

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. декана факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

«30» серпня 2023 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ**

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2023/2024 навчальний рік

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

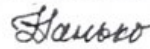
«29» серпня 2023 року, протокол № 1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Данько Наталя Іванівна, к.е.н., доцент, завідувачка кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

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

Протокол № 1 від «28» серпня 2023 року

Завідувачка кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



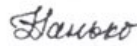
(підпис)

Наталя ДАНЬКО

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти



(підпис)

Наталя ДАНЬКО

(прізвище та ініціали)

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

Протокол № 1 від «29» серпня 2023 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. Опис 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 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

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК9. Здатність діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку.

- формування наступних фахових компетентностей

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

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК12. 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.

1.3. Кількість кредитів – 5.

1.4. Загальна кількість годин – 150.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
1-й	1-й
Лекції	
32 год.	12 год. (4 год. – ауд., 8 год. – дист.)
Практичні, семінарські заняття	
16 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
102 год.	138 год.
в т.ч. індивідуальні завдання	
Курсова робота – 30 год.	

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

РН1 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.

РН4 Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

РН7 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

РН9 Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН10 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

2. Тематичний план навчальної дисципліни

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

Сутність стратегічного управління та історичний розвиток поняття стратегії підприємства. Аналізуються різні концепції стратегічного управління, їхні основні принципи та ролі в ефективному управлінні підприємством.

Тема 2. Місія та цілі підприємства.

Складові стратегії. Важливість визначення місії та цілей підприємства. Аналіз ролі місії у визначенні стратегії та спрямування діяльності підприємства. Принципи формулювання конкретних цілей, їхні види та ієрархія.

Тема 3. Аналіз зовнішнього середовища та стратегічний потенціал підприємства.

Методи та інструменти аналізу зовнішнього середовища, такі як PESTEL або SWOT-аналіз, для визначення можливостей та загроз, які впливають на стратегічний потенціал підприємства. Аналіз внутрішнього середовища підприємства, включаючи ресурси та конкурентну перевагу.

Тема 4. Матричні методи формування стратегії підприємства.

Характерні риси матричних методів формування стратегії, таких як Матриця BCG або Матриця SWOT-аналізу. Підходи до прийняття стратегічних рішень на основі аналізу цих матриць.

Тема 5. Альтернативність у стратегічному виборі.

Важливість вибору альтернативних стратегій та розглядаються методи прийняття рішень при виборі оптимальної стратегії для підприємства. Аналізуються фактори, які впливають на альтернативність у стратегічному виборі.

Тема 6. Стратегія диверсифікації діяльності підприємства.

Поняття стратегії диверсифікації, яка включає розширення діяльності підприємства в різні сфери. Аналіз ролі диверсифікації у ризиковому управлінні та розвитку підприємства.

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

Стратегічні об'єднання, їх типи та особливості. Стратегічні об'єднання в готельно-ресторанному бізнесі, такі як фузії та поглинання. Мотивація для об'єднання, переваги та недоліки таких стратегічних рішень.

Тема 8. Стратегія антикризового управління.

Стратегія антикризового управління, яка спрямована на управління підприємством в умовах кризи. Методи та інструменти, які допомагають підприємству подолати кризові ситуації і відновити стабільність.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів 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	13
Тема 1. Основи стратегічного управління. Стратегія підприємства: поняття, еволюція, концепції	15	4	2			9	15	2				13
Тема 2. Місія та цілі підприємства	15	4	2			9	15	2				13
Тема 3. Аналіз зовнішнього середовища та стратегічний потенціал підприємства	15	4	2			9	15	2				13
Тема 4. Матричні методи формування стратегії підприємства	15	4	2			9	15	2				13
Тема 5. Альтернативність у стратегічному виборі	15	4	2			9	15	1				14
Тема 6. Стратегія диверсифікації діяльності підприємства	15	4	2			9	15	1				14
Тема 7. Стратегічні об'єднання у готельно-ресторанному бізнесі	15	4	2			9	15	1				14
Тема 8. Стратегія антикризового управління	15	4	2			9	15	1				14
Курсова робота	30					30	30					30
Усього годин	150	32	16			102	150	12				138

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Основи стратегічного управління. Стратегія підприємства: поняття, еволюція, концепції <ul style="list-style-type: none"> • Передумови, поняття і функції стратегічного управління. • Основні компоненти та етапи стратегічного управління • Формування бачення, місії, цілей бізнесу. • Еволюція концепції стратегії підприємства • Сутність стратегії • Еволюція та види стратегій • Ієрархія та етапи формування стратегій підприємства 	2
	Тема 2. Місія та цілі підприємства <ul style="list-style-type: none"> • Формулювання та характеристика елементів місії підприємства • Визначення мети підприємства • Поняття та класифікація цілей підприємства • Механізм вироблення системи цілей підприємства • Управління за цілями 	2
	Тема 3. Аналіз зовнішнього середовища та стратегічний потенціал підприємства <ul style="list-style-type: none"> • Загальні поняття про середовище підприємства • Діагностика і прогноз макросередовища • Аналіз і прогнозування мікросередовища • Оцінка загроз і можливостей зовнішнього середовища 	2
	Тема 4. Матричні методи формування стратегії підприємства <ul style="list-style-type: none"> • Поняття про матричні методи в проведенні портфельного аналізу та його етапи • Аналіз темпів приросту та частки ринку за методом Бостонської консалтингової групи • Багатофакторна портфельна матриця «Мак-Кінсі» «привабливість-конкурентоспроможність» • Матриця Ансоффа 	2
	Тема 5. Альтернативність у стратегічному виборі <ul style="list-style-type: none"> • Стратегічні альтернативи підприємства та етапи їх вибору • Поняття про вибір стратегії підприємства і чинники вибору • Обмеження, критерії і методи стратегічного вибору • Економічні альтернативи для сучасного підприємництва 	2
	Тема 6. Стратегія диверсифікації діяльності підприємства <ul style="list-style-type: none"> • Сутність стратегії диверсифікації діяльності підприємства • Види стратегії диверсифікації діяльності підприємства • Похідні стратегії диверсифікації підприємства • Управління диверсифікованими підприємствами 	2
	Тема 7. Стратегічні об'єднання у готельно-ресторанному бізнесі <ul style="list-style-type: none"> • Готельні ланцюги • Мережеві структури у готельному та ресторанному бізнесі • Переваги та інновації мережевої організації у готельному бізнесі • Типологія стратегій розвитку готельних мереж 	2
	Тема 8. Стратегія антикризового управління <ul style="list-style-type: none"> • Стратегічний підхід до кризових ситуацій • Сутність та зміст антикризової стратегії • Моделі антикризових стратегій готельних підприємств 	2
	Разом	16

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		Очна форма	Заочна форма
1	Тема 1. Основи стратегічного управління. Стратегія підприємства: поняття, еволюція, концепції <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.	9	13
2	Тема 2. Місія та цілі підприємства <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.	9	13
3	Тема 3. Аналіз зовнішнього середовища та стратегічний потенціал підприємства <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.	9	13
4	Тема 4. Матричні методи формування стратегії підприємства <i>Завдання:</i> розглянути матричні методи стратегічного аналізу діяльності підприємства. Виконати стратегічний аналіз готельного підприємства в Україні (за вибором студента) за допомогою матриці БКГ. 1. Шершньова З.Є. Стратегічне управління: Підручник. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: КНЕУ, 2004. – 699с.	9	13
5	Тема 5. Альтернативність у стратегічному виборі <i>Завдання:</i> ознайомитись з методиками розробки, оцінки та вибору стратегічних альтернатив з літературних джерел. Розглянути кейс та обґрунтувати рішення. 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.	9	14
6	Тема 6. Стратегія диверсифікації діяльності підприємства <i>Завдання:</i> ознайомитись з особливостями стратегії диверсифікації діяльності підприємства. Виконати контрольний тест удистанційному курсі. 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.	9	14

7	Тема 7. Стратегічні об'єднання у готельно-ресторанному бізнесі <i>Завдання:</i> ознайомитись з різними формами стратегічних об'єднань готельних підприємств, зробити порівняльний аналіз ефективності, обґрунтувати свою думку. 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.	9	14
8	Тема 8. Стратегія антикризового управління <i>Завдання:</i> Запропонувати шляхи подолання кризи у готельно-ресторанній галузі. 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.	9	14
9	Курсова робота	30	30
10	Разом	102	138

6. Індивідуальне завдання

Курсова робота – вид самостійної навчально-наукової роботи з елементами дослідження, що виконується студентами протягом семестру з метою закріплення, поглиблення і узагальнення знань, одержаних за час навчання та їх застосування до комплексного вирішення конкретного фахового завдання.

Тематика курсової роботи зазвичай є частиною наукового пошуку кафедри. Проблеми наукового пошуку, зображені в курсових роботах студентів, можуть знайти своє продовження в дипломних роботах. Таким чином забезпечується наступність науково-дослідницької діяльності студентів від курсу до курсу, послідовність засобів і форм її проведення відповідно до логіки навчального процесу.

Кожен з студентів отримує індивідуальне завдання, що сприяє:

- поглибленому вивченню теоретичного матеріалу;
- формуванню вмінь здійснювати збір, обробку, аналіз, систематизацію інформації, узагальнювати вітчизняний і зарубіжний досвід з питань стратегічного управління підприємствами індустрії гостинності;
- залученню студентів до самостійної роботи з науковою літературою конкретного спрямування та розвитку навичок глибокого вивчення, узагальнення та систематизації підбраного матеріалу;
- розвитку здібностей до формулювання авторських висновків та пропозицій на основі проведеного дослідження.

Курсова робота виконується студентом самостійно і здається у встановлений кафедрою термін.

Передумовами виконання індивідуального завдання слугують:

- систематичне відвідування лекцій;
- активна участь в роботі на практичних і семінарських заняттях;
- творча ініціатива;
- відповідальність та організованість студента.

Вибір теми дослідження є відповідальним етапом для початкового науковця. Невдало вибрана тема може спричинити проблеми в процесі підготовки та написання роботи.

Для своєї наукової роботи студент може обирати тему самостійно, попередньо узгодивши її з лектором. Під час вибору теми слід користуватися наступними рекомендаціями:

- тема має бути актуальною;
- мати наукове та практичне значення;
- знаходитися в рамках наукових інтересів дисципліни «Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності»;
- викликати особисту творчу зацікавленість студента. Курсова робота повинна містити наступні обов'язкові складові:
 - Титульний аркуш;
 - Зміст;
 - Вступ;
 - Основну частину;
 - Висновки;
 - Список використаних джерел;
 - Додатки (за необхідності).

Всі частини курсової роботи повинні бути пов'язані між собою (кожен наступний розділ є логічним продовженням попереднього).

У *вступі* (2 сторінки), як правило, послідовно обґрунтовують актуальність обраної теми, мету і зміст поставлених завдань, формулюють об'єкт і предмет дослідження.

Актуальність - обов'язкова вимога до будь-якої наукового дослідження. Вміння автора з проблематики планування заходів вибирати для наукового дослідження найбільш значущі та найбільш гострі проблеми характеризує його як сформованого науковця. Під час обґрунтування актуальності теми студент умовно повинен відповісти на питання: «Чому саме ця тема викликала особисту зацікавленість?» або «Чому цю тему варто розглядати на сучасному етапі розвитку суспільства?».

Актуальність обраної теми може бути обґрунтована із залученням нормативної інформації, думок фахівців, законодавчих актів тощо. Виходячи з актуальності, формується мета роботи, відповідно до якої ставляться конкретні завдання дослідження.

Мета дослідження формується в узагальненому стисломому вигляді і відображає той науковий результат (а не процес виконання), який повинен бути отриманий у результаті дослідження. Процес виконання роботи (вивчення, дослідження, виготовлення та ін.) не може бути її метою.

Завдання роботи формується досить ретельно для повного відображення етапів дослідження. Як правило, це робиться у формі перерахунку (вивчити..., описати..., встановити..., виявити..., довести..., проаналізувати і т.п.).

Обов'язковим елементом вступу є визначення **об'єкта і предмета** дослідження. Розмежування об'єкта і предмета дослідження іноді виступає однією з найважчих завдань.

Об'єкт - це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію і обране для вивчення, виступає більш загальним поняттям. Предмет міститься в межах об'єкта.

Далі необхідно зробити огляд літератури з теми дослідження, що охоплює найбільш актуальні роботи. Необхідно звернути увагу на рівень наукової розробки теми у вітчизняній і зарубіжній літературі. Огляд робіт здійснюється за схемою: історія розвитку проблеми, відображення теми або часткове її розкриття.

Після цього у вступі вказуються використані методи дослідження, що забезпечують необхідну умову для досягнення мети.

Завершується вступ структурою роботи, яка є відображенням вирішуваних завдань, у вигляді фрази: «Робота складається зі вступу, розділів, висновків, містить _ сторінок тексту, рисунків, таблиць, додатків.

Список джерел включає найменувань літератури, електронних публікацій».

Матеріали *основної частини* курсової роботи (20-25 сторінок) повинні включати як теоретичні, так і аналітичні елементи.

Перший розділ, як правило, присвячується теоретико- методологічним аспектам досліджуваної теми. Теоретичні положення і методологічні підходи є основою для аналізу первинних матеріалів або статистичної інформації. У цьому розділі розкриваються основні поняття і визначення, опис об'єкта дослідження, кількісні і якісні показники, якими цей об'єкт характеризується, детально викладається методика дослідження. У роботі застосовуються різні методи наукового дослідження.

Другий розділ повинен детально розкривати тему курсової роботи за допомогою проведеного аналізу. В ньому показується практичне рішення проблеми.

Висновки (2-3 сторінки) містять обґрунтовані результати проведеного дослідження. Вони повинні бути чітко і науково сформульованими, пропозиції повинні бути направлені на вдосконалення існуючої ситуації або на вирішення зазначених в роботі проблем. Висловлювати свою думку рекомендовано від першої особи множини: «на нашу думку» (думка автора та керівника роботи).

Рекомендована тематика курсових робіт:

1. Управління організацією шляхом ранжування стратегічних завдань.
2. Управління організацією в умовах стратегічних несподіванок.
3. Оцінка нестабільності середовища та вибір моделі стратегічного планування в організації.
4. Стратегічне управління організацією як реалізація цільового підходу.
5. Визначення напряму розвитку організації: встановлення цілей.
6. Стратегічний аналіз середовища організації при формуванні стратегії.
7. SWOT-аналіз інноваційних можливостей організації.
8. Оцінка привабливості стратегічних зон господарювання організації.
9. Оцінка стратегічного потенціалу організації.
10. Аналіз конкурентного середовища організації.
11. Оцінка конкурентоспроможності продукції організації.
12. Оцінка конкурентоспроможності організації.
13. Стратегічний аналіз конкурентної позиції організації.
14. Вибір позиції організації в конкурентній боротьбі.
16. Формування "стратегічного набору" організації.
17. Обґрунтування загальної стратегії розвитку організації.
18. Обґрунтування конкурентної стратегії організації.
19. Формування та реалізація бізнес-стратегії розвитку організації.
20. Формування та реалізація маркетингової стратегії розвитку організації.
21. Формування та реалізація виробничої стратегії розвитку організації.
22. Формування та реалізація фінансової стратегії розвитку організації.
23. Формування та реалізація кадрової стратегії розвитку організації.
24. Формування та реалізація інноваційної стратегії розвитку організації.
25. Стратегії розвитку малого бізнесу.
26. Стратегії виживання організації в умовах кризи.
27. Розроблення стратегічного плану розвитку організації.
28. Стратегічна програма як інструмент реалізації стратегії організації.
29. Організаційне забезпечення стратегічного менеджменту.
30. Фінансово економічний механізм забезпечення стратегічного управління організацією.
31. Інформаційно аналітичне забезпечення стратегічного управління організацією.
32. Роль людського фактору в реалізації стратегії організації.
33. Управління опором змінам у процесі реалізації стратегії організації.
34. Реалізація стратегії й контроль за її виконанням.

При оцінці курсової роботи враховується ступінь розкриття теми та відображення головного змісту, глибина опрацювання відповідних тематичних джерел інформації, вміння застосовувати теоретичний матеріал для вирішення практичних проблем, логічність викладу, здатність робити висновки з проведеного дослідження, відповідність технічного оформлення зазначеним нормам, якість підсумкової співбесіди або доповіді. Оцінка дається кожному з вказаних елементів виконаної роботи. Загальна кількість **балів – 20**.

Загальна оцінка складається з оцінки за саму роботу, оцінки за знання студентом матеріалу курсової роботи при її захисті.

Критеріями оцінки роботи є:

а) за формою:

- 1) збалансованість роботи за структурою і змістом;
- 2) правильність застосування цитат, оформлення посилань;
- 3) якість оформлення роботи в цілому відповідно до вимог, що

пред'являються;

б) за змістом:

- 1) повнота розкриття теми, самостійність написання роботи;
- 2) логічність викладу матеріалу;
- 3) наявність рішення конкретних завдань;
- 4) наявність актуального графічного матеріалу;
- 5) уміння аналізувати теоретичний і практичний матеріал, робити

узагальнення і висновки;

- 6) новизна і різноманітність фактичного матеріалу;

в) за рівнем захисту:

- 1) лаконічність та уміла презентація роботи;
- 2) чіткість і повнота відповідей на поставлені питання.

Загальні вимоги до оформлення, змісту та захисту курсової роботи представлені у «Методичних вказівках до виконання курсової роботи з дисципліни «Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

7. Методи навчання

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП 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 ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
ПРН1	<i>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.</i>	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень у ситуаційних задачах, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, екзаменаційна робота
ПРН4	<i>Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</i>	Лекція, вирішення кейсів, надання зворотного зв'язку	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань розв'язування ситуаційних задач екзаменаційна робота
ПРН7	<i>Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних та ресторанних мереж (корпорацій).</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація) підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; екзаменаційна робота
ПРН9	<i>Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою аналітичне, розрахункове завдання	Оцінювання розрахункових та проєктних завдань
ПРН10	<i>Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційної комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; екзаменаційна 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 проєктних завдань в ході самостійної роботи студентів;

- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);

- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;

- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;

- контроль та оцінювання вмінь 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 5 балів. Максимально студент може отримати 40 балів.

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання								Курсова робота, передбачена навчальним планом	Разом	Екзамен	Сума
Розділ 1											
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	20	60	40	100
5	5	5	5	5	5	5	5				

T1, T2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю екзамену здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 25 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 5.0	5.0	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
		4.0-3.0	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

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 екзаменаційної роботи:

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

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

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили 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.

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	Для чотирирівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно
70 – 89	добре
50 – 69	задовільно
0 – 49	незадовільно

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова література

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. Немцов В.Д., Довгань Л.Є. Стратегічний менеджмент: Навчальний посібник. – К.: ТОВ „УВПК „ЕксОб”, 2002. – 560 с.
3. Портер Е.М. Стратегія конкуренції: Методика аналізу галузей і діяльності конкурентів. -К.: Основи, 2002. -390 с.
4. Редченко К.І. Стратегічний аналіз у бізнесі: Навчальний посібник. Видання 2-ге, доповнене. – Львів: „Новий світ-2000”, 2003. – 272 с.
5. 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.
6. 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.

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.rada.gov.ua> – Сервер Верховної Ради України.
- <http://www.nau.kiev.ua> – Нормативні акти України.
- <http://www.tourism.gov.ua/> - сайт Державної туристичної Адміністрації.

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЮБСТАВИ НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom та Moodle проводяться всі лекційні заняття та із застосуванням різноманітних дистанційних технологій всі практичні заняття.

Посилання:

<https://us02web.zoom.us/j/81928351529?pwd=ZkdZMGFMbXgzZDFBRkZlbnNKSskNvQT09>
<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=3993>