ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПОГОДЖУЮ
Гарант освітньої програми
_____ Вікторія ГРАНОВСЬКА
«02» вересня 2024 року

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. завідувача кафедри
_____ Катерина НІКІТЕНКО
Протокол засідання кафедри
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ХДАЕУ
від «02» вересня 2024 року № 1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Стратегічне управління готельними, ресторанними і курортними підприємствамим

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – другий (магістерський) рівень вищої освіти

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Кропивницький - 2024

Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Стратегічне управління готельними, ресторанними і курортними підприємствами
Факультет	Економічний
Назва кафедри	Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Викладач	Нікітенко Катерина Сергіївна – к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу; наукові інтереси: розвиток індустрії гостинності, агротуризм, сервіс у закладах ГРБ, управління персоналом у закладах індустрії гостинності.
Контактна інформація	+38(050)6437139; nikitenko_k@ksaeu.kherson.ua
Графік консультацій	Консультації online: Telegram +38(050)6437139, Zoom
Програма дисципліни	1. Предмет і зміст дисципліни «Стратегічне управління готельними, ресторанними і курортними підприємствами» 2. Концепція та ключові характеристики стратегічного управління розвитком готельних, ресторанних і курортних підприємств 3. Стратегічне планування як функція стратегічного управління 4. Формування стратегій розвитку готельних, ресторанних і курортних підприємств у стратегічному наборі 5. Інноваційні стратегії розвитку підприємств 6. Стратегічний аналіз в системі стратегічного управління 7. Система збалансованих показників як інструмент забезпечення реалізації та оцінки стратегії розвитку готельних, ресторанних і курортних підприємств 8. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного управління готельних, ресторанних і курортних підприємств 9. Формування і розвиток інноваційного потенціалу підприємств сфери послуг
Мова викладання	українська

1. Анотація курсу

Анотація курсу	Дисципліна спрямована на формування у здобувачів фахових компетентностей щодо стратегічного управління готельними, ресторанними та рекреаційними закладами
Інформаційний пакет дисципліни	Веб-середовище Moodle

2. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Оволодіння новітніми теоретичними знаннями з питань стратегічного управління та набуття практичних вмінь і навичок щодо розробки та реалізації стратегій розвитку готельних, ресторанних і курортних підприємств у швидко змінному середовищі їх діяльності.
Завдання вивчення дисципліни	1. Ознайомлення здобувачів ВО із поняттями стратегія, стратегічне управління, стратегічне планування. 2. Розгляд основних видів стратегій, стратегічних планів та орієнтирів. 3. Ознайомлення з вітчизняними і зарубіжними методами стратегічного управління та прийняття управлінських рішень стосовно формування основних шляхів розвитку готельних, ресторанних і курортних підприємств. 4. Розвиток вмінь практично аналізувати конкретні ситуації і вирішувати поставленні завдання щодо стратегічного управління, використання набутого досвіду для формування стратегії розвитку готельних, ресторанних і курортних підприємств.

3. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК 4. Здатність працювати в команді ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні
Спеціальні (фахові)	СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію

	соціально-економічних досліджень ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань

4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2024-2025 н.р.
Семестр	3-й
Курс	2
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента
Пререквізити	Для вивчення дисципліни здобувачам необхідні знання з наступних дисциплін: «Інновації в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі», «Методологія та організація наукових досліджень», «HR-менеджмент готелів і ресторанів».
Постреквізити	«Ділові комунікації та протокольні заходи в готельно-ресторанній справі», «Державне регулювання закладів готельно-ресторанного та Т бізнесу».

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	**3/90**
Лекції	18 годин
Практичні / Семінарські	22 години
Лабораторні	-
Самостійна/ Індивідуальна робота	50 годин
Форма підсумкового контролю	Залік

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: DSpase, MS Office, Zoom, Power Point
Обладнання	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернету

7. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання відбувається з дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час тестових робіт заборонено.

8. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1. ЗАГАЛЬНІ ОСНОВИ СТРАТЕГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ ТА ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВА							
1	Тема 1	Предмет і зміст дисципліни «Стратегічне управління готельними, ресторанними і курортними підприємствами»	2	-	2	5	8
2	Тема 2	Концепція та ключові характеристики стратегічного управління розвитком готельних, ресторанних і курортних підприємств	2	-	2	5	8
3	Тема 3	Стратегічне планування як функція стратегічного управління	2	-	2	10	8
4-5	Тема 4	Формування стратегій розвитку готельних, ресторанних і курортних підприємств у стратегічному наборі	2	-	4	5	8
5-6	Тема 5	**Тема 5.** Інноваційні стратегії розвитку підприємств	2	-	2	5	8
	ПК ЗЧ 1	Підсумкова робота №1					14
Змістова частина 2. ІНСТРУМЕНТАРІЙ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ СТРАТЕГІЇ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ							
6	Тема 6	Стратегічний аналіз в системі стратегічного управління	2	-	2	5	8
7-8	Тема 7	Система збалансованих показників як інструмент забезпечення реалізації та оцінки стратегії розвитку готельних, ресторанних і курортних підприємств	2	-	4	5	8
8-9	Тема 8	Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного управління готельних, ресторанних і курортних підприємств	2	-	2	5	8
10	Тема 9	Формування і розвиток інноваційного потенціалу підприємств сфери послуг	2	-	2	5	8
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова робота №2					14
	Сума		**18**	**-**	**22**	**50**	

9. Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне,

	пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо.
Лабораторні	-
Самостійна робота	Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка рефератів, презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей.
Індивідуальна робота	Підготовка та захист самостійної розробки відбувається у вигляді захисту її на заняттях.

10. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
Конкретно визначаються методи поточного контролю: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (твір, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи здобувача; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; проблемні ситуації тощо. Вимоги та методи до поточного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, реферат, презентація тощо. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.
Підсумковий контроль за змістовою частиною
Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення тем розділу 1 і розділу2. Для проведення підсумкового контролю розроблено завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.
Підсумковий контроль
Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)	**Підсумкова оцінка (залік)**

Змістова частина 1						Змістова частина 2					
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	**ПК ЗЧ 1**	Т6	Т7	Т8	Т9	**ПК ЗЧ 2**	**Max 100**
Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	**Max 14**	Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	**Max 14**	

Шкала оцінювання

Шкала рейтингу	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	**A**	Відмінно	зараховано
82-89	**B**	Добре	
74-81	**C**		
64-73	**D**	Задовільно	
60-63	**E**		
35-59	**FX**	Незадовільно	не зараховано
1-34	**F**	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література

1. HoReCa: навчальний посібник: у 3 т. Т. 1 Готелі / за редакцією А. А. Мазаракі. – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. – 412 с.
2. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х т. Т. 2: Ресторани / за редакцією А. А. Мазаракі. – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. – 312 с.
3. Бутко М.П. Стратегічний менеджмент. Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2019, 376 с.
4. Довгань Л.Є., Каракай Ю.В., Артеменко Л.П. Стратегічне управління. К.: Центр навчальної літератури, 2019, 440 с.
5. Економіка туризму : навчальний посібник / В.Г. Грановська та ін. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 208 с.
6. Ігнатьєва І.А. Стратегічний менеджмент: Підручник. К.: Каравела, 2019, 464 с.
7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторанний сервіс: стандарти. Практичний посібник ресторатора. – Карпатська Вежа, 2020. – 145 с.
8. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Барна М.Ю., Мельник І.М. та ін. [за заг. редакцією В. Я. Брича]. – К. : Ліра-К, 2019. – 484 с.
9. Портер М. Конкурентна стратегія. Техніки аналізу галузей і конкурентів. К.: Наш формат, 2020, 424 с.
10. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник/ Н. П. Машир А. П. Пасюк. - К.: Кондор, 2016. –311 с.
11. Сумець О. М. Стратегічний менеджмент : підручник / О. М. Сумець; МВС України, Харків. нац. ун-т внутр. справ, Кременч. льот. коледж. – Харків: ХНУВС, 2021. – 208 с.

Додаткова	1. ДБН В.2.2-17:2006. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення 2. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) 3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://3umf.com/doc/449/. 4. Дуга В.О. Стратегії розвитку сільського туризму: регіональний аспект. Стратегічні пріоритети розвитку економічної системи України: зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. конф. / за ред. Танклевської Н.С. Херсон: ХДАУ, 2020. С.65-68. 5. Краснокутська Н. С. Стратегічне управління: навч. посібник / Н. С. Краснокутська, І. А. Кабанець; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Харків : НТУ "ХПІ", 2017. – 460 с. 6. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – Київ : «Центр учбової літератури», 2016. – 304 с. 7. Моргулець О. Б. Менеджмент у сфері послуг: навчальний посібник / О. Б. Моргулець. – К.: ЦУЛ, 2017. – 384 с. 8. Ткачова С.С. Стратегічний менеджмент [Текст]: навч. пос. / С. С. Ткачова, Т. С. Пічугіна, О. П. Ткаченко. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 213 с. 9. Хаустова К. М., Чорій М. В., Ільтьо Т. І. Формування продуктової стратегії підприємств готельного бізнесу в умовах ринкових змін. *Науковий вісник Полісся*, (1(20), 43-48. 10. Яцун Л.М. Менеджмент ресторанного господарства : навч. пос. / Л.М. Яцун, Л.Д. Льовшина, О.В. Новікова, О.П. Ткаченко, С.С. Ткачова. – Х.: Світ книг, 2018. – 486 с.
Інформаційні ресурси	1. Журнал «Академія гостинності». – Режим доступу: http://hotel-rest.com.ua 2. Журнал «Готельний та ресторанний бізнес». – Режим доступу: http://prohotelia.com/magazine/ 3. Журнал «Ресторатор». – Режим доступу: http://www.restorator.ua 4. Міжнародна мережа готелів «Optima Grup Otel». – Режим доступу: https://optimahotels.com.ua/uk/ 5. Наукова бібліотека ім. Вернадського. – Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua 6. Новини сфери гостинності. – Режим доступу: https://tourism-book.com 7. Офіційний сайт Комітету статистики України. – Режим доступу: www. ukrstat.gov.ua 8. Платформа «Poster». – Режим доступу: https://joinposter.com/ua 9. Сайт Gastro Family Дмитра Борисова. – Режим доступу: . https://borysov.com.ua/uk 10. Сайт Міжнародної Фінансової Корпорації. – Режим доступу: www.ifc.org