



Львівський університет бізнесу та права

Лектор дисципліни:
Контактна інформація
лектора (e-mail):

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «МЕНЕДЖМЕНТ І МАРКЕТИНГ»

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Рік навчання	3
Семестр	5
Форма навчання	денна
Кількість кредитів ЄКТС	4
Мова викладання	українська

к.е.н Богдан-Петро КОШОВИЙ
qqbkqq@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Менеджмент та маркетинг» відноситься до циклу дисциплін, що формують профіль майбутнього фахівця, озброюючи його основами теорії і практики управління та маркетингу в умовах ринкової економіки.

Метою навчальної дисципліни є формування у майбутніх фахівців сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань у сфері менеджменту та маркетингу, розуміння концептуальних основ системного управління організаціями; набуття умінь аналізу внутрішнього та зовнішнього середовища, прийняття адекватних управлінських рішень.

Завданням вивчення навчальної дисципліни є:

- теоретична підготовка студентів з питань сутності основних понять і категорій менеджменту та маркетингу;
- системи методів менеджменту; змісту процесів та технології управління; основ планування, організації, мотивації та контролю діяльності;
- прийняття управлінських рішень; інформаційного забезпечення процесу управління; формування комунікацій та управління групами;
- керівництва та лідерства;
- ефективності управління;
- визначення конкурентоспроможності товару, підвищення ефективності організації та контролю маркетингової діяльності на підприємствах;
- творчого пошуку напрямів удосконалення маркетингової товарної та цінової політики, політики продажу та просування товарів підприємства.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекц/ семінар.)	Результати навчання	Завдання	Оцінюва- ння
Тема 1. Основи менеджменту і маркетингу	4/2	Знати основні концепції, теорії та історію менеджменту і маркетингу, розуміти ключових функцій менеджменту (планування, організація, лідерство, контроль) та маркетингового процесу (дослідження ринку, сегментація, позиціонування, впровадження стратегій).	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 2. Стратегічне планування і аналіз ринку	4/2	Знати методи аналізу зовнішнього та внутрішнього середовища, вміти розробляти стратегічні цілі, використовувати SWOT аналізу та моделі Портера для розуміння конкурентного середовища готельно-ресторанного підприємства	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Тема 3. Поведінка споживачів та цільовий маркетинг	4/2	Розуміти сутність факторів, що впливають на рішення споживачів, створення цінності для споживачів та будівництво відносин, стратегії сегментації ринку та вибір цільових сегментів	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Тема 4. Маркетинговий мікс і стратегії 4P	4/2	Вміти проводити детальний аналіз компонентів маркетингового міксу: продукт, ціна, місце, просування. Розробляти і впровадження маркетингових стратегій, що базуються на комбінації цих елементів	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Тема 5. Цифровий маркетинг і соціальні медіа	4/2	Аналізувати використання цифрових каналів для залучення та збереження клієнтів, розробляти стратегії маркетингу в соціальних медіа, електронна комерція, маркетинг в пошукових системах (SEO/SEM).	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Тема 6. Брендинг і управління брендом	4/2	Знати стратегії позиціонування бренду та управління корпоративною репутацією. Вплив брендингу на поведінку споживачів	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5

Тема 7. Інновації в менеджменті та маркетингу	4/2	Знати роль інновацій у стратегічному розвитку компаній, види інноваційних бізнес-моделей, вміти впроваджувати інновації в продукти, послуги та маркетингові процеси	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Тема 8. Етика та соціальна відповідальність у менеджменті та маркетингу	4/2	Знати етичні принципи та соціальну відповідальність бізнесу, розуміти роль менеджменту та маркетингу в сталому розвитку, вплив етичної поведінки на репутацію та успіх компанії.	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Всього, год.	32/16			
Всього балів за поточний контроль				40
Залікова оцінка				60
Всього				100

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

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
Програмні компетентності вивчення дисципліни	Загальні: 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 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою фахові: СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. 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 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом 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
Програмні результати навчання	РН 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. РН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки РН 15.Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо кінцевих термінів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, хвороба).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів (у т. ч. із використанням портативних електронних пристроїв) заборонені. Курсові роботи та реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно з можливістю повторного складання	35 – 59	FX
незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література	- Басій Н.Ф. Стратегічний маркетинг :навчальний посібник для студентів спеціальності «Готельна і ресторанна справа». Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2015. 463 с. - Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи :колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько, В.О. Бабенко. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021. 362 с. - Менеджмент готельно-ресторанного господарства :практикум /Д.І. Басюк ... [та ін.]. Кам'янець-Подільський: Д.Г. Зволейко, 2017. 207 с. - Менеджмент, маркетинг і підприємництво :навчальний посібник: (за Програмою предметного тесту з управління та адміністрування єдиного фахового вступного випробування) / уклад. О.О. Трут. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2023. 350 с. - Подольчак Н.Ю., Перхач О.Л., Цигилик Н.В. Маркетинг і кризовий менеджмент у публічному управлінні та адмініструванні: навчальний посібник. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2022. 101 с. - Рясних Є.М., Савченко О.В. Фінансовий менеджмент в індустрії гостинності :навчальний посібник. Хмельницький: ХНУ, 2017. 262 с.
Інформаційні ресурси	- Офіційне інтернет-представництво Президента України. URL: http://www.president.gov.ua/. - Верховна Рада України. URL:_ http://www.rada.kiev.ua/. - Офіційний сайт Державної служби України з надзвичайних ситуацій. URL: https://dsns.gov.ua/

