи до ефективного керівництва.
17. Дайте характеристику владі як елементу примушування.
18. Визначте сутність поняття «авторитету керівника».
19. У чому полягає різниця між формальним та неформальним лідером?
20. Назвіть критерії оцінки стилю менеджера.
21. Влада як елемент примушення.
22. Авторитет керівника.
23. Критерії оцінки стилю менеджера

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Конституція України, прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 року. Відомості Верховної Ради України. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/254к/96-вр>
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури; фірма "Інкос", 2017. 280 с.
3. Дикань Н.В., Борисенко І.І Менеджмент. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 224 с.
4. Жуковська Л. Е., Борисевич Є.Г., Стрельчук Є.М. Теорія організацій: навч. посіб./ Л.Е. Жуковська. Одеса: ОНАЗ ім.О.С.Попова, 2021. 148с.
5. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 472 с.
6. Мальська М.П., Білоус С.В. Менеджмент готельно-ресторанного господарства:теорія та практика: навч. посіб. Київ : SBA-Print, 2019. 190 с.
7. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / за ред. Г. Т. П'ятницької. Київ : КНТЕУ, 2020. 430 с.
8. Менеджмент: підручник / С.Ю. Бірюченко, К.О. Бужимська, І.В. Бурачек та ін.; під заг. ред. Т.П. Остапчук. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2021. 856 с.
9. Монастирський Г.Л. Теорія організації: навч. посіб. Київ : Знання, 2018. 319 с.
10. Писаревський І. М., Нохріна Л.А., Познякова О.В. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Харків: ХНАМГ, 2018. 133с.
11. Федорченко В.К., Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Мініч І.М. Уніфіковані технології готельних послуг:навч.посіб.Київ:Вища шк.,2021.238с.

Допоміжна

1. Bondarenko S., Shlafman N., Kuprina N., Kalamani O., Moravska O., Tsurkan N. Planning, Accounting and Control as Risk Management Tools for Small

Business Investment Projects. Emerging Science Journal. Vol. 5, no. 5. P. 650 – 666.
DOI:10.28991/esj-2021-01302

2. Kalaman O. B., Purtskhvanidze O. V., Levchuk Y. S. Methodology formation of enterprise financial strategy basis on existing models analysis. Економіка харчової промисловості. 2020. № 3, Т. 12. С. 33-41.

3. Kalaman O., Mandrykin D. Application of modern theories to comprehend the concepts of the knowledge economy and National Innovation System. Knowledge management: seven effective examples of applying knowledge: Scientific monograph. Scientific Editor Walery Okulicz-Kozaryn. Poznan: Wydawnictwo Naukowe Akademii Nauk Stosowanych im. Ksiecicia Mieszka I w Poznaniu. 2022. pp. 9-47.

4. Kalaman O., Okulicz-Kozaryn W., Purtskhvanidze O. Risk as a specific component of strategic enterprises management in the agrarian sector in the current conditions of Ukraine development. Економіка харчової промисловості. 2019. № 2, Т. 11. С. 54 – 61.

5. Kalaman O., Savenko I., Dolynska O. Conceptual positions of enterprise strategy functioning. Економіка харчової промисловості. 2019. №3, Т.11. С.50-58.

6. Kalaman O., Stupnytska T., Melnyk Y., Doicheva K. Management of enterprise development strategies formation: analysis and synthesis methods. Estudios de Economia Aplicada. 2021. Vol. 38, no. 4, Vol. 38 No. 4 (2020): DOI: <http://dx.doi.org/10.25115/eea.v38i4.3988>.

7. Kalaman O.B., Purtskhvanidze O.V., Levchuk Y.S. Methodology formation of enterprise financial strategy basis on existing models analysis. Економіка харчової промисловості. 2020. № 3 (12). С. 33-41.

8. Kozak K., Kalaman O., Yegorova A., Strunova O. Formation and control of the quality of food and feeds: from the basic technologies to the human factor. Food science and technology. 2019, Vol. 13, Issue 3. P. 100-111.

9. Okulicz-Kozaryn W., Kalaman O. How to manage universities in Asia, East Europe and North America based on the preferences of students? Food Industry Economics. 2019. №4, Т.11. P. 88-97.

10. Stupnytska T., Kalaman O., Markova T. Ensuring of the enterprise operation effacacy: management aspect. Periodicals of Engineering and Natural Sciences. 2019, Vol. 7(2). P. 534-545.
11. Zybareva O., Verbivska L., Lopashchuk I., Kalaman O., Derkach T., Smentyna N. Strategically-Oriented Enterprise Management through Information Systems. International Journal of Recent Technology and Engineering. 2019, Vol. 8, No. 2. P. 3014-3017. DOI:10.35940/ijrteB2900.078219
12. Гриньова В.М., Шульга Г.Ю. Економіка праці та соціально-трудові відносини: навч. посіб. К., 2020. 310 с.
13. Каламан О. Б. The genesis and the modern paradigm of strategic enterprise management. Збірник наукових праць НУК ім. Адмірала Макарова. 2019. № 50. С. 17-24.
14. Каламан О. Б. Аналіз відкритих інновацій в логістиці. Причорноморські економічні студії. 2020. № 59. С.135-140.
15. Каламан О. Б. Напрями впровадження інновацій у логістиці. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка. 2020. № 4. С.72-79.
16. Каламан О. Б., Дишкантюк О.В., Власюк К. В. Дефініція сутності менеджменту маркетингових комунікацій на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Економічний простір. 2022. № 182. С.65-72.
17. Каламан О. Б., Мандрикін Д. В. Комплексний аналіз ролі концепції бренду у формуванні бізнес-стратегії. Підприємництво та інновації. 2020. № 15. С.21-26.
18. Каламан О. Б., Мандрикін Д. В. Основні складові результативного функціонування стратегії корпоративного бренду. Приазовський економічний вісник. 2020. № 6 (23). С. 85-90.
19. Каламан О. Б., Мандрикін Д. В. Особливості формування культур сучасних бренд-стратегій. Приазовський економічний вісник. 2020. № 4. (21). С. 28-34.

20. Каламан О. Б., Скрібанс В. Мандрикін Д. В. Методологія формування показників ефективності стратегічних управлінських рішень на промислових підприємствах. Економічні інновації. 2021. Т.23. Вип.2 (79). С. 87-96.

21. Каламан О.Б., Дишкантюк О.В., Власюк К.В. Формування ефективних комунікацій на підприємствах індустрії гостинності як механізм підвищення якості управління персоналом. Інфраструктура ринку. 2023. № 70. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/70-2023>

22. Лагодієнко В. В., Каламан О. Б., Пурцхванідзе О. В. Особливості методології наукового дослідження сфери управління. Бізнес-навігатор. 2020. № 5 (61). С. 76-82.

23. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник / за ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. К.: Кондор, 2018. 460 с.

24. Менеджмент і маркетинг туризму: навч. посібник / за ред. О.Є. Лугініна. К.: Ліра-К, 2022. 364 с.

25. Менеджмент: практикум. Навчальний посібник / За ред. Овсянюк-Бердадіної О. Ф. Тернопіль: Економічна думка, 2019. 78 с.

26. Петруня Ю. Є., Петруня В. Ю. Менеджмент. Практикум : навч. посібник. – Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2019. 104 с.

27. Правик Ю. М. Маркетинг туризму: підручник. К.: Знання, 2018. 303с.

28. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія / за ред. А. А. Мазаракі. К.: КНТЕУ, 2020. 596 с.

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Президента України. URL: <http://www.president.gov.ua/>

2. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <http://www.zakon.rada.gov.ua/>

3. Офіційний сайт Урядового порталу. URL: <http://www.kmu.gov.ua/>

4. Офіційний сайт Міністерства економіки України. URL: <http://www.me.gov.ua/>

5. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

6. Офіційний сайт Журналу «Урядовий кур'єр». URL: <http://www.ukurier.gov.ua/>

7. Офіційний сайт Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>

8. Офіційний сайт Львівської національної бібліотеки України ім. В. Стефаника. URL: <http://www.lsl.lviv.ua/>