Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСИННОСТІ

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: J «Транспорт та послуги»

спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2026/2027 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

«27» серпня 2026 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Данько Наталя Іванівна, к.е.н., доцент, завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Протокол № 1 від «26» серпня 2026 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Наталя ДАНЬКО

(підпис) (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

Наталя ДАНЬКО

(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2026 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Ганна ПАНАСЕНКО

(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки другого (магістерського) рівня за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни «Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності» 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. Основні завдання вивчення дисципліни «Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності» є:

1. **Опанувати теоретичні основи** стратегічного управління та адаптувати їх до специфіки індустрії гостинності.
2. **Вміти аналізувати зовнішнє та внутрішнє середовище** підприємств готельно-ресторанного бізнесу з використанням сучасних методик (SWOT, PESTEL, Porter's Diamond тощо).
3. **Сформувати стратегічне мислення** та вміння визначати стратегічні зони господарювання підприємства.
4. **Навчитись розробляти та оцінювати стратегії розвитку** готельно-ресторанних підприємств (зростання, диверсифікації, міжнародної експансії).
5. **Опанувати інструменти управління конкурентоспроможністю** та створення стійких конкурентних переваг.
6. **Застосувати інноваційні інструменти** (цифровізація, TQM, сталий розвиток) у стратегічному управлінні.
7. **Сформувати практичні навички** прийняття управлінських рішень у стратегічному плануванні та реалізації стратегій у сфері гостинності.

1.3. Кількість кредитів 4

1.4. Загальна кількість годин 120

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
1-й	2-й
Лекції	
16 год.	4 год. (2 год. – ауд., 2 год. – дист.)
Семінарські заняття	
16 год.	4 год.

Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
88 год.	112 год.
у тому числі індивідуальні завдання	
Курсова робота – 30 год.	

1.6. Перелік компетентностей, що формує дана дисципліна:

- формування наступних загальних компетентностей

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

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

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

- формування наступних спеціальних (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 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

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

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

1.7. Перелік результатів навчання, що формує дана дисципліна

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

РН5 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.

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

1.8. Пререквізити: вивченню даної дисципліни вказати передують наступні ОК:

- Управління проєктами в готельно- ресторанному бізнесі;
- Методологія і організація наукових досліджень;

- Управління персоналом та етика бізнесу;
- Управління якістю послуг в готелях і ресторанах;
- Бізнес-моделювання готельно-ресторанного підприємства;
- Інноваційні технології в індустрії гостинності.

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. К Стратегічні об’єднання у готельно-ресторанному бізнесі

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

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	11	2	2			7	11	1				10
Тема 2. Місія та цілі підприємства	11	2	2			7	11	1				10
Тема 3. Аналіз зовнішнього середовища та стратегічний потенціал підприємства	11	2	2			7	11	1				10
Тема 4. Матричні методи формування стратегії підприємства	11	2	2			7	11	1				10
Тема 5. Альтернативність у стратегічному виборі	11	2	2			7	11		1			10
Тема 6. Стратегія диверсифікації діяльності підприємства	11	2	2			7	11		1			10
Тема 7. Стратегічні об'єднання у готельно-ресторанному бізнесі	12	2	2			8	12		1			11
Тема 8. Стратегія антикризового управління	12	2	2			8	12		1			11
Курсова робота	30					30	30					30
Усього годин	120	16	16			88	120	4	4			112

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Тема 1. Основи стратегічного управління. Стратегія підприємства: поняття, еволюція, концепції - Передумови, поняття і функції стратегічного управління.	2	

	- 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 - 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 - 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 - 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 - 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	1
	Тема 6. Стратегія диверсифікації діяльності підприємства - Сутність стратегії диверсифікації діяльності підприємства - Види стратегії диверсифікації діяльності підприємства - Похідні стратегії диверсифікації підприємства - Управління диверсифікованими підприємствами	2	1
	Тема 7. Стратегічні об'єднання у готельно-ресторанному бізнесі - Готельні ланцюги - Мережеві структури у готельному та ресторанному бізнесі - Переваги та інновації мережевої організації у готельному бізнесі - Типологія стратегій розвитку готельних мереж	2	1
	Тема 8. Стратегія антикризового управління	2	1

	- Стратегічний підхід до кризових ситуацій - Сутність та зміст антикризової стратегії - Моделі антикризових стратегій готельних підприємств			
	Разом		16	4

5. Завдання для самостійної робота

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Тема 1. Основи стратегічного управління. Стратегія підприємства: поняття, еволюція, концепції *Завдання*: поглибити знання з питань стратегічного управління, еволюції та розвитку підходів до стратегічного управління. 1. Гудзинський О. Д. Стратегічний менеджмент: навч. посіб. Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ; Тернопіль: Паляниця В. А., 2020. 313 с.	7	10
2	Тема 2. Місія та цілі підприємства *Завдання*: поглибити теоретичні знання з формування місії підприємства та вирішити запропонований кейс. Підготувати відповідь. 1. Гудзинський О. Д. Стратегічний менеджмент: навч. посіб. Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ; Тернопіль: Паляниця В. А., 2020. 313 с.	7	10
3	Тема 3. Аналіз зовнішнього середовища та стратегічний потенціал підприємства *Завдання*: 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. Гудзинський О. Д. Стратегічний менеджмент: навч. посіб. Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ; Тернопіль: Паляниця В. А., 2020. 313 с. .	7	10
4	Тема 4. Матричні методи формування стратегії підприємства *Завдання:* розглянути матричні методи стратегічного аналізу діяльності підприємства. Виконати стратегічний аналіз готельного підприємства в Україні (за вибором студента) за допомогою матриці БКГ. 1. Гудзинський О. Д. Стратегічний менеджмент: навч. посіб. Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ; Тернопіль: Паляниця В. А., 2020. 313 с.	7	10
5	Тема 5. Альтернативність у стратегічному виборі *Завдання:* ознайомитись з методиками розробки, оцінки та вибору стратегічних альтернатив з літературних джерел. Розглянути кейс та обґрунтувати рішення. 1. Завідна Л.Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку :	7	10

	монографія. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. 600 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.		
6	Тема 6. Стратегія диверсифікації діяльності підприємства *Завдання*: 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. 2. Завідна Л.Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. 600 с.	7	10
7	Тема 7. Стратегічні об'єднання у готельно-ресторанному бізнесі *Завдання:* 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.	8	11
8	Тема 8. Стратегія антикризового управління *Завдання:* 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, 2021. – 468 с.	8	11
	Курсова робота	30	30
	Разом	88	112

6. Індивідуальні 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 здобувачів, можуть знайти своє продовження в кваліфікаційних роботах. Таким чином забезпечується наступність науково-дослідницької діяльності здобувачів від курсу до курсу, послідовність засобів і форм її проведення відповідно до логіки навчального процесу.

Кожен зі здобувачів 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 підібраного 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. Для своєї курсової 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 стислому 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 готельно-ресторанним підприємством шляхом ранжування стратегічних завдань.
2. Управління готельно-ресторанним підприємством в умовах стратегічних несподіванок.
3. Оцінка нестабільності середовища та вибір моделі стратегічного планування в організації.
4. Стратегічне управління готельно-ресторанним підприємством як реалізація цільового підходу.
5. Визначення напряму розвитку підприємства сфери гостинності: встановлення цілей.
6. Стратегічний аналіз середовища підприємства сфери гостинності при

формуванні стратегії.

7. SWOT-аналіз інноваційних можливостей підприємства сфери гостинності.
8. Оцінка привабливості стратегічних зон господарювання організації.
9. Оцінка стратегічного потенціалу підприємства сфери гостинності.
10. Аналіз конкурентного середовища підприємства сфери гостинності.
11. Оцінка конкурентоспроможності послуги (продукту) підприємства сфери гостинності.
12. Оцінка конкурентоспроможності підприємства сфери гостинності.
13. Стратегічний аналіз конкурентної позиції підприємства сфери гостинності.
14. Вибір позиції організації в конкурентній боротьбі.
16. Формування "стратегічного набору" підприємства сфери гостинності.
17. Обґрунтування загальної стратегії розвитку підприємства (об'єднання) сфери гостинності.
18. Обґрунтування конкурентної стратегії підприємства сфери гостинності.
19. Формування та реалізація бізнес-стратегії розвитку підприємства сфери гостинності.
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 в сфері гостинності.
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 управління.
30. Фінансово економічний механізм забезпечення стратегічного управління підприємством сфери гостинності.
31. Інформаційно аналітичне забезпечення стратегічного управління підприємством сфери гостинності.
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 – 30.**

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.

Правила академічної доброчесності, яких варто дотримуватись при написанні курсової роботи магістра з курсу **«Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності»**:

1. Уникати плагіату та коректно оформлювати джерела.
Усі використані ідеї, цитати, статистичні дані чи авторські розробки мають бути належним чином оформлені у відповідності до вимог (наприклад, ДСТУ 8302:2015 чи APA Style). Необхідно завжди посилатися на першоджерела, щоб уникнути присвоєння чужих результатів.
2. Забезпечувати самостійність дослідження.
Курсова робота має відображати власні висновки, аналітичні узагальнення та пропозиції автора. Використання готових робіт, матеріалів інших студентів чи автоматично згенерованих текстів без критичного аналізу порушує принцип самостійності.
3. Дотримуватися достовірності та об’єктивності.
Подані у роботі дані, таблиці, графіки чи статистика мають бути правдивими, отриманими з надійних джерел (офіційна статистика, наукові публікації, звіти компаній). Забороняється свідоме перекручення чи фальсифікація результатів. При використанні ресурсів програмних засобів, що реалізують моделі штучного інтелекту (ШІ), робити про це позначку.
4. Виявляти повагу до інтелектуальної праці інших.
При аналізі праць науковців і практиків у сфері стратегічного управління підприємств індустрії гостинності важливо демонструвати коректність у викладі думок, уникати викривлення авторських позицій та використовувати матеріали лише у дозволених межах (з відкритих або ліцензійних джерел).

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

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.*	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях
РН4	*Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг*	Лекція, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань розв'язування ситуаційних задач
РН5	*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*	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація) підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань;
РН7	*Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).*	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація) підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань;
РН9	*Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу*	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою аналітичне, розрахункове завдання	Оцінювання розрахункових та проєктних завдань

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*	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань.

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 4 балів. Максимально студент може отримати 60 балів.

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання										Екзамен	Сума
Розділ 1								Курсова робота, передбачена навчальним планом	Разом		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	30	60	40	100
3	3	4	4	4	4	4	4				

Т1, Т2 ... – 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, курсової роботи.

Критерії оцінювання навчальних досягнень

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 4.0	4.0	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
		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, або завдання не передбачає творчої компоненти
		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:

- письмове питання – 20 балів (0-5 балів виставляється, якщо при відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив знання на понятійному рівні, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення; 6-10 балів якщо при відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, але в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення; 11-15 балів виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок, 16-20 виставляється здобувачу вищої освіти, який при 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).
- тести – 20 балів (10 тестових завдань х 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 непереборної 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.

Під час вивчення навчальної дисципліни використання технологій штучного інтелекту (ШІ) здійснюється відповідно до Політики використання технологій штучного інтелекту Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна.

У межах дисципліни застосовуються такі моделі використання ШІ:

1. Модель «ШІ заборонено».

Використання технологій штучного інтелекту не допускається під час виконання контрольних заходів, спрямованих на перевірку індивідуальних знань і сформованості компетентностей здобувача освіти, зокрема: усного опитування, модульних контрольних робіт, екзамену (заліку), якщо інше не визначено викладачем, інших видів оцінювання, для яких викладачем встановлено обмеження щодо використання ШІ.

2. Модель «ШІ як асистент».

Під час підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, рефератів, аналітичних оглядів та інших письмових робіт дозволяється використання ШІ для: пошуку та систематизації інформації, добору та первинного аналізу наукових джерел, пояснення складних понять, удосконалення структури тексту, перевірки граматики, стилю та оформлення, генерації ідей, плану роботи або прикладів.

Фінальний текст роботи, висновки, аналіз, інтерпретація результатів та прийняті рішення повинні бути самостійно підготовлені здобувачем освіти.

3. Модель «ШІ як інструмент».

Для окремих лабораторних, практичних, проєктних або дослідницьких робіт використання технологій штучного інтелекту може бути обов'язковою складовою виконання завдання. У таких випадках здобувачі освіти можуть використовувати генеративні моделі ШІ для: аналізу та підготовки даних, генерації, аналізу й оптимізації програмного коду, порівняння результатів роботи різних моделей ШІ, створення візуалізацій, схем або зображень, аналізу великих масивів даних. проведення експериментів із застосуванням сучасних інструментів штучного інтелекту.

Усі результати, отримані за допомогою ШІ, підлягають критичному аналізу, перевірці та доопрацюванню здобувачем освіти.

Декларування використання ШІ.

У разі використання технологій штучного інтелекту здобувач освіти зобов'язаний зазначити: назву сервісу або моделі ШІ; дату використання; характер допомоги (генерація ідей, пошук інформації, аналіз даних, генерація коду, редагування тексту тощо).

За вимогою викладача здобувач освіти повинен надати використані запити (prompts) або пояснити спосіб використання інструментів ШІ.

Недеклароване використання технологій штучного інтелекту або подання згенерованого ШІ матеріалу як власного результату навчальної діяльності розглядається як порушення принципів академічної доброчесності відповідно до внутрішніх нормативних документів Університету.

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://www.coursera.org/specializations/strategic-business-leadership), Prometheus

тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу, зараховується одна тема, до 4 балів);

- 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, до 4 балів);
- 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, до 4 балів);

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

Основна література

1. Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності: дистанційний курс 2025-2026. https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=3993

1. Гудзинський О. Д. Стратегічний менеджмент: навч. посіб. Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ; Тернопіль: Паляниця В. А., 2020. 313 с.
2. Данько Н.І Статегічне управління підприємств індустрії гостинності: дистанційний курс 2025-2026.. https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=3993
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, 2021. – 468 с.
4. Євтушенко Н. О., Дрокіна Н. І., Савенко Н. В. Стратегічне управління конкурентоспроможністю підприємства: теоретичний аспект. Економічний простір. 2020. № 156. С. 129-135.
5. Кібік О.М. Стратегічне управління. Антикризове управління: навч. посіб. Одеса : Фенікс, 2019. 203 с.
6. Завідна Л.Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. 600 с.
7. Портер Е.М. Стратегія конкуренції: Методика аналізу галузей і діяльності конкурентів .-К.: Основи, 2002 .-390 с.
8. 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. Hitt M.A., Ireland R.D., Hoskisson R.E. Strategic Management: Competitiveness and Globalization: Concepts and Cases : 13th Edition. Cengage Learning, 2020. 770 p.

10. Mulder, P. (2018). 5 P's of Strategy by Henry Mintzberg. Retrieved [insert date] from toolshero. URL: https://www.toolshero.com/strategy/5-ps-of-strategy/.

Допоміжна література

1. Mykola Kyzym, Viktoriia Khaustova, Olena Reshetnyak, Natalia Danko. (2020). Significance of Developmental Science under Assimilation of the Digitalization of the Ukrainian Economy, International Journal of Advanced Science and Technology, 29(6s), 1037 - 1042. URL: https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85083335353&origin=resultslist (Scopus)
2. Данько Н. І., Качанюк Є. О. Стратегія розвитку підприємств сфери гостинності в Україні в умовах кризи. Бізнес Інформ. 2025. №8. С. 184–190. https://doi.org/10.32983/2222-4459-2025-8-184-190
3. Данько Н.І., Додукало М.Ю. Впровадження європейського досвіду створення кластерів у сфері сільського зеленого туризму в Україні // Проблеми економіки. 2021. №4. С. 14–20.
4. Данько Н.І. Застосування інструментів нейромаркетингу в комунікаціях із клієнтами в туристичному бізнесі // Економіка та суспільство, (65), 2024. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-66-5
5. Прохоренко О.В. Менеджмент для магістрів : Навчальний посібник / О.В. Прохоренко, Г.М.Коптєва, П.В. Брінь та ін. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – 382 с.
6. Решетняк О. І., Данько Н. І., Бабічева А. Є. Удосконалення ціннісної пропозиції з урахуванням інноваційного потенціалу ресторанного закладу. Бізнес Інформ. 2024. №12. С. 182–192. https://doi.org/10.32983/2222-4459-2024-12-182-192
7. Соколовська О.О., Данько Н.І., Михальчук А.С. Аналіз готельно-ресторанного підприємства для розробки маркетингової стратегії, на прикладі ресторану «Мілена». Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм, (14), 2021. Сс 161-168. https://doi.org/10.26565/2310-9513-2021-14-16
8. Ястремська О.М. Стимулювання діяльності менеджерів стратегічного рівня управління підприємствами : монографія / Ястремська О. М., Куліков О. П., Тутова А. С. - Харків : Лібуркіна Л. М. [вид.], 2023. 322 с.

11. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відеолекції, інше методичне забезпечення

- http://www.wttc.org/ - сайт Всесвітної 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 ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.
Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з забороною відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти екзамен дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі
Посилання: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=3993

Додаток 1

Додаток до робочої програми навчальної дисципліни_____
(назва дисципліни)

Дію робочої програми продовжено: на 20_____/20_____ н. р.

Заступник декана _____ факультету з навчальної роботи

_____ _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

«____» _____ 20___ р.

Голова науково-методичної комісії _____ факультету

_____ _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

«____» _____ 20___ р.