

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ
Кафедра менеджменту та маркетингу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 03 » 07 2023 р.

Гарант освітньої програми

Ірина БАНЄВА

« 16 » 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Освітній ступінь	Бакалавр
Семестр	5-й
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Бурковська А. І., д-р філософії (економіка), асистент кафедри менеджменту та маркетингу, anna.burkovskaya12@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри менеджменту та маркетингу.

Протокол №13 від «25» травня 2023р.

Завідувач кафедри

Анастасія ПОЛТОРАК

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.

Протокол №11 від «14» червня 2023р.

Голова науково-методичної комісії

Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

Протокол №11 від «15» червня 2023 року.

Голова вченої ради

Олена ШЕБАНИНА

Миколаїв
2023

**1.Призначення
навчальної
дисципліни**

Дисципліна «*Менеджмент готельного і ресторанного господарства*» є обов'язковою компонентою освітньої програми і формує загальні та спеціальні компетентності бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» з ґрунтовними теоретичними знаннями та практичними навичками проектування, організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Дисципліна спрямована на формування у здобувачів вищої освіти сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань у галузі менеджменту, формування розуміння концептуальних основ системного управління організаціями; набуття умінь аналізу внутрішнього та зовнішнього середовища, прийняття адекватних рішень. В сучасних умовах теорія і практика менеджменту активно використовуються. Подальший розвиток підприємств України, формування ринкових відносин, структурна перебудова господарства та інші зміни потребують нових підходів до управління. Практичне вирішення проблем, пов'язаних з необхідністю забезпечення існування підприємства не тільки сьогодні, а й у перспективі залежить від ступеня засвоєння керівниками і персоналу методології і методів управління. Слід зазначити, що управління пронизує всі ланки функціонування підприємства: від внутрішнього середовища до держави, тому доцільним є розгляд прийомів і методів управління на всіх рівнях господарювання підприємства. Ця дисципліна висвітлює фундаментальні питання теорії менеджменту, практичні аспекти їх застосування, функції управління, ролі керівників і сфери застосування управлінських підходів на сучасних підприємствах, опанування яких дозволяє сформувати визначену систему компетентностей та досягти програмних результатів навчання з дисципліни.

<p>2. Мета навчальної дисципліни</p>	<p>Метою вивчення дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного господарства» є досконале опанування майбутніми фахівцями науково-методичних знань та управлінських навичок в сфері менеджменту готельного і ресторанного господарства в цілому та у розрізі його окремих функцій (планування, організації, мотивації та контролю) зокрема.</p> <p>Завдання навчальної дисципліни: ознайомлення з теоретичними основами менеджменту готельного і ресторанного господарства, вивчення головних понять та категорій дисципліни; виявлення особливостей та основних підходів до прийняття управлінських рішень; вивчення принципів, методів, функцій та інструментарію в системі менеджменту; вивчення властивостей компонентів системи менеджменту з позиції її цілісності; розкриття особливостей бізнес-етикету та ділового спілкування; ознайомлення зі шляхами забезпечення ефективного менеджменту в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Предметом вивчення дисципліни «Менеджмент готельного і ресторанного господарства» є загальні закономірності, принципи формування, функціонування та розвитку системи управління організацією; управлінські відносини готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Об'єктом дисципліни є система відносин, що виникають в процесі управління роботою суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Об'єктом управління є людина або група людей, якими управляють. Суб'єкт управління – це люди, які займаються управлінською діяльністю.</p>
---	--

3. Компетентності

До системи компетентностей належать такі:

Інтегральна компетентність: здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності відповідно до ОПШ:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

<p>4. Програмні результати навчальної дисципліни</p>	<p>PH 02.Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. PH 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. PH 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу PH 06.Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. PH 07.Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. PH 15.Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. PH 16.Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. PH 17.Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. PH 19.Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>			
<p>5.Опис навчальної дисципліни</p>	<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: – лекції – практичні заняття – самостійна робота</p>	<p><i>120 годин/4,0кредити</i> <i>30 годин/1,0кредити</i> <i>30 годин/1,0кредити</i> <i>60 години/2,0кредити</i></p>		
<p>Календарний план*</p>				
<p>№ з/п</p>	<p>Найменування тем</p>	<p>Розподіл навчального часу, годин</p>		
		<p>лк</p>	<p>пз</p>	<p>ср</p>
<p>Модуль 1. Менеджмент готельного і ресторанного господарства</p>				
<p>Змістовий модуль 1 Елементи організацій та процесу управління 20 год. (16,7%)</p>				
<p>1.</p>	<p>Тема 1. Сутність, роль та методологічні основи менеджменту</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>3</p>

2.	Тема 2. Еволюція управлінської думки	1	1	3
3.	Тема 3. Організація як соціально-економічна система	1	1	3
4.	Тема 4. Внутрішнє та зовнішнє середовище організації	1	1	3
Змістовий модуль 2 Єднальні процеси 28 год.(23,3%)				
5.	Тема 5. Спілкування та управлінська діяльність	2	2	3
6.	Тема 6. Комунікаційна культура, вміння та навички управлінського спілкування	2	2	3
7.	Тема 7. Прийняття рішень у підприємницькому середовищі	2	2	3
8.	Тема 8. Моделі та методи прийняття рішень	2	2	3
Змістовий модуль 3 Функції управління 48 год.(40%)				
9.	Тема 9. Стратегічне планування в системі управління організацією	1	1	3
10.	Тема 10. Процес стратегічного планування	1	1	3
11.	Тема 11. Планування реалізації стратегії	1	1	3
12.	Тема 12. Організація взаємодії та повноважень	1	1	3
13.	Тема 13. Побудова організацій	2	2	3
14.	Тема 14. Поняття мотивації і мотивів	2	2	3
15.	Тема 15. Активність і досягнення в контексті мотивації	2	2	3
16.	Тема 16. Контроль в організації	2	2	3
Змістовий модуль 4 Групова динаміка та керівництво 24 год.(20%)				
17.	Тема 17. Формальні та неформальні групи	1	1	3
18.	Тема 18. Керівництво: влада та особистий вплив	1	1	3
19.	Тема 19. Лідерство: стиль, ситуація та ефективність	2	2	3
20.	Тема 20. Управління конфліктами та стресами	2	2	3
Всього (120 год., 100%)		30	30	60
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу				

6. Порядок та критерії оцінювання

Оцінювання здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Миколаївському національному аграрному університеті, Положення про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у Миколаївському національному аграрному університеті.

Оцінювання результатів навчання здійснюється за відповідними формами організації освітнього процесу, а саме: поточний та підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти. Порядок зарахування пропущених здобувачем вищої освіти лекційних занять (у разі хвороби або без причини) відбувається у формі усного опитування на консультаціях, які проводяться відповідно до встановленого графіку на кафедрі, а при пропуску практичного заняття (у разі хвороби або без причини) - виконується практичне та індивідуальне завдання, які оцінюються викладачем.

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час формальної, неформальної, інформальної, дистанційної і змішаної освіти проводиться за такими критеріями: розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються, повнота і правильність відповіді, застосування фахової термінології, своєчасність здачі завдань.

Рейтингова оцінка знань. Відрізняється від традиційної більш широким інтервалом балів, які диференційовані відповідно до складності матеріалу, що контролюється його об'ємом, рівнем самостійності освоєння тощо. Форма підсумкового контролю – екзамен. Здобувачі вищої освіти, що набрали менше 36 балів до екзамену не допускаються. До складання екзамену такі здобувачі вищої освіти можуть бути допущені тільки після того, як наберуть необхідну кількість балів. За всі види робіт впродовж семестру (тести, опитування, самостійну роботу, реферати, контрольні роботи тощо) здобувач вищої освіти може отримати від 60 до 100 балів. Оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Зарахування пропущених занять здійснюється після їх відпрацювання з НПП за розкладом консультацій.

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

№ змістового модулю	Кількість годин		Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
	ЛК	ПЗ			min	max	min	max
1	4	4	<i>Аудиторна робота:</i> – виконання практичних завдань;	4	0,15	0,4	0,6	1,6
			<i>Самостійна робота:</i> – опрацювання окремих питань тем;	4	1	1	4	4
			– тестування в moodle;	4	0,3	1	1,2	4
			Разом:				5,8	9,6
2	8	8	<i>Аудиторна робота:</i> – виконання практичних завдань;	4	0,15	0,4	0,6	1,6
			<i>Самостійна робота:</i> – опрацювання окремих питань тем/сертифікат онлайн-курсу/тези, стаття, наук.робота;	4	1	1	4	4
			– тестування в moodle;	4	0,3	1	1,2	4
			Разом:				5,8	9,6
3	12	12	<i>Аудиторна робота:</i> – виконання практичних завдань;	8	1,025	1,9	8,2	15,2
			<i>Самостійна робота:</i> – опрацювання окремих питань тем;	8	1	1	8	8
			– тестування в moodle;	8	0,3	1	2,4	8
			Разом:				18,6	31,2
4	6	6	<i>Аудиторна робота:</i> – виконання практичних завдань;	4	0,15	0,4	0,6	1,6
			<i>Самостійна робота:</i> – опрацювання окремих питань тем;	4	1	1	4	4
			– тестування в moodle;	4	0,3	1	1,2	4
			Разом:				5,8	9,6
Поточний контроль знань							36	60
Підсумковий контроль знань (екзамен)							24	40
Всього по дисципліні							60	100

Неформальна освіта (тренінги, майстер-класи, семінари, майстерні, дистанційні курси, вебінари) доповнює формальні освітні заходи, допомагає швидко і вчасно отримати необхідні знання відповідно до потреб тут і зараз. Здобувач має право самостійно обирати напрям і вид неформальних освітніх заходів, які оцінюються в залежності від специфіки неформального заходу, обсягу годин та кредитів ECTS. Оцінка цих результатів відбувається за наявності документального підтвердження (сертифікат, свідоцтво тощо). Перезарахування дисципліни або окремих тем відбувається за бажання здобувача на підставі нормативної внутрішньої документації та Положень МНАУ.

Перелік тем наукової роботи здобувачів вищої освіти

1. Особливості управління підприємствами ГРГ
2. Проблематика та основні завдання менеджменту вітчизняних підприємств ГРГ.
3. Переваги і недоліки різних організаційно-правових форм діяльності господарських організацій.
4. Проблеми управління підприємств ГРГ в Україні та світі.
5. Особливості організації та управління сучасними готельними та ресторанними ланцюгами.
6. Тенденції розвитку франчайзингу в готельній індустрії.
7. Малий бізнес як одна з форм господарювання в ГРС.
8. Проблеми та особливості управління підприємствами малого бізнесу.
9. Проблеми державного регулювання і підтримки розвитку малого бізнесу в Україні.
10. Дослідження сучасних тенденцій в розвитку контрактних відносин в індустрії гостинності.
11. Методи мотивації працівників ресторанної сфери
12. Специфічні методи контролю працівників в підприємствах ГРГ
13. Характеристика функцій сучасного готельного комплексу.
14. Проблеми і труднощі налагодження ділових і міжособистісних комунікацій у менеджменті.
15. Комунікаційна структура управління підприємством ГРГ.

Наукова робота здійснюється в межах роботи наукового гуртка «Професійний менеджмент у кризових умовах розвитку держави».

Передбачені інформальні освітні заходи під час виконання самостійної і індивідуальної роботи здобувачами вищої освіти (самоосвіта, написання тез, статті, наукової роботи на конкурс, підготовка до занять і екзамену) за темами, що вивчаються дисципліною «Менеджмент ГРГ».

Можливості набуття програмних результатів **в умовах інклюзивної освіти** передбачають виконання у повному обсязі всіх видів завдань особами з особливими освітніми потребами.

Для змішаної і дистанційної форми навчання завдання розміщені у Moodle. Виконані завдання надсилаються викладачеві на електронну пошту burkovskaai@mna.u.edu.ua для перевірки і оцінювання. Критерії оцінки онлайн і оффлайн навчання однакові.

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу (екзамен)

Оцінка ECTS	Визначення	Сума балів за всі види освітньої діяльності	Традиційна оцінка
A	Відмінно – відмінне виконання, лише з незначною кількістю помилок	90 – 100	«5» відмінно
B	Добре – в загальному правильна робота з певною кількістю помилок	82 – 89	«4»
C		75 - 81	добре
D	Задовільно – непогано, але з незначною кількістю	64 – 74	«3»

Е	недоліків	60 - 63	задовільно
FX*	Незадовільно – потрібно попрацювати перед тим як досягти мінімального критерію	35 – 59	«2» незадовільно
F*	Незадовільно – необхідна серйозна подальша робота з обов'язковим повторним вивченням	0 - 34	«2» незадовільно

Оцінки FX і F у залікову книжку здобувача вищої освіти не виставляються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у МНАУ.

<p>7. Політика курсу</p>	<p>Політика курсу визначається системою вимог, які пред'являються до здобувача вищої освіти при вивченні дисципліни та ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Дотримуватися етики поведінки, яка прописана у Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті. Пропущені заняття відпрацьовувати відповідно затвердженого графіку консультацій. Академічна недоброчесність є несумісною з принципами викладання курсу. Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них (робочий) час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.
<p>8. Інформаційні джерела</p>	<p>Базова:</p> <p>1. Бурковська А. І. Менеджмент готельного і ресторанного господарства: методичні рекомендації до виконання практичних занять і самостійної роботи для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання. МНАУ, 2021. 61 с. (3,69 друк. арк.)</p>

(рекомендовано до друку рішенням науково-методичної комісії факультету менеджменту МНАУ від 15.06.2021 р., протокол № 10).

2. Бурковська А. І. Менеджмент готельного і ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання. МНАУ, 2021. 48 с. (2,94 друк. арк.)

3. Бурковська А. І. Основи менеджменту: методичні вказівки та завдання для проведення практичних занять та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Молодший бакалавр» початкового рівня (короткий цикл) спеціальності 122 «Комп'ютерні науки» денної форми навчання. МНАУ, 2021. 44 с. (2,75 друк. арк.)

4. Бурковська А. І. Менеджмент : метод. реком. для виконання практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Менеджмент» спеціальності 073 «Менеджмент», ОПП «Публічне управління та адміністрування» спеціальності 281 «Публічне управління та адміністрування» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. А. І. Бурковська. Миколаїв : МНАУ, 2022. 66 с.

5. Бурковська А. І. Менеджмент : метод. реком. для виконання самостійних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Менеджмент» спеціальності 073 «Менеджмент», ОПП «Публічне управління та адміністрування» спеціальності 281 «Публічне управління та адміністрування», ОПП «Облік і оподаткування» спеціальності 071 «Облік і оподаткування» заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. А. І. Бурковська. Миколаїв : МНАУ, 2022. 65 с.

6. Андренко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства : підручник / Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ, 2014. 431 с. URL: <http://eprints.kname.edu.ua/38971/1/%282009%2047Н%20МГРГ%29.pdf>

7. Bovsh L., Gopkalo, L. Conceptualization of Facility Management in the Hotel Business = Концептуалізація facility менеджменту у готельному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. Вип. 3 (1). С. 120–129. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.3.1.2020.205575>

8. Кушнір О. Жигулін О. Відновлення ефективності методів управління підприємством: агропродовольча, готельна й ресторанна сфера. Food Industry Economics. 2022. Вип. 14 (2). <https://doi.org/10.15673/fie.v14i2.2322>. URL: <https://journals.ontu.edu.ua/index.php/fie/article/view/2322/2507>.

9. Давидова О. Ю., Усіна А. І., Сегеда І. В. Ресторанний менеджмент : підручник. Харків : ХНУМГ, 2014. 279 с. URL: https://eprints.kname.edu.ua/38929/1/2012%201%D0%9F%20PIDRYC_HNUK_RestorMenedg2013.pdf
10. Гузар У. Є., Коркуна О. І. Особливості планування діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2019. № 6 (23). URL: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/23_2019/41.pdf
11. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навчальний посібник. Харків : Харківський національний університет міського господарства, 2018. 373 с. URL: <https://core.ac.uk/download/162019759.pdf>
12. Білоус С., Грицишин А., Філь М. Сучасні інноваційні технології як складова менеджменту підприємств сфери гостинності. Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (Івано-Франківськ, 6 грудня 2022 р.) / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника ; за ред. В. Клапчук. Івано-Франківськ, 2022. С. 71-75. URL: <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/12/Bilous-Hrytsyshyn-Fil-SUCHASNI-INNOVATSIYNI-TEKHNOLOHIIYI-2022-stattya.pdf>
13. Новікова В. В., Бондар Н. П., Шаран Л. О. Впровадження event-менеджменту в діяльність підприємства готельно-ресторанного господарства. Modern engineering and innovative technologie. 2019. № 10-02. С. 45-54. URL: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/33206/1/EVENT_MANAGEMENT.pdf
14. Barrows Clayton W., Powers Tom, Reynolds Dennis. Introduction To Management In The Hospitality Industry. 10th Edition. New Jersey : John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, 2012. URL: <https://infoperhotelan.files.wordpress.com/2016/10/intro-to-management-in-hospitality-industry1.pdf>
15. Bhakta Anutosh. Professional Hotel Front Office Management. New Delhi : Tata McGraw Hill Education Private Limited, 2012. 332 р. URL: <https://drive.google.com/file/d/1hPSpkaNkE0YZknHCiY8sDckgUusCAN5W/view>
16. Михайлов С. І. Менеджмент : підручник. Вінниця: НОВА КНИГА, 2016. 416 с.
17. Мазаракі А.А., Мошек Г. Є., Гомба Л. Л., Погодаєв І. К., Поканевич Ю. В., Семенчук Н. В. Менеджмент : теорія і практика [навч. посібн.]. К. : Атіка, 2017. 564 с.

18. Тарнавська Н. П., Пушкар Р. М. Менеджмент : теорія та практика. Тернопіль : Карт-бланш, 2016. 490 с.
19. Хомяков В.І. Менеджмент підприємства. — 2-ге вид., перероб. і доп. Київ: Кондор, 2016. 434 с.
20. Cal Newport. (2019). Digital Minimalism: Choosing a Focused Life in a Noisy World. 328 p.
21. Steven Rogelberg. (2019). The Surprising Science of Meeting : How You Can Lead Your Team to Peak Performance. 293 p.
22. Mark Villareal. (2020). Leadership Crisis Management: Understanding the 3-Stages of Crisis Management. 256 p.
23. Julie Zhuo. (2020). The Making of a Manager: What to Do When Everyone Looks to You. 186 p.
24. Patric Graupp, Skip Steward and Brad Parsons. (2020). Creating an Effective Management System: Integrating Policy Deployment, TWI, and Kata. 245p.
25. Офіційний сайт Верховної ради України. URL: <http://portal.rada.gov.ua>.
26. Офіційний сайт Державної фіскальної служби України. URL: <http://sfs.gov.ua/>.
27. Офіційний сайт Державної митної служби України. URL: <http://www.customs.gov.ua>.

Додаткові літературні джерела

1. Shebanina O., Golubeva O., Burkovska A. and Radzevicius G. (2018). The investment in the meat sector in the context of food security in Ukraine. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. № 40(3). P. 393-402.
2. Shebanina O., Klyuchnik A., Burkovska A., Caruso D. and Burkovska A. (2018). Providing labor income as a supporting factor of the food security. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. № 40(4). P. 597-608.
3. Burkovska A., Ciccullo F., Shebanina O., Lunkina T. and Burkovska A.(2019). Modeling the System of Social Stability Through the Food Safety Paradigm. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. № 41(4). P. 474-486.
4. Burkovska A., Shebanina O., Lunkina T., Burkovska A. (2021). Ensuring food security in the context of the sustainable development of agriculture. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. №3(44). P.337-345.
5. Burkovska A., Shebanina O., Lunkina T., Burkovska A. (2022). Socio-Psychological Determinants of Food Security in Ukraine: Causal

- Aspect. Economic Studies. Vol. 31. No 5. P. 145-162.
6. Шибаніна О. В. та Бурковська А. І. (2018). Регулювання потенціалу виробництва сільськогосподарської продукції на основі індикаторів продовольчої безпеки. Вісник аграрної науки Причорномор'я. № 3(99).
 7. Lunkina T., Burkovska A. and Burkovska A. (2020). Features of forming socio responsible behavior in the consumer of organic production of the agricultural sector in Ukraine. Вісник аграрної науки Причорномор'я. №1(105). С. 11-18.
 8. Caruso D., Lunkina T., Burkovska A. and Burkovska A. (2020). Assessment of the Influence of the National Bank of Ukraine Monetary Policy on Food Security of the State. Accounting and Finance. №4 (90), P. 45-51.
 9. Lunkina T., Burkovska A., Burkovska A., Gannichenko T. (2022). Corporate social responsibility in banking institutions: foreign experience. Modern Economics. №31. P. 77-81.
 10. Bobrovska N., Sukhorukova A., Burkovska A. (2022). Transformation Processes of the Business Environment in the Context of European Integration of Ukraine. Modern Economics. №34. P. 13-20.
 11. Бурковська А. І., Бурковська А. В. Аналіз трансформації харчових звичок у світі внаслідок пандемії COVID-19. Обліково-аналітичні й статистичні методи та моделі в оподаткуванні, бізнесі, економіці: зб. Матеріалів XVI Всеукр. наук.-практ. конф., 9 груд. 2020 р. Ірпінь: Університет ДФС України, 2020. С. 567-570. (0,25 д. а.).
 12. Бурковська А. І., Бурковська А. В. Інвестиційне забезпечення продовольчої безпеки України: проблеми та перспективи. Сучасні тенденції розвитку фінансових та інноваційно-інвестиційних процесів в Україні: зб. Матеріалів IV Міжнар. наук.-практ. конф., 2021 р. Вінниця: ВНТУ, 2021. С. 342-344. (0,19 д. а.).
 13. Бурковська А. І., Бурковська А. В. Моделювання продовольчої безпеки в контексті принципів сталого розвитку сільського господарства. Синергетичні драйвери розвитку обліку, податкового аудиту та бізнес-аналітики: зб. Матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф., 14-15 квіт. 2021 р. Ірпінь: Університет ДФС України, 2021. С. 460-463. (0,25 д. а.).
 14. Бурковська А. І., Бурковська А. В. Управління змінами на

	<p>сучасних підприємствах ресторанного бізнесу США в контексті продовольчої безпеки. Обліково-аналітичний та економіко-фінансовий інструментарій управління сучасним підприємством: міжнародний досвід: зб. Матеріалів Міжнар. наук.- практ. конф., 28 трав. 2021 р. Харків: ХНАДУ, 2021. С. 120-122. (0,19 д. а.).</p> <p>15. Бурковська А. І., Бурковська А. В. Перспективи розвитку ринку органічної продукції на прикладі Франції. Сучасний менеджмент економічних систем в координатах парадигми сталого розвитку: зб. Матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф., 2021 р. Одеса: Державний університет «Одеська політехніка», 2021. С. 120-122. (0,19 д. а.).</p> <p>16. Бурковська А. І., Бурковська А. В. Вплив пандемії COVID-19 на стан продовольчої безпеки у світі. Економіка, освіта, технології в контексті глобальних викликів: зб. Матеріалів Міжнар. наук.- практ. конф., 23-24 верес. 2021 р.. Черкаси: Черкаський державний бізнес-коледж, 2021. С. 65-66. (0,13 д. а.).</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. В університеті є пандус, кнопка виклику, а також особа, яка безпосередньо забезпечує інтеграцію здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами.</p> <p>Можливості набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти передбачають виконання у повному обсязі всіх видів завдань особами з особливими освітніми потребами.</p> <p>В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор).</p> <p>Можливість дистанційного (або очно-дистанційного) навчання через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему Moodle – лекційний матеріал, практичні завдання, напрями наукових досліджень, завдання на самостійне опрацювання; - платформи онлайн-занять JitsiMeet та Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо; - електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів; - аудіо- та відеоповідомлення з матеріалами, поясненнями особливостей завдань та напрями їх виконання тощо; - спілкування через електронну пошту

	<p>(burkovskaai@mnaeu.edu.ua) та телефонний зв'язок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - залучення до освітньо-наукових заходів в онлайн-режимі; - індивідуальний підхід до викладення матеріалу навчальної дисципліни; - можливість залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд зі здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами (батьки, сестра, брат та інших).
10. Доступ до матеріалів навчання	<p>Робоча програма дисципліни, її силабус та навчально-методичний комплекс дисципліни з необхідним його наповненням розташовано на офіційних ресурсах Миколаївського національного аграрного університету:</p> <p>https://moodle.mnaeu.edu.ua/course/view.php?id=43</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

д-р філософії (економіка)
асистент кафедри менеджменту
та маркетингу



Анна БУРКОВСЬКА