



Силабус курсу

Конкурентні стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти – магістр

Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: 1, Семестр: 2

Кількість кредитів: 4 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доц. Вовк С.В.

Контактна інформація

kaf_mbt@wunu.edu.ua

Опис дисципліни

Дисципліна «Конкурентні стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу» передбачає формування студентів знаннями і навичками, необхідними для створення розробки ефективної стратегії управління підприємством індустрії гостинності, що базується на системному, креативному та інноваційному підході.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
4/2	Тема 1. Основи стратегічного управління. Стратегія підприємства: поняття, еволюція, концепції.	Уміти здійснювати стратегічне управління підприємством індустрії гостинності.	Тести, питання
4/2	Тема 2. Місія та цілі підприємства готельно-ресторанної сфери.	Володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність у сфері готельно-ресторанного бізнесу	Тести, задачі
4/2	Тема 3. Аналіз зовнішнього середовища та стратегічний потенціал підприємства готельно-ресторанної сфери.	Здатність аналізувати та оцінювати кон'юнктуру, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності.	Питання, кейси
4/2	Тема 4. Матричні методи формування	Володіти практичними навичками роботи з комп'ютерною технікою.	Ділові ігри,

			питання
4/2	Тема 5. Альтернативність у стратегічному виборі готельно-ресторанного підприємства.	Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Тести, питання
4/2	Тема 6. Стратегія диверсифікації діяльності підприємства	Уміти проводити аналіз діяльності підприємства згідно стратегії диверсифікації, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Тести, задачі
3/2	Тема 7. Стратегічні об'єднання у готельно-ресторанному бізнесі	Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, згідно методики стратегічного об'єднання, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Питання, кейси
3/1	Тема 8. Стратегія антикризового управління	Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, згідно стратегії антикризового управління, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Питання, кейси

Літературні джерела

1. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції : колективна монографія / за ред. канд. іст. наук, проф. В. А. Русавської. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. – 420с.
2. Гришина О. Готелі на карантині: працюємо до останнього клієнта та впроваджуємо інновації. https://propertytimes.com.ua/gostinichnaya_nedvizhimost/goteli_na_karantini_pratsyuemo_do_ostannogo_klienta_ta_vprovadzhuemo_innovatsiyi.
3. Земліна Ю., Ліфіренко О. Тенденції розвитку готельного бізнесу в Україні. Ресторанний і готельний РОЗДІЛ II. Економіка й управління національним господарством 4, 2020 29 консалтинг. Інновації. 2019. Т. 2. № 1. С. 121-131. URL: <http://restauranthotel.knukim.edu.ua/article/viewFile/170430/171374>.
4. Ільїн А. Україна гостинна: як розвивається готельний ринок. Hromadske. 2018. 8 квіт. URL: <https://hromadske.ua/posts/iak-rozvyvaietsia-hotelnyi-rynok>.
5. Кількість туристів, обслугованих туроператорами та турагентами, за видами туризму URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
6. Остапенко Я. О., Параниця Н. В., Макаренко О. Я. Статистичний аналіз і тенденції розвитку готельного господарства в Україні. Приазовський економічний вісник. 2020. Вип. 1(18). С. 311–316. URL :

http://pev.kpu.zp.ua/journals/2020/1_18_ukr/56.pdf.

7. Ринок готелів в Україні після карантину: ринок тільки починає відновлюватися. URL: <https://100realty.ua/uk/articles/rinok-goteliv-v-ukraini-pisla-karantynu-rinok-tilki-pocinae-vidnovluvatisa>.

8. Стан та перспективи розвитку туристичного та готельноресторанного бізнесу : колективна монографія / за ред. д.і.н., проф. Чепурди Г.М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2019. 157 с.

9. Стратегії та технології інноваційного розвитку корпорацій: монографія / за наук. ред. д-ра екон. наук, проф. О. М. Полінкевич. Луцьк : Вежа-Друк, 2018. 416 с.

10. 10 ознак розумного міста. URL: <http://thefuture.news/smart-city>

11. Polinkevych, O. and Kamiński, R. (2018). Corporate image in behavioral marketing of business entitie. Innovative Marketing, Vol. 14, Issue 1, 33-40. doi: 10.21511/im.14(1).2018.04

12. Polinkevych, O.M. (2016). Factors in the formation of advanced development of enterprises in the global crisis. Economic Journal – XXI, 156 (1-2), 59–63.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Kahoot).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Критерії оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3
30%	40%	30%
Усне опитування під час занять (1-4 теми) – 10 балів за тему – макс. 40 балів Модульна контрольна робота (теми 1-4) – макс. 60 балів	Усне опитування під час занять (5-8 теми) 8 балів за тему – макс. 30 балів Модульна контрольна робота (теми 5-8) – макс. 70 балів	Підготовка КПІЗ – макс. 40 балів Захист КПІЗ – макс. 40 балів Участь у тренінгах – макс. 20 балів

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом

