



УКРАЇНА

ЛУЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ КОЛЕДЖ
Львівської комерційної академії

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до написання курсової роботи
з дисципліни «Основи менеджменту»
для студентів денної форми навчання
спеціальності 5.14010101 Готельне обслуговування

Викладач: Цехош Н.О.

Розглянуто і затверджено
на засіданні циклової комісії
організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від 31.08.2015 р.
Голова циклової комісії
Потапюк Л.П.

ВСТУП

Сьогодні менеджмент є передовою, сучасною, надзвичайно необхідною наукою, практикою та мистецтвом управління людським колективом. Перехід України до цивілізованого і високопрофесійного ринку неможливий без освоєння її спеціалістами знань менеджменту.

Дисципліна «Основи менеджмент» орієнтує студентів на осмислення основних питань управління та покликаний формувати у майбутніх фахівців готельного бізнесу сучасне управлінське мислення, розуміння концептуальних основ системного підходу до управління готелями та іншими закладами розміщення, вміння проводити аналіз внутрішнього та зовнішнього середовища діяльності підприємства, приймати обґрунтовані управлінські рішення.

Виконання курсової роботи з даної дисципліни сприяє розвитку наукового мислення, логічного викладу матеріалу, виробленню вмінь та навичок самостійної творчої роботи.

Методичні вказівки до написання курсової роботи розроблені у відповідності до вимог нормативної програми з дисципліни "Основи менеджменту" для студентів спеціальності 5.14010101 «Готельне обслуговування».

Основні етапи виконання курсової роботи:

- вибір теми курсової роботи;
- підбір, опрацювання законодавчих та нормативних документів, літературних джерел;
- збір, групування та опрацювання практичного матеріалу об'єкта дослідження;
- складання плану курсової роботи;
- написання розділів курсової роботи.

Самостійне дослідження студентом обраного об'єкта (підприємства, організації, компанії) дозволить продемонструвати вміння використовувати здобуті теоретичні знання та сформовані практичні навички, які необхідні при здійсненні управління персоналом, для прийняття ефективних управлінських рішень щодо діяльності підприємств.

Об'єкт – діяльність конкретного готелю чи закладу розміщення.

Основні вимоги до курсової роботи:

- ❖ розкриття теоретичних засад об'єкта дослідження на основі вивчення та осмислення законодавчо-нормативних та літературних джерел;
- ❖ прикладний характер дослідження;
- ❖ узагальнення наприкінці роботи результатів у вигляді аналітичних висновків та пропозицій (рекомендацій щодо покращення або зміцнення позицій організації);
- ❖ логічність побудови плану і змісту курсової роботи, культура мислення і мови;
- ❖ відповідність вимогам щодо оформлення;
- ❖ аргументованість захисту курсової роботи та вміння чітко викладати свою точку зору.

Підготовчий етап роботи над курсовою роботою починається з вибору те-

ми, її осмислення та обґрунтування. Керівництво написання курсової роботи здійснює викладач.

Теми курсових робіт щорічно оновлюються та коригуються з урахуванням тенденцій розвитку менеджменту, рекомендацій циклової комісії (додаток 1).

Тема курсової роботи обирається кожним студентом самостійно, враховуючи об'єкт, на матеріалах якого буде виконуватись робота, її актуальність, власні наукові інтереси, а також можливості щодо збору фактичного і статистичного матеріалу та знання спеціальної літератури.

Студент має право запропонувати свою тему або внести зміни до теми з загального списку, узгодивши це з викладачем.

Тема курсової роботи не може двічі повторюватися в одній академічній групі.

Заміна обраної теми як виняток може проводитися лише з дозволу викладача при наявності поважних причин.

План курсової роботи складається з:

- вступу,
- трьох розділів,
- висновку,
- списку використаної літератури,
- додатків.

Курсова робота має бути літературно та технічно грамотно виконана і відповідати певним вимогам оформлення. Літературне оформлення курсової роботи є важливим елементом її виконання і одним із багатьох чинників, який впливає на оцінювання під час захисту.

Текст курсової роботи повинен бути логічно обґрунтованим та грамотно викладеним. У роботі не допускаються стилістичні, орфографічні та граматичні помилки.

Курсова робота має бути набрана на комп'ютері грамотно без скорочення спеціальних і наукових термінів (крім загальновизнаних), на одній стороні аркуша паперу стандартного формату А4 з полуторним міжстроковим інтервалом. Текст набирається нежирним шрифтом Times New Roman, розміром 14 пунктів. Шрифт друку повинен бути чітким, стрічка – чорного кольору звичайної жирності. Щільність тексту курсової роботи повинна бути однаковою.

Текст курсової роботи друкують з дотриманням таких розмірів поля: праве - 10 мм, ліве - 30 мм, верхнє - 20 мм, нижнє - 20 мм.

Текст повинен бути розділений на абзаци, кожний з яких включає самостійну думку, яка складається з декількох речень. Абзацний відступ повинен бути однаковим і дорівнювати п'яти знакам.

Викладення тексту кожного розділу, а також вступу та висновків слід починати з нової сторінки.

Захист курсової роботи

Відповідно до навчального графіка визначається строк захисту курсових робіт. Захист курсових робіт проводить комісія у складі 3 викладачів, склад якої визначається наказом директора по коледжу.

До захисту роботи необхідно підготуватись заздалегідь (уважно почитати її, скласти тези, презентацію.). Під час захисту студенту задаються запитання для того, щоб з'ясувати, наскільки поглиблено засвоєно матеріал даної теми.

За підсумками захисту курсової роботи виставляється оцінка, яка враховує:

- визначення головної ідеї її обґрунтування;
- виділення практичного аспекту проблеми;
- проробку різних літературних джерел, формування різниці у поглядах на проблему сучасних провідних фахівців;
- грамотність викладання тексту;
- відповіді на додаткові питання.

Курсова робота оцінюється: «відмінно», «добре» і «задовільно». Робота, яка не допущена до захисту або не захищена, не оцінюється.

Виставлена науковим керівником оцінка по захисту курсової роботи є остаточною.

ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

з дисципліни «Основи менеджменту» для підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010101 Готельне обслуговування

1. Бізнес-планування підприємства готельної індустрії.
2. Взаємозв'язок керуючої та керованої підсистем організації сфери гостинності.
3. Вивчення економічних факторів впливу на організацію, як процес управління підприємством.
4. Вивчення стратегії і тактики сучасного менеджменту в підприємстві.
5. Використання системи методів управління.
6. Влада і особистий вплив діяльності керівника підприємства готельної індустрії.
7. Внутрішнє середовище організації сфери гостинності та його характеристика.
8. Вплив зовнішнього середовища на процес функціонування готелю
9. Делегування повноважень в готелі
10. Ділове спілкування
11. Дослідження керівництва та ролі лідерства в колективі.
12. Етапи розвитку готельного господарства в світі.
13. Застосовування функції «контроль» в управлінні підприємством.
14. Застосовування функції «організація» в системі управлінні підприємством.
15. Застосовування функції «планування» в системі управлінні підприємством.
16. Зовнішнє середовище підприємства готельної індустрії.
17. Інформація і документація в управлінні готелем.
18. Комунікації в системі менеджменту підприємства.
19. Комунікаційний процес в готельному комплексі.
20. Контроль на підприємстві сфери гостинності.
21. Лідерство на підприємстві сфери послуг.
22. Менеджер в системі управління підприємством.
23. Методи та моделі прийняття управлінських рішень на підприємстві сфери гостинності.
24. Мотивація на підприємстві сфери гостинності.
25. Необхідність інформації та її використання в підприємстві.
26. Організаційні структури в управлінні організації
27. Організація взаємодії як функція менеджменту на підприємстві готельної індустрії.
28. Організація менеджменту персоналу в підприємстві.
29. Організація праці керівників і фахівців в підприємстві.
30. Організація сфери гостинності як відкрита система.
31. Організація та технологія проведення ділових нарад в підприємстві.

32. Особа керівника як суб'єкт управлінської діяльності
33. Принципи побудови організаційних структур управління на підприємствах сфери гостинності.
34. Проблеми вдосконалення міжособових та організаційних комунікацій
35. Проблеми мотивації як функції менеджменту в управлінні готельним підприємством
36. Процес прийняття управлінського рішення
37. Психологія та етика ділових відносин в системі управління підприємством.
38. Регулювання як загальна функція менеджменту.
39. Реклама на сучасному готельному підприємстві, її значення та функції.
40. Рішення як результат управлінської діяльності готельного підприємства.
41. Розробка та ухвалення управлінських рішень в підприємстві.
42. Роль внутрішнього середовища в процесі функціонування готелю
43. Роль менеджера в процесі управління готельним підприємством.
44. Складові середовища організації сфери гостинності.
45. Стиль керівництва та його застосування залежно від конкретних умов підприємства сфери гостинності.
46. Стратегічне планування діяльності готельних підприємств.
47. Сучасний менеджер в індустрії гостинності.
48. Технологія прийняття управлінських рішень на підприємстві сфери послуг.
49. Трудовий колектив як об'єкт управління на підприємстві сфери гостинності.
50. Управління кар'єрою менеджера підприємства готельної індустрії.
51. Формальні та неформальні групи на готельному підприємстві.
52. Форми влади та впливу
53. Форми мотивації персоналу в готелі.
54. Функції менеджменту та їх роль на підприємстві готельної сфери.
55. Характеристика організації взаємодії як функції менеджменту.
56. Характеристика послуг (основних і додаткових) і їх значення та роль на підприємстві індустрії гостинності.
57. Удосконалення організаційної та управлінської структур підприємства.
58. Управління конфліктними ситуаціями та стресами в підприємстві.
59. Управлінський етикет і особиста культура персоналу підприємства
60. Функція контролю в менеджменті підприємства

Тема: Управлінський етикет і особиста культура персоналу підприємства

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. ПОНЯТЯ ЕТИКЕТУ ТА КУЛЬТУРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Професійна культура фахівців сфери гостинності

1.2 Суть управлінського етикету.

1.2 Принципи управлінського етикету.

РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ПІДВИЩЕННЯ КУЛЬТУРИ І ЯКОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ НА ПРИКЛАДІ ГОТЕЛЮ «ПРОФСПІЛКОВИЙ»

2.1 Характеристика готелю «Профспілковий».

2.2 Вимоги, що пред'являються до якості готельних послуг

2.3 Культура поведінки персоналу - одна з складових культури обслуговування гостей в готелі

РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ РІВНЯ ОСОБИСТОЇ КУЛЬТУРИ ПЕРСОНАЛУ, ЯК ОКРЕМОГО ЯВИЩА В ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЮ «ПРОФСПІЛКОВИЙ»

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

ДОДАТКИ.

Тема: Роль внутрішнього середовища в процесі функціонування готелю

ВСТУП.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ПІДХОДИ ДО ВИЗНАЧЕННЯ ЗМІСТУ ЕЛЕМЕНТІВ ВНУТРІШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.

1.1. Поняття, сутність внутрішнього середовища

1.2. Основні складові внутрішнього середовища організації та взаємозв'язок між ними.

1.3 Значення внутрішнього середовища в виробничому потенціалі готелю

РОЗДІЛ 2. ДІАГНОСТИКА ВНУТРІШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА НА ПРИКЛАДІ РЕКРЕАЦІЙНОГО КОМПЛЕКСУ „СРІБНІ ЛЕЛЕКИ”.

2.1. Характеристика рекреаційного комплексу «Срібні лелеки»

2.2. Основні елементи внутрішнього середовища рекреаційного комплексу

«Срібні лелеки»

2.2.1. Цілі організації

2.2.2. Структура підприємства

2.2.3. Завдання

2.2.4. Технологія та її місце у системі елементів організації

2.2.5. Трудові ресурси організації

РОЗДІЛ 3. Шляхи удосконалення внутрішнього середовища підприємства готельного господарства.

ВИСНОВКИ.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ.

Тема. Вплив зовнішнього середовища на процес функціонування готелю

ВСТУП.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ЗОВНІШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Структура і зміст зовнішнього середовища підприємства.

1.2. Чинники, які впливають на розвиток зовнішнього середовища готелю

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ РОЗВИТКУ ЗОВНІШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ПІДПРИЄМСТВА НА ПРИКЛАДІ РЕКРЕАЦІЙНОГО КОМПЛЕКСУ „СРІБНІ ЛЕЛЕКИ”.

2.1. Характеристика рекреаційного комплексу «Срібні лелеки»

2.2. Аналіз факторів зовнішнього середовища готелю:

2.2.1. Аналіз факторів непрямого впливу (економічна ситуація у країні, НТП, політичні обставини).

2.2.2. Аналіз факторів прямого впливу (споживачі, конкуренти, ЗМІ, реклама інфраструктура, постачальники).

РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ОПТИМІЗАЦІЇ ВПЛИВУ ФАКТОРІВ ЗОВНІШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА НА ЕФЕКТИВНІСТЬ ФУНКЦІОНУВАННЯ РЕКРЕАЦІЙНОГО КОМПЛЕКСУ „СРІБНІ ЛЕЛЕКИ”.

ВИСНОВКИ.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ.

Тема. Проблеми мотивації як функції менеджменту в управлінні готельним підприємством

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МОТИВАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ В УПРАВЛІННІ ПІДПРИЄМСТВОМ ГОТЕЛЬНОГО ТИПУ

1.1. Поняття мотивації та її зміст.

1.2. Мотиваційні теорії.

1.3. Роль заохочення та стягнення в ефективності мотивації.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ПРОБЛЕМИ МОТИВУВАННЯ В СУЧАСНИХ УМОВАХ НА ПРИКЛАДІ ГОТЕЛЮ.....

2.1. Характеристика готелю

2.2. Аналіз мотиваційної політики готелю

2.2.1. Матеріальна мотивація праці

2.2.2. Нематеріальна мотивація праці

РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ФУНКЦІЇ МОТИВАЦІЇ У ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЮ ...

ВИСНОВКИ.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ.

Тема. Функція контролю в менеджменті підприємства

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНТРОЛЬ У СИСТЕМІ КЕРУВАННЯ ГОТЕЛЬНИМ ПІДПРИЄМСТВОМ

1.1. Зміст, види, принципи та процес здійснення контролю на підприємствах готельного бізнесу

1.2. Ефективність функції контролю у готельному бізнесі

1.3. Значення контролю у процесі управління підприємством

РОЗДІЛ 2. МЕХАНІЗМ ЗДІЙСНЕННЯ КОНТРОЛЮ НА ГОТЕЛЬНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ (НА ПРИКЛАДІ ГОТЕЛЮ

2. 1. Загальна характеристика підприємства готелю.....

2.2 Аналіз реалізації функції контролю у готелі

3. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ФУНКЦІЇ КОНТРОЛЮ У ГОТЕЛІ

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ.

Список використаної літератури

Базова

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К. : Знання, 2010. – 358 с.
2. Економіка і менеджмент підприємств готельно-туристичного комплексу : навчальний посібник / за ред. О.С. Гринькевич. – Львів : МАУП, 2007. – 303 с.
3. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
4. Мунін Г.Б. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу / Г.Б. Мунін. - К. : Кондор, 2008. - 460 с.
5. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанный бізнес: Менеджмент/ Л.І. Нечаюк. –К. :ЦНЛ, 2006.- 348 с.
6. О.М.Гірняк Менеджмент Київ “Магнолія плюс” 2003 с.46-105
7. Пилипенко С.М., Пилипенко А.А., Оленко В.І. Менеджмент: навчальний посібник. – Харків: Вид. ХДЕУ. 2002. – 208 с.
8. Путенцейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва / П.Р. Путенцейло. – К. : ЦНЛ, 2007. – 344 с.
9. Роглев Х.Й. Готельний менеджмент: навч. посіб. - К., Центр навчальної літератури 2004.
10. Управління сучасним готельним комплексом / за ред. С.І. Дорогунцова.–К. :Ліра, 2005. – 520 с.

Допоміжна

1. Б.М.Андрушків “Основи менеджменту” Навч.посібник для студентів вищих навчальних закладів,- Львів “Світ” 1995.
2. Бесєдін М.О., Нагаєв В.М. Основи менеджменту: оцінно-ситуаційний підхід (модульний варіант): підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.
3. Гапоненко А.Л., Панкрухин А.П. Стратегическое управление: Учебник. – М.: Омега – Л., 2004. – 472 с.
4. Палеха Ю.І. Менеджмент для початківців: Підруч. – К., 2001. – С. 14-19.
5. Осовська Г.В. Основи менеджменту: Навч. посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Кондор, 2003. – 550 с.
6. Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента: Пер. с англ. – М.: Дело, 2003. – 702 с.
7. Стадник В.В., Йохна М.А. Менеджмент: Підруч. – К.: Академвидав, 2007, - С. 27-51
8. Сухарський В.С. Менеджмент: Навчальний посібник.- Тернопіль: Астон, 2001. – 301с.
9. Хміль Ф.І. «Основи менеджменту»: Підручник. – К.: Академвидав, 2003. – 608с.
10. Шегда А.В. Менеджмент: Підруч.- К.: Знання, 2002. – С. 30-36, 44-71.
11. Мунін Г.Б. та ін. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі / Г.Б. Мунін. – К. : Кондор, 2008. - 370 с.
12. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник / за ред. Г.Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2010. – 430 с.
13. В.Т.Жигалов Основи менеджменту і управлінської діяльності Київ “Вища школа” 1994

ЛУЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ КОЛЕДЖ
Львівської комерційної академії

Завдання до курсової роботи

з дисципліни «Основи менеджменту»

студент _____ III курсу _____ групи

(прізвище, ім'я та по батькові)

Тема завдання і вихідні дані:

Дата видачі завдання “ ___ ” _____ 20__ р.

Термін виконання “ ___ ” _____ 20__ р.

Дата прийому роботи на перевірку(рецензування) “ ___ ” _____ 20__ р

Викладач-керівник
курсної роботи _____

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові)

Циклова комісія організації обслуговування та товарознавчих
дисциплін

КУРСОВА РОБОТА

з «Основ менеджменту»

на тему:

“Управлінський етикет і особиста культура
персоналу підприємства “

Студентки III курсу
групи ГО-31/2
напряму підготовки
6.140101 Готельно-ресторанна справа
спеціальність 5.14010101
Готельне обслуговування

Дордюк Тетяни Сергіївни

(прізвище та ініціали)

Керівник Цехош Н.О.

Національна шкала (оцінка)

Члени комісії

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)