

**Програмові вимоги
з дисципліни « Менеджмент готельно-ресторанної справи»**

Змістовий модуль I. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства

Тема 1. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: сутність, основні підходи

- 1.1 Сутність і основні підходи в менеджменті
- 1.2 Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок і взаємодія.
- 1.3 Формування і розвиток науки про управління.
- 1.4 Принципи, рівні, цілі та завдання менеджменту.

Тема 2. Процеси і методи пізнання управління організацією. Управлінські рішення в менеджменті.

- 2.1 Поняття процесу управління.
- 2.2 Функція менеджменту як виду управлінської діяльності.
- 2.3 Сутність і класифікація методів менеджменту.
- 2.4 Суть і види управлінських рішень.
- 2.5 Основні підходи до прийняття управлінських рішень.
- 2.6 Процес прийняття рішень.
- 2.7 Організація та контроль виконання рішень.
- 2.8 Типологія стилів керівництва.

Тема 3. Індустрія гостинності як об'єкт управління.

- 3.1 Готельні заклади як об'єкт управління.
- 3.2 Типізація і класифікація закладів розміщення.
- 3.3 Заклади харчування як об'єкт управління.
- 3.4 Класифікація підприємств харчування.
- 3.5 Умови харчування і методи обслуговування.

Змістовий модуль II. Система функціонального менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного господарства

Тема 4. Планування в організації. Організація як об'єкт управління і функції менеджменту

- 4.1 Поняття “Планування”. Його місце серед функцій управління.
- 4.2 Методи розробки планів.
- 4.3 Планування розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства.
- 4.4 Організація як об'єкт управління.
- 4.5 Організаційно-функціональна структура сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства.

Тема 5 . Мотивація і контроль як функції менеджменту в готельно-ресторанному господарстві

5.1 Мотивація в готельно-ресторанному господарстві: визначення, сутність, розвиток, концепції.

5.2 Теорії мотиваційного персоналу.

5.3 Менеджмент мотивації персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства.

5.4 Функція контролю в готельно-ресторанному бізнесі.

5.5 Зміст, види та принципи та процес здійснення контролю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Змістовний модуль III. Управлінські процеси на підприємствах готельно-ресторанного господарства

Тема 6. Управління маркетинговою та збутовою політикою підприємства

6.1 Поняття, сутність та значення маркетингу в готельному бізнесі.

6.2 Роль маркетингового менеджменту в системі і значення управління готельним підприємством.

6.3 Основні концепції і стратегії маркетингу.

6.4 Сутність і етапи планування збутової політики готелю.

6.5 Функції і види каналів збуту готельних послуг.

6.6 Особливості продажу готельного продукту організованим споживачам і посередникам на готельно-туристичному ринку.

Тема 7. Управління безпекою в готельному господарстві

7.1 Розробка концепції безпеки готелю.

7.2 Аналіз можливих погроз готелю.

7.3 Тактико-організаційні заходи гарантування безпеки.

7.4 Комплекс технічних заходів безпеки.

7.5 Застосування системи контролю доступу готелю як напрям удосконалення безпеки.

Тема 8. Управління персоналом підприємств готельно-ресторанного господарства

8.1 Роль людського фактору в управлінні готельно-ресторанним підприємством.

8.2 Критерії добору працівників до готельно-ресторанного бізнесу.

8.3 Ефективна кадрова політика: принцип побудування, цілі та завдання.

8.4 Система управління трудовими ресурсами.

8.5 Управління плануванням, найманням та звільненням персоналу.

8.6 Розвиток кадрового потенціалу.

8.7 Ефективність управління персоналом.