

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету



Наталія КИРИЧЕНКО

“01 ” вересня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНИМИ, РЕСТОРАННИМИ ТА РЕКРЕАЦІЙНИМИ ЗАКЛАДАМИ

	(назва навчальної дисципліни)
освітній ступінь	<u>другий (магістерський)</u> (молодший бакалавр, бакалавр, магістр)
спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (шифр і назва спеціальності)
освітня програма	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (назва освітньої програми)
факультет	<u>економічний</u> (назва факультету)

2023 – 2024 навчальний рік

Робоча програма дисципліни «Стратегічне управління готельними,
ресторанними та рекреаційними закладами»

(назва навчальної дисципліни)

для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою

«Готельно-ресторанна справа», спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

(назва освітньої програми)

(шифр і назва спеціальності)

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Катерина Нікітенко, к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов

Протокол від „ 28 ” серпня 20 23 року № 1

Схвалено науково-методичною комісією спеціальності

Протокол від „ 01 ” вересня 20 23 року № 2

Затверджено на Вченій раді факультету економічного

Протокол від „ 01 ” вересня 20 23 року № 2

в.о. завідувача
кафедри

готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу й
іноземних мов



(підпис)

Нікітенко К.С.

(прізвище та ініціали)

„ 01 ” вересня 20 23 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Змістових частин – 2	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (шифр і назва спеціальності)	Рік підготовки:	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		2-й	2-й
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		3-й	3-й
		Лекції	
		18 год.	12 год.
		Практичні, семінарські	
		22 год.	12 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		50 год.	96 год.
		Індивідуальні завдання:	
		-	-
		Вид контролю: залік	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи здобувача – 8	Освітній ступінь: <u>другий (магістерський)</u>		

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:
для денної форми навчання – 40/50

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами» є оволодіння новітніми теоретичними знаннями з питань стратегічного управління та набуття практичних вмінь і навичок щодо розробки та реалізації стратегій розвитку готельних, ресторанными і курортних підприємств у швидко змінному середовищі їх діяльності.

Предметом курсу “Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами” є принципи розробки і застосування комплексу спеціальних знань і вмінь стратегічного управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами.

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, ресторанными і курортних підприємств.
4. Розвиток вмінь практично аналізувати конкретні ситуації і вирішувати поставлені завдання щодо стратегічного управління, використання набутого досвіду для формування стратегії розвитку готельних, ресторанными і курортних підприємств.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен:

знати:

- ✓ суть стратегічного менеджменту, місце в системі підготовки керівників, менеджерів;
- ✓ еволюцію стратегічного менеджменту;
- ✓ особливості розробки стратегії та їхні типи;
- ✓ методика постановки стратегічних цілей організації в сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- ✓ принципи стратегічного планування;
- ✓ процес розробки стратегії;
- ✓ особливості застосування системного підходу в стратегічному менеджменті в сфері надання послуг.

уміти:

- ✓ визначати тип стратегії, яку доцільно застосовувати в управлінні готельними, ресторанными і курортними підприємствами;
- ✓ формулювати місію організації;
- ✓ здійснювати SWOT-аналіз середовища організації;
- ✓ визначати стратегічні цілі організації;
- ✓ здійснювати стратегічне планування;
- ✓ приймати стратегічні рішення в сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- ✓ проводити стратегічну сегментацію;
- ✓ розробляти та впроваджувати конкурентну стратегію готельного, ресторанного і курортного підприємства.

Міждисциплінарні зв'язки. Зазначена дисципліна тісно пов'язана з іншими профільними курсами, такими як:

Пререквізити. Для вивчення дисципліни здобувачам необхідні знання з наступних дисциплін: «Інновації ресторанного та туристичного бізнесу», «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».

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання

Інтегральна компетентність. Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи

Програмні компетентності	Програмні результати
ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)	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
ЗК 4. Здатність працювати в команді	
ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні	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
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	ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.
СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.	

4. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1.

ЗАГАЛЬНІ ОСНОВИ СТРАТЕГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ ТА ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВА

Тема 1. Предмет і зміст дисципліни «Стратегічне управління готельними, ресторанними і курортними підприємствами»

Предмет дисципліни «Стратегічне управління готельними, ресторанними і курортними підприємствами». Завдання та зміст дисципліни.

Тема 2. Концепція та ключові характеристики стратегічного управління розвитком готельних, рестораних і курортних підприємств

Сучасна концепція стратегічного управління та її значення. Суть, призначення та основні принципи стратегічного управління. Стратегічне управління розвитком як процес в загальній системі управління діяльністю підприємства. Послідовність переходу підприємства до стратегічного управління.

Тема 3. Стратегічне планування як функція стратегічного управління

Стратегічне планування як складова процесу розробки стратегії. Процес стратегічного планування та характеристика його етапів. Стратегічний план в системі стратегічного управління розвитком підприємства. Визначення цілей та формування місії в стратегічному управлінні. Класифікація цілей та формування «дерева цілей» підприємства.

Тема 4. Формування стратегій розвитку готельних, рестораних і курортних підприємств у стратегічному наборі

Зміст і призначення стратегії підприємства у конкурентному середовищі. Різновиди стратегій та їх характеристика.

Тема 5. Інноваційні стратегії розвитку підприємств

Інноваційні стратегії. Види інновацій. Стратегічний набір та стратегічна прогалина.

Змістова частина 2.

ІНСТРУМЕНТАРІЙ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ СТРАТЕГІЇ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ

Тема 6. Стратегічний аналіз в системі стратегічного управління

Основні методи аналізу, групування та прогнозування в стратегічному управлінні. Зміст, завдання та методологія стратегічного аналізу. Стратегічний аналіз в умовах невизначеності. Аналіз зовнішнього та внутрішнього середовища: PEST та SWOT-аналізи. Основні якісні та кількісні методи прогнозування розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методи групування у стратегічному аналізі.

Тема 7. Система збалансованих показників як інструмент забезпечення реалізації та оцінки стратегії розвитку готельних, ресторанних і курортних підприємств

Роль систем стратегічного вимірювання в управлінні інноваційним розвитком підприємства. Збалансована система показників. Система показників відповідальності. Модель ділової переваги і піраміда результативності МакНейра. Організаційна структура та особливості організаційних форм забезпечення інноваційної діяльності.

Тема 8. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного управління готельних, ресторанних і курортних підприємств

Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного управління розвитком підприємств. Стратегічний контроль у системі управління підприємства. Лідерство та корпоративна культура.

Тема 9. Формування і розвиток інноваційного потенціалу підприємств сфери послуг

Загальна характеристика і місце інноваційної політики в загальній стратегії підприємства. Складові елементи і чинники впливу на формування інноваційної політики. Механізм формування інноваційної політики підприємства. Роль держави у формуванні сприйнятливості економіки підприємств до інновацій.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Змістова частина 1. ЗАГАЛЬНІ ОСНОВИ СТРАТЕГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ ТА ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВА												
Тема 1. Предмет і зміст дисципліни «Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами»	8	2	2	-	-	5	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Концепція та ключові характеристики стратегічного управління розвитком готельних, ресторанных і курортних підприємств	12	2	2	-	-	5	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Стратегічне планування як функція стратегічного управління	12	2	2	-	-	5	-	-	-	-	-	-
Тема 4. Формування стратегій розвитку готельних, ресторанных і курортних підприємств у стратегічному наборі	16	2	4	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Тема 5. Інноваційні стратегії розвитку підприємств	14	2	2	-	-	5	-	-	-	-	-	-
ПКЗЧ 1												
Разом за змістовою частиною 1	52	10	12	-	-	30	-	-	-	-	-	-
Змістова частина 2. ІНСТРУМЕНТАРІЙ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ СТРАТЕГІЇ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ												
Тема 6. Стратегічний аналіз в системі стратегічного управління	14	2	2	-	-	5	-	-	-	-	-	-
Тема 7. Система збалансованих показників як інструмент забезпечення реалізації та оцінки стратегії розвитку готельних, ресторанных і курортних підприємств	16	2	4	-	-	5	-	-	-	-	-	-
Тема 8. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного управління готельних, ресторанных і курортних підприємств	14	2	2	-	-	5	-	-	-	-	-	-
Тема 9. Формування і розвиток інноваційного потенціалу підприємств сфери послуг	14	2	2	-	-	5	-	-	-	-	-	-
ПКЗЧ 2												
Разом за змістовою частиною 2	38	8	10	-	-	20	-	-	-	-	-	-
Усього годин	90	18	22	-	-	50	-	-	-	-	-	-

6. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1.	Тема 1. Предмет і зміст дисципліни «Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами»	2	-
2.	Тема 2. Концепція та ключові характеристики стратегічного управління розвитком готельних, ресторанных і курортних підприємств	2	-
3.	Тема 3. Стратегічне планування як функція стратегічного управління	2	-
4.	Тема 4. Формування стратегій розвитку готельних, ресторанных і курортних підприємств у стратегічному наборі	2	-
5.	Тема 5. Інноваційні стратегії розвитку підприємств	2	-
6.	Тема 6. Стратегічний аналіз в системі стратегічного управління	2	-
7.	Тема 7. Система збалансованих показників як інструмент забезпечення реалізації та оцінки стратегії розвитку готельних, ресторанных і курортних підприємств	2	-
8.	Тема 8. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного управління готельних, ресторанных і курортних підприємств	2	-
9.	Тема 9. Формування і розвиток інноваційного потенціалу підприємств сфери послуг	2	-
	Разом	18	-

7. Теми семінарсько-практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1.	Тема 1. Предмет і зміст дисципліни «Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами»	2	-
2.	Тема 2. Концепція та ключові характеристики стратегічного управління розвитком готельних, ресторанных і курортних підприємств	2	-
3.	Тема 3. Стратегічне планування як функція стратегічного управління	2	-
4.	Тема 4. Формування стратегій розвитку готельних, ресторанных і курортних підприємств у стратегічному наборі	4	-
5.	Тема 5. Інноваційні стратегії розвитку підприємств	2	-
6.	Тема 6. Стратегічний аналіз в системі стратегічного управління	2	-
7.	Тема 7. Система збалансованих показників як інструмент забезпечення реалізації та оцінки стратегії розвитку готельних, ресторанных і курортних підприємств	4	-
8.	Тема 8. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного управління готельних, ресторанных і курортних підприємств	2	-
9.	Тема 9. Формування і розвиток інноваційного потенціалу підприємств сфери послуг	2	-
	Разом	22	-

8. Самостійна робота

Передбачається, що в період вивчення дисципліни здобувач самостійно розв'язує домашнє завдання, вивчає матеріал курсу в процесі підготовки до практичних занять та семінарів, а також в цілому перед сесією. Частка самостійної роботи при вивченні навчальної дисципліни складає не менше 50 %

Перелік питань для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1.	Тема 1. Предмет і зміст дисципліни «Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами»	4	-
2.	Тема 2. Концепція та ключові характеристики стратегічного управління розвитком готельних, ресторанных і курортних підприємств	5	-
3.	Тема 3. Стратегічне планування як функція стратегічного управління	6	-
4.	Тема 4. Формування стратегій розвитку готельних, ресторанных і курортних підприємств у стратегічному наборі	5	-
5.	Тема 5. Інноваційні стратегії розвитку підприємств	5	-
6.	Тема 6. Стратегічний аналіз в системі стратегічного управління	10	-
7.	Тема 7. Система збалансованих показників як інструмент забезпечення реалізації та оцінки стратегії розвитку готельних, ресторанных і курортних підприємств	5	-
8.	Тема 8. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного управління готельних, ресторанных і курортних підприємств	5	-
9.	Тема 9. Формування і розвиток інноваційного потенціалу підприємств сфери послуг	5	-
	Разом	50	-

Самостійна робота визначається як навчальна діяльність здобувача, спрямована на вивчення і оволодіння матеріалом навчальної дисципліни без участі викладача. Характерними ознаками цього є наявність завдання і цільової установки на його виконання. Кожному здобувачу видаються питання для рефератів, дискусій, підготовки доповідей, інформаційних повідомлень з проблемних питань. Таке завдання виконується самостійно при консультуванні викладачем протягом вивчення навчальної дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

Виконання здобувачем самостійного завдання має бути підпорядковане певним вимогам, а саме таким, як:

1) розвиток мотиваційної установки. Мотиваційна установка – це вироблення в особі внутрішньої потреби в постійній самостійній роботі і, головне, досягнення певних результатів задоволення цієї потреби;

2) систематичність і безперервність. Тривала перерва в роботі з навчальним матеріалом негативно впливає на засвоєння знань, спричиняє втрату логічного зв'язку з раніше вивченим. Тому здобувач повинен звикнути працювати над

навчальним матеріалом постійно, не випускати з поля зору жодної з навчальної дисциплін, вміло поєднувати їх вивчення;

3) послідовність у роботі. Послідовність означає чітку упорядкованість, черговість етапів роботи. Розкиданість і безсистемність читання породжують поверховість знань, унеможлиблюють тривале запам'ятовування прочитаного. При читанні конспекту лекцій, підручника, статті, навчального посібника не повинно залишатися нічого нез'ясованого. Не розібравшись хоча б в одному елементі системи міркувань автора книги, здобувач не зможе надалі повноцінно засвоювати навчальний матеріал;

4) правильне планування самостійної роботи, раціональне використання часу. Чіткий план допоможе раціонально структурувати виконання самостійного завдання, зосередитися на найсуттєвіших питаннях.

Виконання самостійного завдання сприяє формуванню у здобувачів інтелектуальних якостей, необхідних майбутньому фахівцю, виховує у здобувачів стійкі навички постійного поповнення своїх знань, самоосвіти, сприяє розвитку працелюбності, організованості й ініціативи, випробовує його сили, перевіряє волю, дисциплінованість тощо.

Реферативну доповідь здобувач виконує на аркушах формату А4, обсягом до 10 сторінок, вказуючи зміст та список використаних джерел. За результатами захисту реферату викладач виставляє оцінку в журнал. Практичні завдання здобувач виконує в учнівському зошиті і здає викладачу на перевірку у зазначений термін. Захист цих завдань проходить у формі співбесіди, за результатами якої викладач ставить оцінку у журнал.

Перелік тем рефератів:

1. Формування стратегічного мислення персоналу підприємств.
2. Проблеми запровадження стратегічного управління у вітчизняних підприємствах
3. Досвід стратегічного управління закордонними та вітчизняними підприємствами сфери гостинності
4. Проблеми оцінки нестабільності зовнішнього середовища у сфері гостинності
5. Застосування моделей стратегічного управління у вітчизняній практиці: характеристика моделі, досвід застосування.
6. Способи реагування підприємств сфери гостинності на зміни зовнішнього середовища: переваги та недоліки
7. Моделі стратегічного управління вітчизняними мережами підприємств сфери гостинності.
8. Можливості комбінування моделей стратегічного управління підприємствами сфери гостинності в сучасних умовах
9. Вплив держави на стратегічний розвиток вітчизняних підприємств сфери гостинності
10. Нові підходи до використання SWOT-аналізу в управлінні підприємствами сфери гостинності
11. Порівняльний аналіз систем стратегічного та традиційного планування в підприємствах сфери гостинності.

12. Система стратегічних цілей підприємства сфери гостинності.
13. Дерево стратегічних цілей підприємства сфери гостинності на різних етапах життєвого циклу.
14. Стратегії розвитку міст і регіонів України: структура, зміст, стратегія розвитку сфери гостинності.
15. Національна стратегія соціальної відповідальності бізнесу в Україні: зміст, структура, завдання для підприємств сфери гостинності.
16. Філософія існування, стратегічне бачення, місія підприємства сфери гостинності: сутність та зв'язок термінів в теорії та на практиці.
17. Стратегічний моніторинг діяльності підприємств сфери гостинності.
18. Класифікація стратегій підприємств сфери гостинності.
19. Підходи до формування стратегій для підприємств сфери гостинності.
20. Матричні методи розробки стратегій в підприємствах сфери гостинності: переваги та недоліки використання матричних методів на практиці.
21. Зовнішні та внутрішні чинники, які впливають на вибір стратегії підприємства сфери гостинності.
22. Методи та моделі оцінювання правильності вибору стратегії для підприємства сфери гостинності: сутність, приклади успішного використання.
23. Оцінка ефективності діючих стратегій у підприємствах сфери гостинності: методика та приклади.
24. Види стратегічного потенціалу підприємств сфери гостинності.
25. Зовнішні та внутрішні чинники, які впливають на формування потенціалу вітчизняних підприємств сфери гостинності.
26. Рівні конкурентоспроможності потенціалу підприємств сфери гостинності України.
27. Конкурентний статус підприємств сфери гостинності України.
28. Проблеми застосування методів стратегічного аналізу конкурентоспроможності потенціалу підприємства сфери гостинності у вітчизняній практиці.
29. Формування та розвиток зовнішніх і внутрішніх конкурентних переваг у підприємствах сфери гостинності.
30. Стратегічний потенціал та стадії життєвого циклу підприємства сфери гостинності.

9. Індивідуальне завдання

Індивідуальні завдання включають підготовку та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

10. Методи навчання

З метою формування компетентностей та програмних результатів навчання, що передбачені ОП «Готельно-ресторанна справа», впроваджуються інноваційні методи навчання, які забезпечують комплексне оновлення традиційного освітнього процесу

При викладанні дисципліни застосовуються такі методи навчання:

пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, інформаційно-повідомлювальний, пояснювальний, інструктивно-практичний, пояснювально-спонукальний; виконавський, репродуктивний.

За джерелами передавання і характером сприймання інформації використовуються словесні, наочні, практичні методи.

Словесні методи - розповідь, пояснення, бесіда; практичні методи - практичні роботи з використанням первинних документів і облікових реєстрів згідно умов практичної чи ситуаційної задачі; самостійна робота – в аудиторії під час виконання завдання, в бібліотеці, по інтернету.

Для активізації навчально-пізнавальної діяльності застосовуються:

- проблемні лекції,
- елементи рольової гри;
- презентації навчальних матеріалів, виконаних творчих завдань (рефератів);
- застосування наочних матеріалів (реєстрів, журналів, актів, первинної документації, форм фінансової звітності тощо);
- робота в мережі Інтернет, бібліотеці;
- консультації (настановні, контрольні, проблемні).

Навчальна дисципліна «Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами» викладається шляхом поєднання аудиторних занять із самостійною роботою.

Базовою є методика навчання на лекціях із застосуванням мультимедійного методу. На практичних (семінарських) заняттях використовуються різні форми та методи навчання і контролю знань студентів: доповіді, експрес-опитування, доповнення відповіді, вільна дискусія, співбесіда, обговорення рефератних повідомлень, розв'язання задач, виконання самостійних і контрольних робіт та інші.

11. Методи контролю

Методи контролю включають в себе поточний, підсумковий контроль знань, тестові завдання для комплексної перевірки знань з навчальної дисципліни тощо.

Дисципліна «Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами» вивчається протягом одного семестру. По завершенню курсу здобувачі отримують залік.

Для оцінювання знань здобувачів використовуються: поточний контроль (контрольні роботи) та підсумковий контроль (ПКЗЧ). Метод усного контролю: індивідуальне/фронтальне опитування; метод тестового контролю, поточні контрольні роботи, підсумкова контрольна робота; метод самоконтролю. Рівень знань, підготовленості, ерудиції, активності здобувачів на семінарах оцінюється викладачем самостійно.

За результатами контрольних заходів здобувачам виставляються бали. Максимальна кількість балів, що може набрати здобувач у семестрі дорівнює 100-та балам.

Орієнтовні форми контролю знань на практичних заняттях та їх оцінка:

- усна відповідь – до 4 балів;
- доповнення відповіді – до 2 балів;
- самостійна робота – до 4 балів;

- домашня робота – до 4 балів;
- есе (короткі відповіді на запитання) – до 3 балів;
- тестування (з набору суджень вибрати вірні) – до 4 балів;
- реферат (змістовна письмова робота на задану тему з аналізом літератури та висновками) – до 4 балів;
- участь в дискусії – до 2 балів.

Критерії оцінювання аудиторної роботи здобувачів

4 бали

Відмінне володіння теоретичним матеріалом, відповідь відзначається вичерпністю знання матеріалу, вміння вмотивувати власне бачення аналізованих питань, базуючись на нормативних документах. Виклад матеріалу має належний рівень логічності та доказовості, наявність самостійних міркувань і висновків, що свідчить про опрацювання навчальної і нормативної літератури і використання її при висвітленні питання. Теоретичні положення підкріплені конкретними прикладами. Уміння застосувати теоретичні знання на практиці. Практичні завдання в аудиторії і задані додому виконані повністю. На додаткові запитання відповідь є чіткою, послідовною, аргументованою. Є вміння робити самостійні висновки, дискутувати й аргументувати, посилаючись на першоджерела.

3 бали

Знання проблемних питань, відповідь є повною й аргументованою, що свідчить про знання матеріалу. Використані знання нормативних документів, опрацьована рекомендована література, але у викладі матеріалу допущені незначні помилки щодо певного джерела. Чіткі відповіді на поставлені додаткові питання, але не завжди відповідь підкріплена прикладами. Відповідь логічна, структурована. Проте допускаються деякі неточності у формулювання узагальнень та висновків й у використанні понятійного апарату.

2 бали

У викладі теоретичного матеріалу допускаються деякі неточності, відповідь є неповною, поверховою, недостатньо аргументованою. Знання значної частини матеріалу, але знання мають не системний характер. На додаткові питання дається не завжди правильна, точна відповідь. Знання стандартних дефініцій, основної термінології теми.

1 бал

Здобувач не володіє матеріалом, допускає неточності і помилки при посилянні на факти і приклади. На додаткові питання відповідає лише частково, не обізнаний з рекомендованою літературою, не володіє термінологією і не здатен сформулювати дефініції.

Критерії оцінювання поточного контролю знань здобувачів

4 бали

Володіння повною мірою навчальним матеріалом, вільний самостійний та аргументований виклад під час усних та письмових відповідей, всебічне розкриття змісту теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової і

додаткової літератури. Усі практичні завдання виконані в повному обсязі та без помилок.

3 бали

Достатнє володіння навчальним матеріалом, обґрунтований його виклад під час усних виступів та письмових відповідей, здебільшого розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової літератури. Під час висвітлення окремих питань немає достатньої глибини відповіді та аргументації, допущені окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильне виконання більшості практичних завдань.

2 бали

Часткове володіння навчальним матеріалом, є лише базові знання. Усні та письмові відповіді викладені фрагментарно, поверхово, недостатньо розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань, допущені суттєві неточності, правильно виконана половина практичних завдань.

1 бал

Недостатнє володіння навчальним матеріалом, зміст більшості питань теми не викладений, допущені суттєві помилки. Правильно виконані окремі практичні завдання.

Критерії оцінювання самостійної роботи здобувачів

4 бали

Повне і всебічне розкриття питань самостійного опрацювання, вільне оперування поняттями і термінологією, демонстрація глибоких знань джерел, є власна думка щодо відповідної теми і аргументованість. Усі види практичних завдань правильно виконані та оформлені.

3 бали

Розкриті питання, винесені для самостійного опрацювання, оперування поняттями і термінологією, продемонстровані знання джерел, є власна думка щодо відповідної теми, однак не доведена. Усі види практичних завдань виконані та оформлені належним чином, допущені несуттєві помилки.

2 бали

Розкриті не всі питання самостійного опрацювання, невпевненість щодо понять і термінології, є знання більшості джерел. При виконанні практичних завдань допущені помилки, виконані завдання оформлені належним чином, деякі завдання не виконані.

1 бал

Питання розкриті у загальних рисах, демонструє нерозуміння їх сутності, допущені помилки у висновках, матеріал викладений нелогічно. Виконані лише окремі завдання, не дотримуючись вимог при їх оформленні.

Критерії оцінювання тестових завдань

Тест складається з **12 завдань**, за які здобувач може набрати 6 балів (кожна правильна відповідь оцінюється в 0,5 балів).

5 балів – здобувач дав не менше 90% правильних відповідей.

4 бали – здобувач дав не менше 70% правильних відповідей.

3 бали – здобувач дав не менше 50% правильних відповідей.

2 бали – здобувач т дав менше 50% правильних відповідей.

У випадку відсутності здобувача на практичному (семінарському) занятті він зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття через усне опитування в поза аудиторний час (час консультацій викладача) або відпрацювати пропущене заняття шляхом написання реферату на тему, задану викладачем (але не більше половини від загальної кількості занять). Невідпрацьовані заняття вважаються незданими і за них не нараховується оцінка в балах. За навчальну дисципліну здобувачем може бути отримано максимально 100 балів. У підсумку, оцінені за 100-бальною системою, знання здобувача відображаються у заліковій книжці.

Підсумковий контроль

Підсумкове оцінювання знань здобувачів з навчальної дисципліни здійснюється у формі підсумкового контролю. Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни у формі заліку дорівнює сумі всіх балів, які здобувач отримує за поточну успішність, виконання самостійної роботи та виконання поточних контрольних робіт.

12. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)											Підсумкова оцінка (залік)
Змістова частина 1					Змістова частина 2						
T1	T2	T3	T4	T5	ПК ЗЧ 1	T6	T7	T8	T9	ПК ЗЧ 2	
Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	Max 14	Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	Max 14	Max 100

T1, T2 ... T11 – теми змістових модулів.

13. Шкала оцінювання: національна та ECTS

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

14. Методичне забезпечення

Методичною основою вивчення навчальної дисципліни є:

1. Освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

2. Конспект лекцій з дисципліни «Стратегічне управління готельними, ресторанними і курортними підприємствами» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. – Херсон, 2023. – 70 с.
3. Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни «Стратегічне управління готельними, ресторанними і курортними підприємствами» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / К.С. Нікітенко. Херсон: ХДАЕУ, 2023. 48 с.
4. Методичні вказівки для виконання самостійної роботи з дисципліни «Стратегічне управління готельними, ресторанними і курортними підприємствами» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / К.С. Нікітенко. Херсон: ХДАЕУ, 2023. 35 с.

15. Рекомендована література

Основна

1. НоReСа: навчальний посібник: у 3 т. Т. 1 Готелі / за редакцією А. А. Мазаракі. – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2020. – 412 с.
2. НоReСа: навчальний посібник: у 3-х т. Т. 2: Ресторани / за редакцією А. А. Мазаракі. – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2020. – 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. Ігнат'єва 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, 2019. –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://zumf.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", 2019. – 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, 2019. – 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.nbu.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