

СИЛАБУС

«Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності»

(назва навчальної дисципліни)

Викладач

Данько Наталя Іванівна

Кандидат економічних наук, доцент

е-пошта: n.danko@karazin.ua

телефон: 050 960 73 52

часи роботи: _____

Академічний період

_____ семестр 2020/2021 н.р.

Академічні години

дні тижня - середа

час проведення за розкладом – 15.20

18.40

Місце проведення

Аудиторія , майдан Свободи,

Навчальне навантаження

3 кредитів ЄКТС, _90_ годин

Пререквізити:

задля успішного освоєння курсу здобувач вищої освіти має володіти базовими знаннями з менеджменту, організації готельного господарства, організації ресторанного господарства.

Постреквізити:

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти таких результатів навчання:

1) загальні компетентності:

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.

2) фахові компетентності:

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.

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.

Призначення навчальної дисципліни:

Дисципліна «Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності» є складовою освітньо-професійної програми: «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня.

Мета дисципліни

Забезпечення студентів знаннями і навичками, необхідними для створення розробки ефективної стратегії управління підприємством індустрії гостинності, що базується на системному, креативному та інноваційному підході.

Завдання вивчення дисципліни:

1) оволодіння категоріальним апаратом, пов'язаним із поняттям «стратегічне управління»;

2) забезпечити засвоєння студентами методичного інструментарію стратегічного управління, оволодіння навичками творчого критичного підходу до оцінки викладених у спеціальній методичній літературі точок зору щодо

стратегічного управління, діючого механізму реалізації стратегічного управління на підприємствах індустрії гостинності та розроблення обґрунтованих пропозицій щодо його удосконалення;

3) забезпечити вироблення вмій та навичок впровадження і використання стратегічного управління в практиці діяльності підприємств індустрії гостинності;

4) навчити конкретним прийомам поведінки та розробки стратегій в умовах динамічного зовнішнього середовища.

Інформаційні ресурси:

Основна 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.

10. 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 «Ресторанне заметки» - 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.

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів).

Дисципліна складається із 16 годин лекцій, 8 годин практичних занять, 66 годин самостійної роботи (ознайомлення із відповідною літературою, вирішення кейсів, підготовка презентацій тощо).

Перескладання залікової роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо студент прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проектів Жан-Моне модуль, К1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

Списування під час залікової роботи заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань під час заняття.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є важливим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із викладачем.

Протоколи комунікації

Програма і силабус курсу розмішено на сайті кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи. Комунікації із викладачем можна вести через електронну пошту та телеграм-канал курсу, а також сайт дистанційного навчання Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна, на якому представлено відповідний курс.

Студенти мають регулярно перевіряти зазначені канали комунікації з періодичністю не менше одного разу на тиждень.

Форми контролю та критерії оцінювання

Методи контролю

1. Участь у семінарських заняттях. Максимальна сума балів, яку може отримати студент за підсумками семінарських занять – 60 балів, 7-8 – за кожне. Бали нараховуються за активну участь в обговоренні представлених питань, дискусію, відповіді на основні і додаткові запитання, вирішення кейсів тощо.
2. Підсумковий контроль засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення контрольної роботи.

Структура залікової роботи:

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

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

Максимальна кількість балів, які може одержати студент – 40.

Схема нарахування балів

Денна форма навчання	Поточне оцінювання роботи студентів на практичних заняттях та самостійної роботи								Всього	Залік	Сума	
	тема	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7				T8
	тах	7	7	8	8	8	7	8				7
									60	40	100	

Критерії оцінювання

Семінарські заняття

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали	Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	8.0-6.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
	5.0-3.0	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
	2.0-1.0	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

Залікова робота

Оцінка 35–40 балів передбачає повне і впевнене засвоєння програми курсу, знання основної і додаткової літератури, вміння аналізувати й узагальнювати матеріал, порівнювати, оцінювати, пояснювати факти на основі здобутих із різних джерел знань, користуватися науковою термінологією.

30–34 бали виставляється за впевнене засвоєння курсу, вміння логічно будувати відповідь, робити аргументовані висновки, аналізувати матеріал. А

також за умови, якщо студент припустився незначних помилок або зробив не зовсім повні висновки.

20–29 балів передбачає виконання всіх вимог до оцінки «добре», за наявності принципових помилок при викладенні засвоєного матеріалу або неповних висновків.

10–19 балів виставляється за часткове висвітлення змісту теоретичних питань та недостатнє вміння застосовувати теоретичні знання для розв'язання практичних завдань. При цьому студент не вміє логічно мислити. Поставлене завдання виконане ним не повністю, але у його відповідях продемонстроване розуміння основних положень матеріалу навчальної дисципліни.

1–9 балів передбачає виконання всіх вимог до оцінки «задовільно», а також, коли у студента виникають проблеми навіть з відтворенням основного матеріалу курсу.

0 балів виставляється, якщо студент не засвоїв матеріал, передбачений програмою курсу.

Шкала оцінювання

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

КАЛЕНДАР КУРСУ

«Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності»

№ тижня (дні тижня)	Тема	Форми організації навчання	Кількість годин	Завдання для самостійної роботи
1 семестр 2020 – 2021 навчального року				
1	Тема 1. Основи стратегічного управління. Стратегія підприємства: поняття, еволюція, концепції	Лекція, практичне заняття	3	<i>Завдання:</i> поглибити знання з питань стратегічного управління, еволюції та розвитку підходів до стратегічного управління. 1. Шершньова З.Є. Стратегічне управління: Підручник. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: КНЕУ, 2004. – 699с. 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.
2	Тема 2. Місія та цілі підприємства	Лекція, практичне заняття	3	<i>Завдання:</i> поглибити теоретичні знання з формування місії підприємства та вирішити запропонований кейс. Підготувати відповідь. 1. Шершньова З.Є. Стратегічне управління: Підручник. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: КНЕУ, 2004. – 699с. 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.
3	Тема 3. Аналіз зовнішнього середовища та стратегічний потенціал підприємства	Лекція, практичне заняття	3	<i>Завдання:</i> провести аналіз зовнішнього середовища та стратегічного потенціалу готельного підприємства в Україні (за вибором студента) 1. Портер Е.М. Стратегія конкуренції: Методика аналізу галузей і діяльності конкурентів. - К.:Основи, 2002. -390 с. 2. Редченко К.І. Стратегічний аналіз у бізнесі: Навчальний посібник. Видання 2-ге, доповнене. – Львів: „Новий світ-2000”, 2003. – 272 с.
4	Тема 4. Матричні методи формування	Лекція, практичне заняття	3	<i>Завдання:</i> розглянути матричні методи стратегічного аналізу діяльності підприємства. Виконати стратегічний аналіз готельного підприємства в Україні (за вибором студента) за допомогою матриці БКГ.

	стратегії підприємства			<ol style="list-style-type: none"> 1. Ансофф И. Стратегическое управление / Игорь Ансофф; пер. с англ. – М.: Экономика, 1989. – 519 с. 2. Шершньова З.Є. Стратегічне управління: Підручник. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: КНЕУ, 2004. – 699с. 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.
5	Тема 5. Альтернативність у стратегічному виборі	Лекція, практичне заняття	3	<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"> 1. Редченко К.І. Стратегічний аналіз у бізнесі: Навчальний посібник. Видання 2-ге, доповнене. – Львів: „Новий світ-2000”, 2003. – 272 с. 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. 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	Тема 6. Стратегія диверсифікації діяльності підприємства	Лекція, практичне заняття	3	<p><i>Завдання:</i> ознайомитись з особливостями стратегії диверсифікації діяльності підприємства. Виконати контрольний тест у дистанційному курсі.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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.
7	Тема 7. Стратегічні об'єднання у готельно-ресторанному бізнесі	Лекція, практичне заняття	3	<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"> 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. 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.

8	Тема 8. Стратегія антикризового управління	Лекція, практичне заняття	3	<p><i>Завдання:</i> Запропонувати шляхи подолання кризи у готельно-ресторанній галузі.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
	Канікули			