

**Силабус навчальної дисципліни  
«Стратегічний менеджмент сфери послуг»**

**Галузь знань: 24 Сфера обслуговування**

**Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа**

**Освітня програма: Готельно-ресторанна справа**

**Рівень вищої освіти: другий (магістерський рівень)**

**Курс: 1**

**Семестр: 2**

**Факультет**

**Кафедра**

**Викладач(-і)**

Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти  
Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

**ПІБ: Нещадим Людмила Миколаївна**

**Посада:** доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

**E-mail: n\_lydmila@ukr.net**

**Лінк на освітній  
контент дисципліни**

<https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=10385>

**Статус дисципліни**

Навчальна дисципліна обов'язкового компонента

**Загальний обсяг**

**дисципліни:**

3/90

**кредити ЄКТС /**

**години**

**Обсяг дисципліни**

**(години) та види**

**занять**

**Денна форма:** лекції (14 год.), семінарські (16 год.), самостійна робота (60 год.)

**Заочна форма:** лекції (6 год.), семінарські (6 год.), самостійна робота (78 год.)

**Політика дисципліни**

**Академічна доброчесність.**

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

**Відвідування занять.**

Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і практичні заняття курсу.

Пропуски практичних занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його.

**Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.**

Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.

**Що будемо  
вивчати?**

Закономірності формування і функціонування системи управління організацією; методологічні основи управління в умовах ринку, суть підприємства, взаємозв'язок його внутрішніх елементів та зовнішнього середовища, специфіку управління різновидами підприємств та їх об'єднань, стратегії розвитку організації та

**Чому це треба вивчати?**

**Яких результатів можна досягнути?**

**Як можна використати набуті знання та уміння?**

**Зміст дисципліни**

критерії їх вибору, напрями організаційного розвитку підприємства. Для отримання здобувачами вищої освіти фундаментальних знань про менеджмент організації та оволодіння практичними навичками використання сучасного управлінського інструментарію в процесі досягнення поставлених цілей і завдань функціонування організації. 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.

Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

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

Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

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

Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність працювати в команді. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

Здатність до підприємницької діяльності

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

Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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.

Концептуальні засади стратегічного менеджменту

Типологія стратегій підприємств сфери послуг

Особливості формування стратегії підприємства

	<p>Стратегічне планування</p> <p>Стратегічний аналіз зовнішнього середовища підприємств сфери послуг</p> <p>Стратегічний потенціал підприємства та формування його конкурентних переваг</p> <p>Портфельні стратегії та управління стратегічною позицією підприємства</p> <p>Генерування стратегій та умови їх реалізації</p> <p>Стратегічний контроль в процесі стратегічних перетворень на підприємстві</p>
<b>Обов'язкові завдання</b>	<p>Підготовка здобувачами доповідей за заданою проблематикою дисципліни; поглиблене опрацювання окремих лекційних тем або питань; опрацювання контрольних запитань, питань для самостійного вивчення дисципліни при підготовці до поточного контролю знань; систематизація вивченого матеріалу з метою підготовки до екзамену та обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).</p>
<b>Міждисциплінарні зв'язки</b>	<p>Визначаються комплексним змістом навчальної дисципліни та водночас її тісним зв'язком з усіма іншими навчальними дисциплінами. У структурно-логічній схемі викладання дисциплін навчальна дисципліна «Стратегічний менеджмент сфери послуг» пов'язана з такими дисциплінами: «Стратегічний маркетинг сфери послуг», «Управління регіональним розвитком туризму та індустрії гостинності», «Управління бізнес-процесами», «Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві», «Ризик-менеджмент сфери послуг».</p>
<b>Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управління міжнародним бізнесом: навч. посіб.; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини; уклад.: О. Л. Богашко, О. П. Кірдан, С. М. Подзигун. Умань: Візаві, 2021. 200 с.</li> <li>2. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності: навч. посіб.; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини; уклад.: С. М. Подзигун, С. В. Тимчук, Л. М. Нещадим. Умань: Візаві, 2021. 115 с.</li> <li>3. Дячков Д. В. Управлінські аспекти інформаційної безпеки: теорія, методологія, практика : монографія. Запоріжжя: Вид-во «Інтер-М», 2019. 424 с.</li> <li>4. Бутко М.П. Стратегічний менеджмент. Навч. посібник. К.: ЦНЛ, 2019. 376 с.</li> <li>5. Токмакова І., В. Дикань, В. Зубенко, О. Маковоз, О. Шраменко. Стратегічне управління. Навчальний посібник рекомендовано МОН України. К.: ЦНЛ. 2019. 272 с.</li> <li>6. Юркевич О.О. Стратегія розвитку підприємства. Конспект лекцій. Житомир. 2019. 146с.</li> <li>7. Diachkov D. V. Strategic aspects of time management Management of the 21st century: globalization challenges. Issue 3 [collective monograph]. Prague: Nemoros s.p.o., 2020. P. 245-252.</li> </ol>
<b>Поточний контроль</b>	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ.</p> <p>Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини – <i>види та критерії оцінювання</i></p>

**Підсумковий  
контроль**

*відображені в робочій програмі з дисципліни.*

Екзамен.

Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



Людмила НЕЩАДИМ