

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС**

**УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА/  
BUSINESS ACTIVITY MANAGEMENT IN RESTAURANT**

<b>Інформація про викладача</b>	
Викладач	Мазуркевич Ірина
Науковий ступінь	канд. екон. наук
Вчене звання	доцент
Посада	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	0674623100
Е-mail:	<a href="mailto:i.mazurkevych@vtei.edu.ua">i.mazurkevych@vtei.edu.ua</a>
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	<a href="http://moodle.vtei.edu.ua/enrol/index.php?id=2041">http://moodle.vtei.edu.ua/enrol/index.php?id=2041</a>
Консультації	Понеділок, четвер з 14 <sup>00</sup> до 16 <sup>00</sup>
<b>Інформація про дисципліну</b>	
Освітній ступінь	магістр
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Ресторанні технології»
Навчальний рік	2024-2025
Семестр	III
Факультет	торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	2
Групи	РТ-21 д(м)
Анотація курсу	<p>Високий рівень динамічності зовнішнього середовища суттєво впливає на бізнес-процеси кожного підприємства. За таких умов доцільним є формування цілісної системи управління, в основу якої мають бути покладені принципи адаптації бізнес-процесів до умов зовнішнього середовища, що дозволить реалізувати основні бізнес-цілі підприємства. Розробка такої системи управління має здійснюватися з використанням сучасних аналітичних технологій, що дасть змогу на системному рівні сформулювати рішення з управління бізнес-процесами з урахуванням виробничих та комерційних особливостей закладів ресторанного господарства. Метою викладання освітнього компоненту «Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства» є оволодіння теоретико-методологічними аспектами процесного підходу в управлінні підприємствами ресторанного господарства, а також формування навичок щодо формулювання, моделювання, документованого опису та оптимізації бізнес-процесів з урахуванням умов адаптації в галузі ресторанних технологій.</p>
Мова викладання	українська
<b>Місце дисципліни в освітній програмі</b>	
Освітня програма (ОП)	«Ресторанні технології»

Перелік загальних компетентностей (ЗК)	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
Перелік фахових компетентностей (ФК)	СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.
Перелік програмних результатів навчання (ПРН)*	РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.
Пререквізити дисципліни (що треба знати, з чим ознайомитися студенту перед вивченням дисципліни)	Вивчення дисципліни «Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства» ґрунтується на попередньо набутих здобувачами вищої освіти знаннях, практичних вміннях та навичках в сфері ресторанного бізнесу, а також економіки та управління в сфері харчових виробництв та ресторанного господарства.

### Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин				Форма контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні заняття	самостійна робота студентів		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Сутність функціонального та процесного підходу до управління підприємством ресторанного господарства	18	4	4	10	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	12
Тема 2. Теоретичні основи бізнес-процесів підприємств ресторанного господарства: поняття, сутність та класифікація	18	4	4	10	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	12

1	2	3	4	5	6	7
Тема 3. Документування бізнес-процесів	14	2	2	10	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	6
Тема 4. Методика аналізу бізнес-процесів на підприємствах ресторанного господарства	14	2	2	10	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	6
Тема 5. Сутність та технології моделювання бізнес-процесів в сфері ресторанного господарства	18	4	4	10	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	12
Тема 6. Реінжиніринг бізнес-процесів підприємств ресторанного бізнесу	14	2	2	10	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	6
Тема 7. Методи та інструменти оптимізації бізнес-процесів в ресторанному бізнесі	10	2	2	6	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	6
Тема 8. Управління персоналом процесно-орієнтованого підприємства	14	2	2	10	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	6
Тема 9. Моніторинг та контроль параметрів бізнес-процесів підприємства	14	2	2	10	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	6
Тема 10. Інноваційні технології в управлінні бізнес-процесами закладів ресторанного господарства	12	2	2	8	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	6
Тема 11. Інформаційні технології підтримки бізнес-процесів в ресторанному господарстві	14	2	2	10	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	6
<b>Індивідуальне завдання</b>	20			20	ІЗ	16
<b>Разом</b>	<b>180/6</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>124</b>		
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p><b>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:</b>  В – відповідь на практичних заняттях – 2 бали.  УД – участь в дискусії – 1 бал.  РПЗ – розв’язання практичних завдань – 2 бали.  Д/ПР/К – доповідь/презентація/кросворд – 1 бал.  ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у тренінгах, семінарах, вебінарах – 8 балів; участь у наукових заходах – 8 балів).  <b>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</b></p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<p>1. Автоматизоване управління бізнес-процесами підприємства. URL: <a href="http://inteltech.kiev.ua/uk/blogs/avtomatyzovane-upravlinnya-biznesprocesamy-pidpryyemstva">http://inteltech.kiev.ua/uk/blogs/avtomatyzovane-upravlinnya-biznesprocesamy-pidpryyemstva</a>  2. Бізнес-процеси та документообіг URL: <a href="http://www.intalev.ua/ua/services/bp/">http://www.intalev.ua/ua/services/bp/</a>  3. Єфременко Т. М., Краснокутська Ю.В. Реінжиніринг бізнес-процесів : конспект лекцій для студентів денної і заочної форм навчання освітнього рівня «магістр» за спеціальністю 241 – Готельно-ресторанна справа; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 100 с.  4. Комплексне управління бізнес-процесами URL: <a href="http://www.kubp.com.ua">http://www.kubp.com.ua</a>  5. Кулініч Т.В., Самошкіна М.Г., Мазуркевич І.О. Управління витратами на підприємстві як основний чинник раціонального використання ресурсів. <i>Наукові перспективи</i>. 2021. № 7 (13) 2021. С. 229-240.</p>					

	<p>6. Мазуркевич І.О. Дослідження методичних підходів щодо оцінки ефективності франчайзингових інвестиційних проектів в сфері ресторанного бізнесу. <i>Інновації та технології в сфері послуг і харчування</i>. 2022. Вип. №1 (5). URL <a href="https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/39/37">https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/39/37</a></p> <p>7. Мазуркевич І.О. Теоретико-методологічні аспекти управління бізнес-процесами на підприємствах індустрії гостинності. <i>Наукові інновації та передові технології. Серія: Економіка</i>. 2022. Вип. №11 (13). 2022. С. 183-192. URL: <a href="http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/article/view/2816/2829">http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/article/view/2816/2829</a></p> <p>8. Мазуркевич І.О., Вівсюк І.О. Фактори, що впливають на конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства. <i>Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky</i>. Vol. 10 (1). 2022. Pp. 91-93.</p> <p>9. Мазуркевич І.О., Римар О.Г. Проблеми та перспективи розвитку харчової промисловості України. <i>Економіка та держава</i>. №3. 2021. С. 66-70.</p> <p>10. Mazurkevich I., Postova V. Theoretical foundations of forming the competitiveness of restaurant business establishments. <i>Socio-economic and management concepts: collective monograph</i>. International Science Group. Boston: Primedia eLaunch, 2021. Pp. 106-115.</p>
<b>Політика дисципліни</b>	
<p>Організація навчання</p>	<p>Відвідування навчальних занять з освітнього компоненту «Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства» є обов'язковим, згідно розкладу.</p> <p>Рекомендоване тезове конспектування лекційного матеріалу. Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, розв'язання практичних завдань, підготовку доповіді/презентації/кросворду.</p> <p>Виконання індивідуального завдання передбачає участь у семінарах, наукових заходах, виконання есе, підготовки доповіді та презентації.</p> <p>Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
<p>Відпрацювання пропусків занять</p>	<p>Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми та усне опитування. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, розв'язку задач з відповідної теми, підготовка кросвордів, презентацій. Відпрацювати пропущені заняття можна у консультаційний день (каб. 37, к. 1).</p>
<p>Допуск до підсумкового контролю</p>	<p>Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.</p> <p>Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).</p>

Академічна доброчесність	При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf</a> .
Інші складові політики компоненту	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf</a> .

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 16 від 19.08.2024.

Науково-педагогічний працівник



Ірина МАЗУРКЕВИЧ

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА