

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного
гуманітарного університету

д.ю.н., професор

Костянтин ГРОМОВЕНКО

«30» серпня 2024 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МЕНЕДЖМЕНТ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>«Ресторанні технології»</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Одеса - 2024 рік

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 1 від 29 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
професор кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу д.е.н., доцент Каламан Ольга Борисівна	093-501-09-66	kalaman.olga@gmail.com

В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
к.т.н., доцент



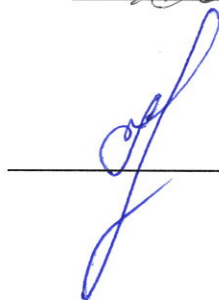
Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми
к.т.н., доцент



Людмила ТІТОМИР

Узгоджено
Начальник навчального відділу



Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6 Загальна кількість годин – 180	Галузь знань - 18 «Виробництво та технології»	обов'язкова	
	Спеціальність – 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
		4-й	
		Семестр	
		7-й	7-й
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень	Лекції	
		30	10
		Практичні	
		30	10
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		120	160
		Вид контролю:	
		Екзамен	Екзамен

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».

2. 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.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Теоретичні основи менеджменту підприємств

Сутність менеджменту і ресторанної справи. Цілі, завдання, функції та принципи менеджменту ресторанної справи. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.

Тема 2. Еволюція підприємств громадського харчування

Античний етап розвитку підприємств гостинності. Ресторанна справа в Середні віки та епоху Відродження. Революція в ресторанному виробництві. Відкриття Америки та зародження нової моделі ресторанної справи у США.

Тема 3. Управління технологічними процесами на підприємствах громадського харчування

Характеристика технологічного процесу в ресторані. Виробнича програма, що визначає асортимент і обсяг виготовленої продукції за робочу зміну. Організація та управління виробничими процесами ресторану. Характеристика організації роботи адміністраторів, директорів, заступника директора, завідувача виробництва, метрдотеля. Обслуговування персоналу ресторанів.

Тема 4. Управління процесами обслуговування в ресторанах

Розробка концепції ресторану. Характеристика виробничих приміщень. Торгові приміщення ресторанів. Обладнання торгових приміщень. Підготовка та організація процесу обслуговування споживачів. Складання та аналіз меню.

Тема 5. Менеджмент персоналу ресторанів

Кадрова служба ресторану. Критерії підбору персоналу в ресторанах. Методи оцінювання персоналу. Управління чисельністю та складом персоналу. Управління продуктивністю праці.

Тема 6. Функції управління ресторанним підприємством

Планування в ресторанному бізнесі. Етапи формування стратегії ресторанного підприємства. Організація як функція ресторанного бізнесу. Мотивація персоналу.

Тема 7. Методи та стилі управління

Поняття та класифікація методів управління. Основні риси сучасного керівника. Ситуаційні та нормативні моделі лідерства. Особистість керівника й особистість виконавця.

Тема 8. Комунікації в менеджменті ресторанів

Ролі комунікації в управлінні. Горизонтальні та вертикальні комунікації та менеджмент. Комунікаційний процес, його етапи та елементи. Міжособистісні та групові комунікації. Особистісні та професійні чинники спілкування.

Тема 9. Управлінські рішення в менеджменті ресторанів

Роль рішення в процесі менеджменту. Поняття та класифікація управлінських рішень. Методи розроблення управлінських рішень. Етапи прийняття та реалізації рішень. Поняття рішення в умовах невизначеності.

Тема 10. Керуючі в ресторанному бізнесі

Управління ресторанными ланцюгами. Основні напрями розвитку ресторанных ланцюгів. Лідери ресторанных ланцюгів, їх характеристика. Управління незалежними ресторанами. Історія становлення контракту на управління, характеристика учасників. Асоціації в індустрії гостинності, їхня роль у підтримці та розвитку ресторанного бізнесу.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Теоретичні основи менеджменту підприємств	18	3	3	12	18	1	1	16
Тема 2. Еволюція підприємств громадського харчування	18	3	3	12	18	1	1	16
Тема 3. Управління технологічними процесами на підприємствах громадського харчування	18	3	3	12	18	1	1	16
Тема 4. Управління процесами обслуговування в ресторанах	18	3	3	12	18	1	1	16
Тема 5. Менеджмент персоналу ресторанів	18	3	3	12	18	1	1	16
Тема 6. Функції управління ресторанним підприємством	18	3	3	12	18	1	1	16
Тема 7. Методи та стилі управління	18	3	3	12	18	1	1	16
Тема 8. Комунікації в менеджменті ресторанів	18	3	3	12	18	1	1	16
Тема 9. Управлінські рішення в менеджменті ресторанів	18	3	3	12	18	1	1	16
Тема 10. Керуючі в ресторанному бізнесі	18	3	3	12	18	1	1	16
Усього годин	180	30	30	120	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН								

5. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Теоретичні основи менеджменту підприємств 1.1. Сутність менеджменту ресторанної справи. 1.2. Цілі, завдання, функції та принципи менеджменту ресторанної справи. 1.3. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.	3	1
2	Тема 2. Еволюція підприємств громадського харчування 2.1. Античний етап розвитку підприємств гостинності. 2.2. Ресторанна справа в Середні віки та епоху Відродження. 2.3. Революція в ресторанному виробництві. 2.4. Відкриття Америки і зародження нової моделі ресторанної справи у США.	3	1
3	Тема 3. Управління технологічними процесами на підприємствах громадського харчування 3.1. Характеристика технологічного процесу в ресторані. 3.2. Виробнича програма, що визначає асортимент і обсяг виготовленої продукції за робочу зміну. 3.3. Організація та управління виробничими процесами ресторану. 3.4. Характеристика організації роботи адміністраторів, директорів, заступника директора, завідувача виробництва, метрдотеля. 3.5. Обслуговування персоналу ресторанів.	3	1

№	Назва теми	Кількість годин	
4	Тема 4. Управління процесами обслуговування в ресторанах 4.1. Розробка концепції ресторану. 4.2. Характеристика виробничих приміщень. Торгові приміщення ресторанів. 4.3. Обладнання торгових приміщень. 4.4. Підготовка та організація процесу обслуговування споживачів. 4.5. Складання та аналіз меню.	3	1
5	Тема 5. Менеджмент персоналу ресторанів 5.1. Кадрова служба ресторанного комплексу. 5.2. Критерії підбору персоналу в ресторанах. Методи оцінювання персоналу. 5.3. Управління чисельністю та складом персоналу. 5.4. Управління продуктивністю праці.	3	1
6	Тема 6. Функції управління ресторанним підприємством 6.1. Планування в ресторанному бізнесі. 6.2. Етапи формування стратегії ресторанного підприємства 6.3. Організація як функція ресторанного бізнесу. 6.4. Мотивація персоналу.	3	1
7	Тема 7. Методи та стилі управління 7.1. Поняття та класифікація методів управління. 7.2. Основні риси сучасного керівника. 7.3. Ситуаційні та нормативні моделі лідерства. 7.4. Особистість керівника й особистість виконавця.	3	1
8	Тема 8. Комунікації в менеджменті ресторанів 8.1. Ролі комунікації в управлінні. 8.2. Горизонтальні та вертикальні комунікації та менеджмент. 8.3. Комунікаційний процес, його етапи та елементи. 8.4. Міжособистісні та групові комунікації. 8.5. Особистісні та професійні чинники спілкування.	3	1
9	Тема 9. Управлінські рішення в менеджменті ресторанів 9.1. Роль рішення в процесі менеджменту. 9.2. Поняття та класифікація управлінських рішень. 9.3. Методи розроблення управлінських рішень. 9.4. Етапи прийняття та реалізації рішень. 9.5. Поняття рішення в умовах невизначеності.	3	1
10	Тема 10. Керуючі в ресторанному бізнесі 10.1. Управління ресторанными ланцюгами. 10.2. Основні напрями розвитку ресторанных ланцюгів. 10.3. Лідери ресторанных ланцюгів, їх характеристика. 10.4. Управління незалежними ресторанами. 10.5. Історія становлення контракту на управління, характеристика учасників. 10.6. Асоціації в індустрії гостинності, їхня роль у підтримці та розвитку ресторанного бізнесу.	3	1
	Всього	30	10

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

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

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

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Теоретичні основи менеджменту підприємств <u>Реферат</u> 1. Передумови організації та розвитку ресторанів. 2. Організаційні аспекти державної підтримки розвитку ресторанів.	12	16
2	Тема 2. Еволюція підприємств громадського харчування <u>Реферат</u> 1. Зародження ресторанного господарства 2. Середньовічне обслуговування та його правила 3. Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. – поч. XX ст.) 4. Розвиток ресторації на українських землях – від корчми до ресторану	12	16
3	Тема 3. Управління технологічними процесами на підприємствах громадського харчування <u>Реферат</u> 1. Оптиміальне використання потужності виробництва 2. Бракераж готової продукції та терміни зберігання	12	16
4	Тема 4. Управління процесами обслуговування в ресторанах <u>Реферат</u> 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 Хайеса і Гуфмаїї.	12	16
5	Тема 5. Менеджмент персоналу ресторанів <u>Реферат</u> 1. Підбір і навчання кадрів. 2. Формування працездатних груп.	12	16
6	Тема 6. Функції управління ресторанним підприємством <u>Реферат</u> 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	12	16
7	Тема 7. Методи та стилі управління <u>Реферат</u> 1. Основні характеристики лідерів. 2. Типи лідерства.	12	16

	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.		
8	Тема 8. Комунікації в менеджменті ресторанів Реферат 1. Типи спілкування і типи організацій 2. Розвиток ділового спілкування. 3. Шум. Зворотний зв'язок. 4. Міжособистісні перепони 5. Організаційні перепони.	12	16
9	Тема 9. Управлінські рішення в менеджменті ресторанів Реферат 1. Логічна схема розробки рішення. 2. Показники якості управлінських рішень. 3. Наслідки рішень: оцінка та передбачення. 4. Основні чинники оптимізації рішення.	12	16
10	Тема 10. Керуючі в ресторанному бізнесі Реферат 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.	12	16
	Всього	120	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни «Менеджмент» передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
	Для іспиту
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%
підсумковий контроль	50%

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, іспит
--	---

Питання до екзамену

1. Менеджмент як наука і мистецтво. Його головне завдання.
2. Чотири концепції розвитку науки про управління та їхня суть.
3. Сучасні підходи до управління: процесний, системний, ситуаційний.
4. Поняття та сутність менеджменту.
5. Функції менеджменту.
6. Цілі та завдання менеджменту.
7. Характерні риси менеджменту: економічний, соціально-психологічний, правовий та організаційно-технічний аспекти.
8. Інфраструктура менеджменту.
9. Методи управління в менеджменті за характером відносин.
10. Стратегічне управління та його підсистеми.
11. Види стратегій перспективного розвитку фірми.
12. Принципи стратегічного управління.
13. Основні етапи стратегічного управління.
14. Сутність методу SWOT-аналізу під час обстеження сильних і слабких сторін організації.
15. Місія та цілі організацій ресторанної індустрії.
16. Модель управління за цілями.
17. Тактика менеджменту. Поточне планування та його етапи.
18. Структура управління: ланки, рівні, зв'язки.
19. Ієрархічні типи організаційних структур (лінійна, функціональна, дивізійна), їхні переваги та недоліки.
20. Організаційна структура управління.
21. Етапи та принципи проектування організаційних структур.
22. Комунікації в управлінні. Комунікаційні мережі.
23. Колектив, група. Формальні та неформальні групи.
24. Функції трудового колективу. Етапи його формування.
25. Влада і форми влади. Особливості емоційного та розумового впливу на підлеглих.
26. Канали прояву функції влади.
27. Вимоги до менеджера в моделі сучасного менеджменту.
28. Функції та завдання інноваційного менеджменту.
29. Стили управління та їхні особливості.
30. Мотивація. Змістовні теорії мотивації: Маслоу, Герцберга.
31. Мотивація. Процесуальна теорія справедливості Портера-Лоурела.
32. Кадрова політика та її етапи.
33. Управління робочим часом керівника.
34. Методи атестації персоналу.
35. Завдання діяльності менеджера.
36. Вимоги до підготовки менеджера.
37. Відмінність менеджера від лідера.
38. Управлінський зв'язок «суб'єкт - об'єкт управління» і необхідні для цього зв'язку умови.
39. Мотивація. Змістовні теорії мотивації: Альдерфера і Мак-Клеланда.
40. Ефективне «формування» менеджера.
41. Менеджмент як процес, функція, вид діяльності з керівництва людьми.
42. Еволюція управлінської думки.
43. Моделі менеджменту: американська, японська, європейська.
44. Особливості українського менеджменту.
45. Поняття та загальна характеристика організації.
46. Етапи життєвого циклу організації. Види організацій.
47. Внутрішнє середовище організації та його основні елементи.
48. Характеристики зовнішнього середовища організації. Чинники прямого та непрямого впливу на організацію.

50. Сутність, функції та елементи організаційної культури.
51. Управління організаційною культурою.
52. Управління як сукупність взаємопов'язаних функцій.
53. Сутність і роль планування в управлінні організацією.
54. Стратегічне планування.
55. Організація як функція управління.
56. Поняття контролю в управлінській діяльності.
57. Поняття методу управління. Загальні методи управління: адміністративні, економічні, соціально-психологічні.
58. Поняття особистості. Чинники, що впливають на становлення особистості.
59. Поняття групи. Види груп. Чинники, що впливають на групову динаміку.
60. Група і колектив.
61. Роль командної роботи в організації.
62. Фактори, що впливають на ефективність роботи команди.
63. Поняття мотивації та стимулювання.
64. Застосовність мотиваційних теорій у сучасній практиці управління.
65. Мотивація та стимулювання праці.
66. Сучасні системи мотивації персоналу.
67. Одновимірні та багатовимірні стилі керівництва.
68. Поняття лідерства. Проблема лідерства в сучасних організаціях.
69. Основні концепції лідерства
70. Поняття управлінського рішення. Роль рішень в управлінні.
71. Види управлінських рішень і вимоги, що висуваються до них.
72. Етапи прийняття раціонального управлінського рішення.
73. Фактори, що впливають на процес прийняття управлінських рішень.
74. Методи прийняття управлінських рішень.
75. Комунікації в системі управління.
76. Міжособистісні та організаційні бар'єри в комунікаціях, способи їх подолання.
77. Комунікації та типологія особистості.
78. Ділова бесіда як основна форма ділового спілкування.
79. Публічний виступ.
80. Ділові переговори як форма ділового спілкування.
81. Поняття конфлікту. Потенційна цінність і небезпека конфлікту.
82. Рівні та види конфлікту
83. Джерела та типи конфліктів. Стадії розвитку конфліктної ситуації.
84. Проблеми вибору стилю поведінки в конфліктній ситуації.
85. Взаємозв'язок конфлікту і стресу.

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЕКЗАМЕН

<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	30

	занять		
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми тарозкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми тарозкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	10
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **екзамен** (максимум 50 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 30 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 6;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 10 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 10- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання здобувача мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що здобувач знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння

¹ Індивідуально-консультаційна робота викладача зі здобувачами

термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ЗА ІСПИТ

Рівень знань оцінюється:

- від 40 до 50 балів - здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки;
- 30 до 40 балів - здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;
- 20 - 30 балів - здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.
- 10 - 20 балів - володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;
- 0 - 10 балів - володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ (для іспиту)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);
- «задовільно» / «зараховано» Е - від 60 до 63 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.
- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Здобувач не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Конституція України, прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 року. Відомості ВРУ. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/254к/96-вр>
2. Конспект лекцій 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. 108 с.
3. Методичні вказівки до виконання практичних робіт 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. 40 с.
4. 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.
5. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури; фірма "Інкос", 2017. 280 с.
6. Дикань Н.В., Борисенко І.І Менеджмент. К.: Центр учбової літератури, 2017. 224 с.
7. Жуковська Л. Е., Борисевич Є.Г., Стрельчук Є.М. Теорія організацій: навч. посіб./ Л.Е. Жуковська., Одеса: ОНАЗ ім.О.С.Попова, 2021. 148с.
8. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посібн. К.: Центр учбової літератури, 2019. 472 с.
9. Мальська М.П., Білоус С.В. Менеджмент готельно-ресторанного господарства:теорія та практика: навч. посіб. Київ : SBA-Print, 2019. 190 с.
10. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / за ред. Г. Т. П'ятницької. Київ : КНТЕУ, 2020. 430 с.
11. Менеджмент: підручник / С.Ю. Бірюченко, К.О. Бужимська, І.В. Бурачек, ін.; під заг. ред. Т.П. Остапчук. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2021. 856 с.
12. Монастирський Г. Л. Теорія організацій: навч. посіб. К.: Знання, 2018. 319 с.
13. Писаревський І. М., Нохріна Л.А., Познякова О.В. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Харків: ХНАМГ, 2018. 133с.

14. Федорченко В. К. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. / В. К. Федорченко, Л. Г. Лук'янова, Т. Т. Дорошенко, І. М. Мініч. Київ : Вища шк., 2021. 238 с.

Допоміжна

1. Bondarenko S., Shlafman N., Kuprina N., Kalaman 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. Ksiecia 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. <https://doi.org/10.15673/fst.v13i3.1477>
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/>