

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної  
справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-  
педагогічної роботи  
Антон ПАНТЕЛЕЙМОНОВ



“ 30 ” 2021 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

**Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності**

рівень вищої освіти  
галузь знань  
спеціальність  
освітня програма  
вид дисципліни

**другий (магістерській)**  
**24 «Сфера обслуговування»**  
**241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**«Готельно-ресторанна справа»**  
**обов'язкова**

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2021 / 2022 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“27” серпня 2021 року, протокол № 1

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: Данько Н.І., к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи.


Протокол № 1 від “26” серпня 2021 року

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи.

  
(підпис) Наталія ДАНЬКО  
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня.

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня

  
(підпис) Наталія ДАНЬКО  
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 1 від “28” серпня 2021 року

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

  
(підпис) Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА  
(прізвище та ініціали)

## ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістра за спеціальністю 241 – «Готельно-ресторанна справа».

### 1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою дисципліни є: забезпечення студентів знаннями і навичками, необхідними для створення розробки ефективної стратегії управління підприємством індустрії гостинності, що базується на системному, креативному та інноваційному підході.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни «Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності» є:

- **формування наступних загальних компетентностей**

ЗК3 – Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності.

ЗК5 – Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідній та професійній діяльності.

ЗК6 – Здатність використовувати системний аналіз при розробці та вирішенні комплексних завдань.

ЗК8 – Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації.

ЗК9 – Уміння розробляти проекти та керувати ними.

ЗК11 – Здатність використовувати оргтехніку, прикладне програмне забезпечення відповідно до виду діяльності, документально оформляти управлінське рішення.

- **формування наступних фахових компетентностей**

ФК2 – Уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття управлінських рішень.

ФК3 – Здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття обґрунтованих управлінських рішень.

ФК4 – Здатність застосовувати альтернативні підходи до формування / вибору стратегій.

ФК5 – Здатність використовувати різні підходи до розробки загальної стратегії підприємства відповідно до специфіки цільових ринків готельно-ресторанної сфери.

ФК6 – Уміння застосовувати креативні підходи до розробки комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх продуктових брендів, а також розробляти плани їх реалізації.

ФК9 – Здатність визначати та впроваджувати інноваційні технології в діяльність підприємств готельно-ресторанної сфери.

ФК10 – Здатність проводити комплексні маркетингові дослідження і моніторинг ринку готельно-ресторанних послуг.

ФК12 – Здатність аналізувати діяльність підприємства готельно-ресторанної сфери, виділяти ключові фактори успіху та розвивати його конкурентні переваги.

1.3. Кількість кредитів – 3.

1.4. Загальна кількість годин – 90.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
2-й	-
Семестр	
3-й	-
Лекції	
20 год.	-
Практичні, семінарські заняття	
10 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
60 год.	-
в т.ч. індивідуальні завдання	
-	-

1.6. Заплановані результати навчання

**Програмні результати навчання:**

ПРН2 – уміти здійснювати стратегічне управління підприємством індустрії гостинності.

ПРН3 – володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН5 – Здатність аналізувати та оцінювати кон'юнктуру, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності.

ПРН7 – Володіти практичними навичками роботи з комп'ютерною технікою.

ПРН8 – Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

## 2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

*Тема 1.* Основи стратегічного управління. Стратегія підприємства: поняття, еволюція, концепції.

*Тема 2.* Місія та цілі підприємства.

*Тема 3.* Аналіз зовнішнього середовища та стратегічний потенціал підприємства.

*Тема 4.* Матричні методи формування стратегії підприємства.

*Тема 5.* Альтернативність у стратегічному виборі.

*Тема 6.* Стратегія диверсифікації діяльності підприємства.

*Тема 7.* Стратегічні об'єднання у готельно-ресторанному бізнесі.

*Тема 8.* Стратегія антикризового управління.

## 3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Обсяг у годинах				Обсяг у годинах			
	Денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	пз	с. р.		л	п	с.р
Тема 1. Основи стратегічного управління. Стратегія підприємства: поняття, еволюція, концепції	12	2	1	9				
Тема 2. Місія та цілі підприємства	10	2	1	7				
Тема 3. Аналіз зовнішнього середовища та стратегічний потенціал підприємства	12	2	1	9				
Тема 4. Матричні методи формування стратегії підприємства	12	2	1	9				
Тема 5. Альтернативність у стратегічному виборі	10	2	1	7				
Тема 6. Стратегія диверсифікації діяльності підприємства	10	2	1	7				

Тема 7. Стратегічні об'єднання у готельно-ресторанному бізнесі	12	4	2	6				
Тема 8. Стратегія антикризового управління	12	4	2	6				
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>60</b>				

#### 4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Назва теми	Кількість годин
<p>Тема 1. Основи стратегічного управління. Стратегія підприємства: поняття, еволюція, концепції</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Передумови, поняття і функції стратегічного управління.</li> <li>• Основні компоненти та етапи стратегічного управління</li> <li>• Формування бачення, місії, цілей бізнесу.</li> <li>• Еволюція концепції стратегії підприємства</li> <li>• Сутність стратегії</li> <li>• Еволюція та види стратегій</li> <li>• Ієрархія та етапи формування стратегій підприємства</li> </ul>	1
<p>Тема 2. Місія та цілі підприємства</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Формулювання та характеристика елементів місії підприємства</li> <li>• Визначення мети підприємства</li> <li>• Поняття та класифікація цілей підприємства</li> <li>• Механізм вироблення системи цілей підприємства</li> <li>• Управління за цілями</li> </ul>	1
<p>Тема 3. Аналіз зовнішнього середовища та стратегічний потенціал підприємства</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Загальні поняття про середовище підприємства</li> <li>• Діагностика і прогноз макросередовища</li> <li>• Аналіз і прогнозування мікросередовища</li> <li>• Оцінка загроз і можливостей зовнішнього середовища</li> </ul>	1
<p>Тема 4. Матричні методи формування стратегії підприємства</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поняття про матричні методи в проведенні портфельного аналізу та його етапи</li> <li>• Аналіз темпів приросту та частки ринку за методом Бостонської консалтингової групи</li> <li>• Багатофакторна портфельна матриця «Мак-Кінсі» «привабливість- конкурентоспроможність»</li> <li>• Матриця Ансоффа</li> </ul>	1
<p>Тема 5. Альтернативність у стратегічному виборі</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Стратегічні альтернативи підприємства та етапи їх вибору</li> </ul>	1

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поняття про вибір стратегії підприємства і чинники вибору</li> <li>• Обмеження, критерії і методи стратегічного вибору</li> <li>• Економічні альтернативи для сучасного підприємництва</li> </ul>	
<p>Тема 6. Стратегія диверсифікації діяльності підприємства</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сутність стратегії диверсифікації діяльності підприємства</li> <li>• Види стратегії диверсифікації діяльності підприємства</li> <li>• Похідні стратегії диверсифікації підприємства</li> <li>• Управління диверсифікованими підприємствами</li> </ul>	1
<p>Тема 7. Стратегічні об'єднання у готельно-ресторанному бізнесі</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Готельні ланцюги</li> <li>• Мережеві структури у готельному та ресторанному бізнесі</li> <li>• Переваги та інновації мережевої організації у готельному бізнесі</li> <li>• Типологія стратегій розвитку готельних мереж</li> </ul>	2
<p>Тема 8. Стратегія антикризового управління</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Стратегічний підхід до кризових ситуацій</li> <li>• Сутність та зміст антикризової стратегії</li> <li>• Моделі антикризових стратегій готельних підприємств</li> </ul>	2
<b>Разом</b>	<b>10</b>

## 5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТА

Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
	Очна форма	Заочна форма
<p>Тема 1. Основи стратегічного управління. Стратегія підприємства: поняття, еволюція, концепції</p> <p><i>Завдання:</i> поглибити знання з питань стратегічного управління, еволюції та розвитку підходів до стратегічного управління.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шершньова З.Є. Стратегічне управління: Підручник. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: КНЕУ, 2004. – 699с.</li> <li>2. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. – 442 с.</li> </ol>	9	-
<p>Тема 2. Місія та цілі підприємства</p> <p><i>Завдання:</i> поглибити теоретичні знання з формування місії підприємства та вирішити запропонований кейс. Підготувати відповідь.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шершньова З.Є. Стратегічне управління: Підручник. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: КНЕУ, 2004. – 699с.</li> <li>2. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. – 442 с.</li> </ol>	7	-
<p>Тема 3. Аналіз зовнішнього середовища та стратегічний потенціал підприємства</p>	9	-

<p><i>Завдання:</i> провести аналіз зовнішнього середовища та стратегічного потенціалу готельного підприємства в Україні (за вибором студента)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Портер Е.М. Стратегія конкуренції: Методика аналізу галузей і діяльності конкурентів .- К.:Основи, 2002 .-390 с.</li> <li>2. Редченко К.І. Стратегічний аналіз у бізнесі: Навчальний посібник. Видання 2-ге, доповнене. – Львів: „Новий світ-2000”, 2003. – 272 с.</li> </ol>		
<p>Тема 4. Матричні методи формування стратегії підприємства</p> <p><i>Завдання:</i> розглянути матричні методи стратегічного аналізу діяльності підприємства. Виконати стратегічний аналіз готельного підприємства в Україні (за вибором студента) за допомогою матриці БКГ.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ансофф И. Стратегическое управление / Игорь Ансофф; пер. с англ. – М.: Экономика, 1989. – 519 с.</li> <li>2. Шершньова З.Є. Стратегічне управління: Підручник. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: КНЕУ, 2004. – 699с.</li> <li>3. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. – 442 с.</li> </ol>	9	-
<p>Тема 5. Альтернативність у стратегічному виборі</p> <p><i>Завдання:</i> ознайомитись з методиками розробки, оцінки та вибору стратегічних альтернатив з літературних джерел. Розглянути кейс та обґрунтувати рішення.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Редченко К.І. Стратегічний аналіз у бізнесі: Навчальний посібник. Видання 2-ге, доповнене. – Львів: „Новий світ-2000”, 2003. – 272 с.</li> <li>2. Стратегічний менеджмент. [текст] навч. посіб. / За заг. ред. Бутка М. П. [М.П.Бутко, М.Ю.Дітковська, С.М.Задорожна та ін.] – К. : «Центр учбової літератури», 2016. – 376 с.</li> <li>3. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. – 442 с.</li> </ol>	7	-
<p>Тема 6. Стратегія диверсифікації діяльності підприємства</p> <p><i>Завдання:</i> ознайомитись з особливостями стратегії диверсифікації діяльності підприємства. Виконати контрольний тест у дистанційному курсі.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стратегічний менеджмент. [текст] навч. посіб. / За заг. ред. Бутка М. П. [М.П.Бутко, М.Ю.Дітковська, С.М.Задорожна та ін.] – К. : «Центр учбової літератури», 2016. – 376 с.</li> <li>2. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2017. – 442 с.</li> </ol>	7	-
<p>Тема 7. Стратегічні об'єднання у готельно-ресторанному бізнесі</p> <p><i>Завдання:</i> ознайомитись з різними формами стратегічних об'єднань готельних підприємств, зробити порівняльний аналіз ефективності, обґрунтувати свою думку.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько – Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. – 468 с.</li> <li>2. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. – 442 с.</li> </ol>	6	-



Тема 8. Стратегія антикризового управління Завдання: Запропонувати шляхи подолання кризи у готельно-ресторанній галузі. 1. Попов Р.А. Антикризисное управление: Учебник / Р.А. Попов. – М: Высш. шк., 2005. – 429 с. 2. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько – Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. – 468 с. 3. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. – 442 с.	6	-
Разом	60	-

## 6. ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання не передбачено навчальним планом.

## 7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПІ віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

### Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності»

Шифр ПРН (відповідно до ОПІ)	Результати навчання (відповідно до ОПІ)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
ПРН2	<i>уміти здійснювати стратегічне управління підприємством індустрії гостинності.</i>	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота
ПРН3	<i>володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</i>	Лекція, вирішення кейсів, надання зворотного зв'язку	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування ситуаційних задач залікова робота
ПРН5	<i>здатність аналізувати та оцінювати кон'юнктуру, інтерпретувати результати дослідження</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація),	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових

	<i>та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності.</i>	підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	завдань; залікова робота
ПРН7	<i>володіти практичними навичками роботи з комп'ютерною технікою.</i>	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, аналітичне, розрахункове завдання	Оцінювання розрахункових та проєктних завдань
ПРН8	<i>уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; залікова робота

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera (<https://ru.coursera.org/learn/strategic-business-management-microeconomics>), Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);

- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів);

## 8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

**Поточний контроль** і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмій вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмій проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмій та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 8 балів. Максимально студент може отримати 60 балів.

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали	Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	8.0-7.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
	6.0-4.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
	3.0-1.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

**Підсумковий контроль** засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення екзамена. Завданням контролю є

оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Структура екзамена:

- творче питання – 20 балів;
- тести – 20 балів (10 тестових завдань x 2,0 бали).

*За бажанням студент має можливість обрати тестову форму складання екзамена (білет містить 20 тестових завдань, студент одержує 2 бали за кожну вірну відповідь).*

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили (в тому числі запровадження жорстких карантинних обмежень в умовах пандемії з заборонаю відвідування ЗВО ) здобувачам вищої освіти надається можливість скласти екзамен в тестовій формі (білет містить 20 тестових завдань, здобувач одержує 2 бали за кожну вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності».

Екзамен – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

### 9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Денна форма навчання	Поточне оцінювання роботи студентів на практичних заняттях та самостійної роботи								Всього	Екзамен	Сума	
	тема	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7				T8
	max	7	7	8	8	8	7	8				7

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

### Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70 – 89	добре	
50 – 69	задовільно	
1 – 49	незадовільно	не зараховано

## 10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Базова література

1. Авруцкая И. Битва за гостя. Стратегии и тактики ресторанного маркетинга / Ирина Авруцкая. – М. : Ресторанные ведомости, 2015. – 184с.
2. Ансофф И. Стратегическое управление / Игорь Ансофф; пер. с англ. – М.: Экономика, 1989. – 519 с.
3. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько – Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. – 468 с.
4. Минцберг Г., Альстренд Б., Лэмпел Дж. Школы стратегий / Пер. с англ. под. ред. Ю.Н. Каптуревского. – СПб: «Питер», 2001.– 336с.
5. Минцберг Г. Куинн Дж.Б., Гошал С. Стратегический процесс. – СПб.: Питер, 2001. – 688 с. –Теория и практика менеджмента.
6. Немцов В.Д., Довгань Л.Є. Стратегічний менеджмент: Навчальний посібник. – К.: ТОВ „УВПК „ЕксОб”, 2002. – 560 с.
7. Попов Р.А. Антикризисное управление: Учебник / Р.А. Попов. – М: Высш. шк., 2005. – 429 с.
8. Портер Е.М. Стратегія конкуренції: Методика аналізу галузей і діяльності конкурентів .-К.:Основи, 2002 .-390 с.
9. Редченко К.І. Стратегічний аналіз у бізнесі: Навчальний посібник. Видання 2-ге, доповнене. – Львів: „Новий світ-2000”, 2003. – 272 с.
10. Стратегічний менеджмент. [текст] навч. посіб. / За заг. ред. Бутка М. П. [М.П.Бутко, М.Ю.Дітковська, С.М.Задорожна та ін.] – К. : «Центр учбової літератури», 2016. – 376 с.
11. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. – 442 с.
12. Томпсон А., Стрикленд А. Стратегический менеджмент: концепции и ситуации для анализа, 12-е издание: Пер. с англ. - М.: Издательский дом «Вильямс», 2006. – 928с.
13. Шершньова З.Є. Стратегічне управління: Підручник. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: КНЕУ, 2004. – 699с.

### Допоміжна

1. ДСТУ 4268:2003. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги”: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
2. ДСТУ 4269:2004. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Класифікація готелів”: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004..
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства – К. : Інкос, 2007. – 280 с.

5. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
6. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристский бизнес / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с.
7. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н.И. Кабушкин. – М. : КНОРУС, 2013. – 416 с. (Бакалавриат).
8. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм : учеб. для вузов / Ф. Котлер; пер. с англ.; под ред. Р.Б. Ноздровой. - М.: ЮНИТИ, 1998. -787 с.
9. Медлик С. Гостиничный бизнес: Учебник .-М: ЮНИТИ-ДАНА, 2011.- 239с.
10. Самоукина Н.В. Эффективная мотивация персонала при минимальных финансовых затратах / Наталья Самоукина. – М.: Вершина, 2007. – 224 с.
11. Сладкевич В.П. Мотивационный менеджмент: Курс лекций. – К.: МАУП, 2001.- 168 с.
12. Темный Ю.В., Темная Л.Р Экономика туризма: Учебник.-, М: Финансы и статистика, 2013.- 448 с.
13. Черевичко Т.В. Экономика туризма: Учебное пособие.- М: Дашков и К, 2012.-158с
14. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Пер. с англ. – 2-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002. – 607 с.

## 11. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕО-ЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

- <http://www.wttc.org/> - сайт Всесвітньої ради з туризму та подорожей (WTTC)
- <http://www.dffd.gov.ua/> – офіційний сайт Державного Фонду фундаментальних досліджень України
- <http://www.ukrstat.gov.ua/> - офіційний сайт Держкомстату України
- <http://prohotelia.com.ua> – сайт аналітичних публікацій по проблемам гостинності.
- <http://www.resto.kharkov.ua/kharkov/> - Сайт «Ресторанні замітки» - огляд ресторанів та кафе Харкова
- <http://www.top-hotels.ru/> – сайт з інформацією про кращі готелі світу.
- <http://www.rada.gov.ua> – Сервер Верховної Ради України.
- <http://www.nau.kiev.ua> – Нормативні акти України.
- <http://www.tourism.gov.ua/> - сайт Державної туристичної Адміністрації.
- <http://www.restcon.ru/> - сайт з питань ресторанного бізнесу .
- <http://www.tourism.ru> – сайт з інформацією про країнознавство.

## **12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ (В ТОМУ ЧИСЛІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ КАРАНТИННИХ ОБМЕЖЕНЬ ЧЕРЕЗ ПАНДЕМІЮ)**

В умовах дії карантинних обмежень освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття;

– дистанційно на платформі Moodle (<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=3993>) проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;

– аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.