

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Факультет економіки та управління
Кафедра маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Менеджмент

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів освітнього
ступеня

бакалавр
молодший бакалавр, бакалавр
чи магістр

року набору

2017

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма /
спеціалізація

Ресторанні технології

назва освітньої програми / спеціалізації

статус дисципліни

обов'язкова

обов'язкова чи вибіркова

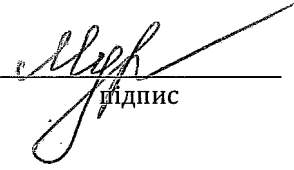
Харків, 2019 рік

Розробник:

Муромець Наталія Євгенівна,
професор кафедри маркетингу, менеджменту
та торговельного підприємництва, доктор
економічних наук, доцент

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю,
науковий ступінь, вчене звання повністю

02.09.2019 р.


підпис

Н. Є. Муромець
ініціали та прізвище

Керівник (гарант) освітньої
програми

Запаренко Ганна Володимирівна,
доцент кафедри інноваційних харчових і
ресторанних технологій, кандидат технічних
наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю,
науковий ступінь, вчене звання повністю

02.09.2019 р.


підпис

Г. В. Запаренко
ініціали та прізвище

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
маркетингу, менеджменту та торговельного підприємства

назва кафедри

протокол від 02.09.2019 р. № 1.


Зав. кафедри


підпис

Н. В. Попова
ініціали та прізвище

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 02.09.2019 р. № 1.

Голова методичної комісії


підпис

Л. І. Літвин
ініціали та прізвище

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма обов'язкової навчальної дисципліни «Менеджмент» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології.

Метою викладання навчальної дисципліни «Менеджмент» є формування у майбутніх фахівців сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань у сфері менеджменту, розуміння концептуальних основ системного управління організаціями; набуття умінь з аналізу чинників внутрішнього та зовнішнього середовища організації та прийняття адекватних управлінських рішень, а також допомогти набутти практичних навичок їх розв'язання.

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Менеджмент» є закономірності функціонування підприємств та організацій в умовах ринкової економіки, та ефективного використання системи менеджменту організації.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтується на знаннях навчальних дисциплін «Економічна теорія», «Економіка ресторанів» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 Харчові технології таких як «Організація ресторанного господарства», «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, формування світогляду щодо розгляду людського буття, суспільства і природи, культури;

фахових компетентностей:

ФК 1. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку сфери ресторанного господарства та харчової промисловості;

ФК 7. Здатність виконувати управлінсько-правові та організаційно-економічні функції щодо забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства;

ФК 15. Здатність і готовність проектувати процес основних і додаткових послуг у туристичних підприємствах, закладах санаторно-курортного та готельного господарства з дотриманням, діючих нормативних документів;

ФК 16. Формування у майбутніх фахівців сучасного і управлінського мислення та системи спеціальних знань у галузі менеджменту, розуміння концептуальних основ системного управління організаціями;

програмних результатів навчання:

ПРН 9. Аналізувати стан та динаміку попиту на послуги та продукцію ресторанного господарства.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Теоретичні основи менеджменту у сфері ресторанного господарства та харчової промисловості

Менеджмент як специфічна сфера діяльності закладів ресторанного господарства та харчової промисловості. Зміст, предмет, об'єкт і методи науки управління. Характеристика понять «управління» і «менеджмент». Методи дослідження в системі менеджменту закладів ресторанного господарства та харчової промисловості. Оцінка особистих якостей і ролей менеджера. Зміст роботи, навички, уміння та управлінця-професіонала та його управлінсько-правові та організаційно-економічні функції щодо забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Організація діяльності закладу ресторанного господарства та харчової промисловості як об'єкту управління

Поняття закладу ресторанного господарства та харчової промисловості як організації в системі управління. Поняття відкритої та закритої системи. Залежність організації від зовнішнього середовища. Рівні управління в закладі ресторанного господарства та харчової промисловості. Модель зовнішнього і внутрішнього середовища організації. Вертикальний та горизонтальний поділ праці в організації. Формальні та неформальні організації. Поняття закладу ресторанного господарства та харчової промисловості як відкритої системи.

Тема 3. Історія менеджменту і розвиток сучасних теорій управління організаціями у сфері ресторанного господарства та харчової промисловості

Виникнення тейлоризму і його сутність. Основні положення фордизму Адміністративна (класична) школа менеджменту (Файоль, Муні). Сутність і принципи теорії адміністрації. Виникнення «неокласичної» школи. «Хоторнські експерименти» Елтона Мейо. Людський фактор у розвитку менеджменту. Біхевіористичний напрямок у менеджменті. Сучасні теорії менеджменту закладів ресторанного господарства та харчової промисловості.

Тема 4. Планування як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства

Планування як загальна функція менеджменту Завдання планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність понять «стратегія», «місія», «мета підприємства». Вимоги щодо формулювання цілей діяльності закладів ресторанного господарства. Процес стратегічного планування діяльності підприємства. Оцінка та аналіз стану та динаміку попиту на послуги та продукцію ресторанного господарства в системі зовнішнього середовища. Стратегічні альтернативи підприємства. Аналіз і вибір стратегічних альтернатив розвитку закладів сфери ресторанного господарства та харчової промисловості. Стратегія стабілізації. Різновидності стратегії зростання.

Стратегія виживання. Сутність стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства.

Тема 5. Організування як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства

Організація взаємодії як функція менеджменту. Делегування повноважень. Основні види та принципи професійно-кваліфікаційного розподілу та кооперації управлінської праці в закладах ресторанного господарства. Нормативні акти, які регламентують організацію взаємодії і повноважень. Техніка і форми передачі розпоряджень. Розподіл функцій між менеджером і підлеглими. Організація командної роботи. Подолання опору змінам. Поняття та види організаційних структур управління. Поняття організаційних структур управління закладів ресторанного господарства. Принципи формування структури управління закладів сфери ресторанного господарства та харчової промисловості. Види організаційних структур управління. Бюрократичні структури управління. Адаптивні структури управління закладів ресторанного господарства.

Тема 6. Контролювання як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства

Сутність і види контролю діяльності. Попередній контроль. Бюджетний контроль та його переваги. Поточний та заключний контроль. Процес контролю. Оцінка і контроль ефективності реалізації проектів з надання основних і додаткових послуг у туристичних підприємствах, закладах санаторно-курортного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.

Тема 7. Мотивування як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства

Система методів управління розвитку сфери ресторанного господарства та харчової промисловості. Теоретичні основи трудової мотивації. Місце матеріального стимулювання в механізмі мотивації. Формування кадрової HR-стратегії як умова забезпечення соціально-економічної ефективності системи управління персоналом закладів ресторанного господарства.

Тема 8. Процес прийняття управлінських рішень в закладах ресторанного господарства

Види управлінських рішень та підходи до їх прийняття: програмовані або непрограмовані, інтуїтивні та раціональне управлінське рішення. Процес прийняття рішень. Методи прийняття рішень: матричний, теорії ігор, дерево рішень, аналітично-систематизаційний метод, ділових ігор, груповий тощо. Фактори впливу на процес прийняття рішень. Організація виконання управлінсько-правових та проектно-економічних рішень щодо забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства.

Тема 9. Поняття керівництва та влади, теорія лідерства в менеджменті
 Поняття і форми влади. Рівні розумової праці керівника. Поняття «керівник» і «лідер». Класифікація форм влади. Сутність керівництва і лідерства. Влада, її форми та джерела. Основні форми влади: влада примусу, винагороди, законну, експертна, харизматична. Теорії лідерства: підхід з позиції особистих якостей; поведінковий підхід у теорії менеджменту; ситуаційний підхід у теорії менеджменту.

Тема 10. Управління трудовим колективом у закладах ресторанного господарства

Поняття колективу і його соціологічні ознаки. Стадії згуртування трудового колективу. Функції трудового колективу. Етапи становлення соціально зрілого трудового колективу. Соціально-психологічний клімат колективу.

Тема 11. Конфлікти в діяльності менеджера закладу ресторанного господарства

Поняття конфлікту та його характерні риси. Причини виникнення конфліктів. Модель конфлікту як процесу. Методи управління конфліктною ситуацією. Поняття компетентісного підходу в системі управління керівними кадрами з метою формування сучасного і управлінського мислення та системи спеціальних знань у галузі менеджменту, розуміння концептуальних основ системного управління організаціями закладів ресторанного господарства.

Тема 12. Інформація та комунікація в менеджменті

Підсистема інформаційного забезпечення менеджменту. Класифікація інформації. Використання інформації в основних функціях менеджменту. Постановка і реструктуризація управлінського обліку в закладах ресторанного господарства. Раціоналізація, інтегрування й подальша автоматизація інформаційних потоків. Комп'ютерні системи інформаційного менеджменту. Інформаційна безпека об'єкта управління. Поняття та характеристика комунікацій. Інформація, її види та роль у реалізації управлінсько-правових та організаційно-економічних функцій щодо забезпечення ефективної діяльності закладів ресторанного господарства. Комунікаційний процес, елементи та етапи процесу.

Тема 13. Організація праці менеджера у закладі ресторанного господарства

Поняття і завдання наукової організації праці. Зміст і напрямки наукової організації праці. Складові основи наукової організації праці. Режим праці та відпочинку. Розподіл і кооперація праці. Особливості наукової організації управлінської праці. Професійна орієнтація та професійний добір (відбір) працівників. Організація керівної праці менеджера. Організація роботи з документами. Організація і проведення ділових зустрічей. Організація прийому відвідувачів закладів ресторанного господарства. Планування особистої роботи менеджера. Нормування управлінської праці. Облік та аналіз робочого часу. Організація робочого місця менеджера закладів ресторанного господарства.

Тема 14. Ділове спілкування в менеджменті

Поняття документообігу закладів ресторанного господарства. Складання номенклатури та формування справ. Приймання, розгляд і реєстрація документів. Робота з вихідними документами. Типові терміни виконання документів. Організація контролю за виконанням документів. Організація та проведення нарад і зборів. Технологія підготовки проведення нарад і зборів. Класифікація ділових нарад та методика їх раціонального проведення. Підготовка і проведення ділових бесід та переговорів. Основи взаємодії керівника й секретаря-референта. Перешкоди у спілкуванні. Рівні ділового спілкування. Правила конструктивної критики під час мовного спілкування. Робота з листами, пропозиціями, заявами та скаргами відвідувачів закладів ресторанного господарства. Керування потоком відвідувачів закладів ресторанного господарства, техніка їх прийому.

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

5.1. Теми лекційних занять

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Теоретичні основи менеджменту у сфері ресторанного господарства та харчової промисловості	Теоретичні основи менеджменту у сфері ресторанного господарства та харчової промисловості	2			
Тема 2. Організація діяльності закладу ресторанного господарства та харчової промисловості як об'єкту управління	Організація діяльності закладу ресторанного господарства та харчової промисловості як об'єкту управління	2			
Тема 3. Історія менеджменту і розвиток сучасних теорій управління організаціями у сфері ресторанного господарства та харчової промисловості	Історія менеджменту і розвиток сучасних теорій управління організаціями у сфері ресторанного господарства та харчової промисловості	2			
Тема 4. Планування як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства	Планування як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства	2			
Тема 5. Організування як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства	Організування як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства	2			
Тема 6. Контролювання як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства менеджменту	Контролювання як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства менеджменту	2			
Тема 7. Мотивування як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства	Мотивування як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства	2			
Тема 8. Процес прийняття управлінських рішень в закладах ресторанного господарства	Процес прийняття управлінських рішень в закладах ресторанного господарства	2			

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 9. Поняття керівництва та влади, теорія лідерства в менеджменті	Поняття керівництва та влади, теорія лідерства в менеджменті	2			
Тема 10. Управління трудовим колективом у закладах ресторанного господарства	Управління трудовим колективом у закладах ресторанного господарства	2			
Тема 11. Конфлікти в діяльності менеджера закладу ресторанного господарства	Конфлікти в діяльності менеджера закладу ресторанного господарства	2			
Тема 12. Інформація та комунікація в менеджменті	Інформація та комунікація в менеджменті	2			
Тема 13. Організація праці менеджера у закладі ресторанного господарства	Організація праці менеджера у закладі ресторанного господарства	2			
Тема 14. Ділове спілкування в менеджменті	Ділове спілкування в менеджменті	2			
Усього		28			

Лекційний матеріал доступний на Порталі навчальних ресурсів інституту:

<https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=864>

Лекційний матеріал наведено у [1].

5.2. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом

5.3. Теми практичних занять

Тема дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Теоретичні основи менеджменту у сфері ресторанного господарства та харчової промисловості	Обґрунтування змісту, предмета, об'єкта і методів управління закладом ресторанного господарства та харчової промисловості	2			
Тема 2. Організація діяльності закладу ресторанного господарства та харчової промисловості	Визначення закладу ресторанного господарства та харчової промисловості	2			

Тема дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скоро чена	повна	скоро чена
як об'єкту управління	як відкритої системи				
Тема 3. Історія менеджменту і розвиток сучасних теорій управління організаціями у сфері ресторанного господарства та харчової промисловості	Розробка логістичної концепції управління закладами ресторанного господарства та харчової промисловості	2			
Тема 4. Планування як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства	Формулювання місії та цілей управління закладами ресторанного господарства та харчової промисловості	2			
Тема 5. Організування як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства	Оцінка співвідношення централізації та децентралізації управління в закладах ресторанного господарства та харчової промисловості	2			
Тема 6. Контролювання як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства менеджменту	Здійснення контролю ефективності діяльності закладу ресторанного господарства	2			
Тема 7. Мотивування як загальна функція менеджменту закладів ресторанного господарства	Дослідження рівня мотивації персоналу закладу ресторанного господарства та харчової промисловості	2			
Тема 8. Процес прийняття управлінських рішень в закладах ресторанного господарства	Оцінка ефективності процесу прийняття рішень в закладах ресторанного господарства	2			
Тема 9. Поняття керівництва та влади, теорія лідерства в менеджменті	Аналіз форм влади в управління організацією	2			
Тема 10. Управління трудовим колективом у закладах ресторанного господарства	Оцінка соціально-психологічного клімату трудового колективу закладу ресторанного господарства	2			
Тема 11. Конфлікти в діяльності менеджера закладу ресторанного господарства	Управління рівнем конфліктності в трудовому колективі	2			

Тема дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 12. Інформація та комунікація в менеджменті	Формування інформаційного забезпечення процесу управління у сфері ресторанного господарства	2			
Тема 13. Організація праці менеджера у закладі ресторанного господарства	Організація робочого місця менеджера	2			
Тема 14. Ділове спілкування в менеджменті	Формування системи документообігу у закладі ресторанного господарства та харчової промисловості	2			
Усього		42			

Завдання до практичних занять наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=864>

Завдання до практичних занять наведено у [1].

5.4. Теми лабораторних занять

Не передбачено навчальним планом

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Основні форми самостійної роботи, які запропоновані студентам:

- робота з інформаційними джерелами: опрацювання першоджерел (навчальних видань, періодичної та наукової літератури, довідників, відео-матеріалів) при підготовці до практичних занять; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за певною проблематикою навчальної дисципліни;
- опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу;
- самостійне опрацювання тестів відповідно до теми практичного заняття; самостійне розв'язання типових задач, ситуаційних вправ; підготовка до поточного та підсумкового контролю;
- проведення власних досліджень при підготовці до олімпіад та конференцій, конкурсів наукових робіт, участі в круглих столах та форумах;
- підготовка доповідей на наукові семінари, засідання наукових гуртків, клубів;

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено у [1,3].

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Не передбачено навчальним планом.

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)															Підсумковий контроль	Сума	
	усього	у тому числі за темами																
		Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Тема 8	Тема 9	Тема 10	Тема 11	Тема 12	Тема 13	Тема 14			
2019/2020	60	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	40	100

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, оцінювання відвідування аудиторних занять, виконання аудиторної роботи.

Умовою допуску до підсумкового контролю є виконання програми дисципліни «Менеджмент» і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше 36 балів.

Підсумковий контроль:

- для студентів денної форми навчання: екзамен письмовий.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

10.1. Основні джерела інформації

1. Муромець Н. Є. Менеджмент : навчальний посібник / Н. Є. Муромець, Ю. В. Мирошниченко, Д. О. Корсаков ; за ред. Н. Є. Муромець. – Харків : ФОП Мезина В. В., 2017. – 324 с.
2. Основи менеджменту : підручник / за ред. А. А. Мазараки, І. В. Чумаченко. – Харків : Фоліо, 2014. – 846 с.
3. Муромець Н. Є. Менеджмент : методичні вказівки до виконання самостійної роботи / Н. Є. Муромець, І. Г. Савченко. – Харків : ХТЕІ КНТЕУ, 2017. – 75 с.

10.2. Додаткові джерела інформації

4. Безус А. М. Менеджмент : навчальний посібник / А. М. Безус. – Київ : АМУ, 2015. – 268 с.
5. Мельниченко С. В. Менеджмент підприємства / С. В. Мельниченко. – Київ : КНТЕУ, 2014. – 132 с.
6. Менеджмент : навчальний посібник / Г. Є. Мошек, М. М. Ковальчук, Ю. В. Покаєвич [та ін.] ; заг. ред. Г. Є. Мошека. – 2-ге видання, доповнене, перероблене. – Київ : ЦУЛ, 2013. – 268 с.
7. Бай С. І. Менеджмент організації [Електронний ресурс]: електронний підручник / С. І. Бай. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 1 електрон. опт. диск. (CD-R). – Назва з етикетки диску.
8. Мазараки А. А. Менеджмент [Електронний ресурс] : електронний підручник / А. А. Мазараки. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 1 електрон. опт. диск. (CD -R). – Назва з етикетки диску.
9. Менеджмент Дайджест [Електронний ресурс] : [веб-сайт]. – Режим доступу: <http://www.management.com.ua/methodology.php>. – Станом на 05.08.2018. – Назва з екрана.
10. Маркетинг і менеджмент інновацій : Науковий журнал [Електронний ресурс] : [веб-сайт]. – Режим доступу: <http://mmi.fem.sumdu.edu.ua/>. – Станом на 05.08.2018. – Назва з екрана.
11. Бітрікс 24 [Електронний ресурс] : [сервісний сайт для управління бізнесом]. – Режим доступу: <https://www.bitrix24.ua>. – Станом на 03.08.2018. – Назва з екрана.