

**Силабус навчальної дисципліни
«Бізнес-стратегії в індустрії гостинності»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти: другий (магістерський рівень)

Курс: 2

Семестр: 3

Факультет

Кафедра

Викладач(-і)

Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти

Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

ПІБ: Поворознюк Інна Миколаївна

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

E-mail: povoroznyuk.i@udpu.edu.ua

**Лінк на освітній
контент дисципліни**

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

Статус дисципліни

Навчальна дисципліна вибіркового компонента

Загальний обсяг

дисципліни:

4/120

кредити ЄКТС /

години

Обсяг дисципліни

(години) та види

занять

Денна форма: лекції (20 год.), семінарські (20 год.), самостійна робота (80 год.)

Заочна форма: лекції (6 год.), семінарські (6 год.), самостійна робота (108 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?**

Теоретичні основи та науково-практичні концепції стратегічного аналізу в готельно-ресторанному бізнесі, що визначається як складова управління сферою послуг і розглядає підстави сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу та стратегії його утвердження на ринку.

Чому це треба вивчати?

Для формування у студентів знання для проведення ситуаційного і стратегічного аналізу, розв'язання будь-яких практичних завдань для оцінки становища підприємства сфери ГРС на ринку, аналізу стратегій розвитку бізнесу, позиціонування, зростання підприємства, управління портфелем готельно-ресторанного бізнесу, конкурентних стратегій тощо.

Яких результатів можна досягнути?

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.

Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

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

Як можна використати набуті знання та уміння?

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

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.

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

Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

Здатність до підприємницької діяльності.

Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

	<p>Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p>
Зміст дисципліни	<p>Основи стратегічного управління. Аналіз зовнішнього середовища та стратегічний потенціал підприємств індустрії гостинності. Стратегічні об'єднання у готельно-ресторанному бізнесі. Стратегія антикризового управління у готельно-ресторанному бізнесі Сучасні бізнес-стратегії в індустрії гостинності</p>
Обов'язкові завдання	<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>
Міждисциплінарні зв'язки	<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 «Управління бізнес-процесами» пов'язана з такими дисциплінами: «Стратегічний менеджмент сфери послуг», «Стратегічний маркетинг сфери послуг», «Управління регіональним розвитком туризму та індустрії гостинності», «Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві», «Ризик-менеджмент сфери послуг».</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 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. Подзігун. Умань: Візаві, 2021. 200 с. 2. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності: навч. посіб.; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини; уклад.: С. М. Подзігун, С. В. Тимчук, Л. М. Нещадим. Умань: Візаві, 2021. 115 с. 3. Євдокимова Н.М. Економічне управління підприємством: навч. посібник / [Н. М. Євдокимова, Л. П. Батенко, В. А. Верба та ін.]; за заг. ред. Н. М. Євдокимової; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, ДВНЗ «Київський нац. екон. ун-т ім. В. Гетьмана». К.: КНЕУ, 2018. 327 с. 4. Колосов А. М. Економічне управління підприємством: навч. посіб. / А. М. Колосов, О. В. Коваленко, С. К. Кучеренко, В. Г. Бикова; за заг. ред. А. М. Колосова. Старобільськ: Вид-во держ. закл. «Луган. Нац. Ун-т імені Тараса Шевченка», 2015. 352 с. 5. Мельниченко С.В. Шеєнкова К.А. Управління бізнес-процесами в туризмі: монографія. К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2015. 264 с.
Поточний контроль	<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 відображені в робочій програмі з дисципліни.</i></p>

**Підсумковий
контроль**

Залік.

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



Інна ПОВОРОЗНІЮК