МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Стратегія розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства

Обов’язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

2021

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою менеджменту і логістики Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Савченко Т.В., доцент кафедри менеджменту і логістики, доцент, кандидат економічних наук
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри менеджменту і логістики
Протокол від «11» червня 2021 р. № 20

Завідувач кафедри */ПІДПИСАНО/* Ігор САВЕНКО
(підпис) Ім'я, Прізвище

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Голова ради */ПІДПИСАНО/* Вікторія ТКАЧ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми */ПІДПИСАНО/* Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
Протокол від «31» серпня 2021 р. № 1

Секретар Методичної ради академії */ПІДПИСАНО/* Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	4
1.3	Міждисциплінарні зв’язки	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	6
2	Зміст навчальної дисципліни:	6
2.1	Програма змістовних модулів	6
2.2	Перелік практичних робіт	7
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	7
3	Критерії оцінювання результатів навчання	9
4	Інформаційні ресурси	11

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Стратегія розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства» є отримання знань про особливості застосування методів обґрунтування рішень що стосуються стратегічного управління підприємством.

Основним завданням вивчення дисципліни «Стратегія розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства» є аналіз особливостей визначення місії, цілей та завдань підприємства в межах стратегічного планування; вивчення особливостей і принципів розробки та застосування функціональних, продуктових та ресурсних стратегій в процесі управління стратегічними змінами в сучасних умовах господарювання; розгляд основних методів отримання та реалізації конкурентних переваг підприємств готельного та ресторанного господарства; виявлення найбільш ефективних способів впровадження стратегічних змін на підприємстві.

Згідно з вимогами освітньої програми в результаті вивчення дисципліни «Стратегія розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства» студент повинен:

знати:

– історію становлення, розвиток і закономірності послідовних трансформацій стратегічного управління;

– основи організації процесу стратегічного управління;

– технології та методи стратегічного управління;

– створення та послідовність роботи з розробки й реалізації стратегій організації;

– вимоги, що висуваються до персоналу управління стратегічного рівня;

– джерела формування можливостей розвитку конкурентних переваг організації;

уміти:

– застосовувати знання основ стратегічного управління й аналізу стратегій розвитку конкурентних переваг організації в межах корпоративних стратегій і механізмів їх реалізації;

– виконувати стратегічний аналіз місця та ролі організації на ринку;

– використовувати методи обґрунтування стратегічних управлінських рішень;

– застосовувати знання з маркетингу, стратегічного управління кадрами, фінансами тощо для розробки стратегії організації та її реалізації;

– управляти розробкою стратегії та політики організації;

– координувати діяльність усіх служб і підрозділів організації в галузі ефективного стратегічного управління.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Стратегія розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна

справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовки *бакалаврів*

Інтегральна компетенція:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 04. Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Програмні результати навчання:

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні: Основи збалансованого природокористування та екологізації готельно-ресторанного бізнесу, Маркетинг готельно-ресторанного господарства, Організація готельного господарства. Організація ресторанного господарства. Послідовні – виконання кваліфікаційної роботи.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на *4*курсі у *7* семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS- 4, годин - 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	40	20	20
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна -80	Заочна - 104	

2. Зміст дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: Теоретичні основи стратегії розвитку.

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	Передумови розвитку теорії стратегічного управління. Концепція стратегічного управління. Предмет та об’єкт стратегічного управління підприємством. Поняття «стратегія підприємства». Стратегічні рішення на підприємствах та фактори впливу на їх прийняття.	2	1
2.	Роль SWOT-аналізу в процесі розробки корпоративної стратегії. Стратегії адаптації до середовища і стратегії формування середовища. Визначення зовнішніх можливостей і загроз, сильних і слабких сторін закладів гостинності. Визначення інтенсивності конкуренції.	2	1
3.	Розробка конценції розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Дослідження ринку послуг гостинності. Дослідження конкурентів. Ключові фактори успіху у конкурентній боротьбі. Прогнозування попиту на послуги закладів гостинності.Сучасні тренди та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Роль індустрії гостинності у забезпеченні сталого розвитку України.	2	0,5
4.	Формування плану збуту з урахуванням досліджень ринку, життєвого циклу продукції і детермінантів попиту. План збуту продукції, поняття, основні вихідні дані формування плану, необхідність маркетингових досліджень..	2	1
5.	Розробка, просування та реалізація готельних та ресторанних послуг Планування реклами. Поняття та мета реклами. Комунікаційна політика у здійсненні планів збуту продукції. Види та основні носії реклами Розробка програми рекламування. Обгрунтування вибору рекламних засобів і ефективність реклами.	2	0,5

Змістовний модуль 2: Оцінювання стратегії розвитку та її реалізації

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	Поняття стратегічного вимірювання. Збалансована система показників (Balanced Scorecard - BSC). Типова структура BSC та модифікації моделі. Призначення і характер показників, що включаються до BSC. Система показників відповідальності (Accountability Scorecard –ASC). Зміст теорії зацікавлених сторін та її зв'язок з ASC. Основні групи зацікавлених сторін і модель ASC. Внески, стимули і ключові показники ASC.	2	1
2.	Матричні методи стратегічного аналізу. Концепція Бостонської консалтингової групи – модель BCG “Зростання галузі/Частка ринку”. Модель GE/McKinsey – матриця ринкової привабливості і конкурентних позицій. Передумови та	2	1

	принципи розробки моделі. Модель Shell/DPM – матриця спрямованої політики. Припущення, покладені в основу моделі Shell/DPM. Структура і призначення моделі. Рекомендовані стратегії		
3.	Стратегія: зміст, мета, еволюція. Порівняння різних підходів до визначення стратегії Реальна стратегія підприємства як поєднання двох частин – запланованої і випадкової. Класифікація стратегії. Стратегічний план діяльності підприємства, його призначення і особливості складання.	2	0,5
4.	Особливості стратегічної діагностики та оцінки суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Методика стратегічної оцінки підприємства (СОП). Метод SRACE(Strategic Position and Action Evaluation – оцінка стратегічного становища та дій): аналіз позицій на ринку і вибору оптимальної стратегії	2	0,5
5.	Реалізація стратегії. Приведення організаційної структури у відповідність із стратегією. Створення корпоративної культури, що підтримує стратегію компанії. Розробка систем матеріального заохочування. Стратегічний контроль	2	1

2.2 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва теми	Денна	Заочна
1	Оцінка інтенсивності конкуренції на ринку гостинності	2	0,5
2	Аналіз зовнішнього і внутрішнього середовища: SWOT-аналіз	2	0,5
3	Розробка конценції розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	2	1
4	Планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	2	1
5	Розробка, просування та реалізація готельних та ресторанних послуг	2	1
6	Оцінка конкурентних позицій підприємства	2	0,5
7	Визначення конкурентоспроможності закладів гостинності	2	0,5
8	Оцінка результативності бізнесу в системі стратегічного аналізу	2	1
9	Стратегічна діагностика та оцінка суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	2	1
10	Розробка стратегії закладу гостинності	2	1

2.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	денна	заочна	Завдання до самостійної роботи
1.	Концептуальні засади теорії стратегічного управління	8	12	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Стратегічне управління: сутність і передумови виникнення 2. Особливості впровадження стратегічного управління в сучасних економічних умовах. Розв’яжіть тести.
2.	Аналіз зовнішнього і внутрішнього середовища закладів гостинності	8	10	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Проблема формалізації при оцінці зовнішніх факторів. 2. Визначення конкурентної сили компанії. Розв’яжіть тести.
3.	Розробка концепції розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	8	10	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Матриця спрямованої політики. 2. Стратегічний аналіз життєвого

				циклу. Розв’яжіть тести.
4.	Планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	8	10	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Планування потреби в матеріальних ресурсах 2. Планування потреби в персоналі. Розв’яжіть тести.
5.	Розробка, просування та реалізація готельних та ресторанних послуг	8	10	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Стимулювання збуту: сутність, значення та заходи. 2. Персональний продаж, паблік рилейшнз та інші засоби комплексу маркетингових комунікацій. Розв’яжіть тести.
6.	Система стратегічного вимірювання результативності бізнесу	8	10	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1.Загальнонаукові методичні прийоми у процесі проведення стратегічного аналізу 2. Прикладні прийоми стратегічної діагностики. Розв’яжіть тести.
7.	Стратегічний аналіз конкурентних позицій підприємства.	8	10	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Оцінка конкурентоспроможності продукції 2. Аналіз конкурентного профілю Розв’яжіть тести
8.	Стратегія і бізнес	8	10	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Дискримінантний аналіз. 2. Кластерний аналіз. Розв’яжіть тести.
9.	Особливості стратегічної діагностики та оцінки суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	8	10	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1 Стратегічний бенчмаркінг. 2. Фактори успіху у бенчмаркінгу. Розв’яжіть тести.
10.	Реалізація стратегій, стратегічний контроль	8	12	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Стратегічний аналіз в умовах невизначності. 2. Модель ділової переваги Розв’яжіть тести.

3 Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – _екзамен____

Нарахування балів за виконання змістових модулів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min д/з	max д/з	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи стратегії розвитку								
Робота на лекціях	1	2	5	5	10	3	3	6
Робота на практичних заняттях	1	2	5	5	10	4	4	8
Самостійна робота				20	30		23	36
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100
Змістовий модуль 2. Оцінювання стратегії розвитку та її реалізації								
Робота на лекціях	2	3	5	5	10	3	3	6
Робота на практичних заняттях	2	3	5	5	10	4	4	8
Самостійна робота				20	30		23	36
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100		60	100
Можливість отримання додаткових балів								
Рейтинг за творчі здобутки студентів (у тому числі результатів неформальної освіти)	0	10	–	0	10	–	0	10

Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт та екзамену

Модульні контрольні роботи складаються з відповідей на 2 теоретичні питання та розв’язання 10 тестів.

Таблиця 1

Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (2 питання)	20	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 10 балів за кожну відповідь)
2	Розв’язання тестіві	30	За кожний правильний тест – 3 бали
	Разом	50	

Таблиця 2

Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
10-8	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вміє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
7-5	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
4-3	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
2-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

Екзаменаційний білет складається з відповідей на 2 теоретичні питання та розв’язання однієї задачі.

Таблиця 3

Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (2 питання)	20	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 10 балів за кожну відповідь)
2	Розв’язання задачі	30	Максимальний бал нараховується за умов, що завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано і оформлено належним чином
	Разом	50	

Таблиця 4

Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
10-8	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вміє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
7-5	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст

4-3	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
2-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

Розподіл балів за виконання розрахунково-аналітичної задачі наведено у таблиці 5.

Таблиця 5

Критерії оцінювання результатів виконання розрахунково-аналітичної задачі

Розподіл балів за розв'язання розрахунково-аналітичної задачі	Результати розв'язання розрахунково-аналітичної задачі
21-30	Студент самостійно розв'язує стандартні, комбіновані й нестандартні проблеми задачі, здатний проаналізувати й узагальнити отриманий результат. Крім того, його дії відрізняються раціональністю, вмінням оцінювати помилки й аналізувати результати. Відповідь базується на рівні творчого мислення. Визначає суттєві елементи, які повинні враховуватися при аналізі завдання. Студент виявив всебічні і глибокі знання програмного матеріалу, демонструє вміння логічно мислити, робити логічні висновки. Завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, аргументовано і оформлено належним чином.
11-20	Студент самостійно розв'язує типові елементи задачі (або за визначеним алгоритмом), може самостійно скласти розрахункову схему та обрати раціональний метод розв'язання, але не завжди здатний провести аналіз і узагальнення результату. Студент виявив знання навчально-програмного матеріалу вище середнього рівня з декількома незначними помилками, які істотно не впливають на кінцевий результат. Відповідь базується на рівні самостійного мислення.
5-9	Студент при виконанні завдання виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи. Обрав правильний напрямок дій для розв'язку, але з наявністю несуттєвих помилок в розкритті окремих питань та поверховому обґрунтуванні висновків. Завдання виконано не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки у розрахунках або оформленні
1-4	Студент розв'язав найпростіші типові елементи задачі, виявив здатність виконувати основні елементарні операції, але не спроможний самостійно сформулювати проблему і визначити метод її розв'язання, та прийняти управлінське рішення. Завдання виконано не менше ніж на 60% за умови належного оформлення; Відповідь студента та виконання завдань відповідають мінімальним вимогам. Студент демонструє здатність впоратися з завданнями, передбаченими програмою, на рівні репродуктивного відтворення
0	Студент відмовився від розв'язання розрахунково-аналітичної задачі

3. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Стратегічне управління [Електронний ресурс] : навч. посіб. : для студентів освіт. рівня "бакалавр" спец. "Менеджмент" / Т. В. Савченко ; Енергодар. ін-т держ. та муніцип. упр. ім. Р.Г. Хеноха "Класичного приватного ун-ту". — Енергодар : ЕІДМУ "КПУ", 2019. — Електрон. текст

дані: 151 с. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1651770

2. Конспект лекцій з дисципліни "Стратегія підприємства" [Електронний ресурс] : [для студентів спец. 073 "Менеджмент", СВО "бакалавр"] / І. М. Агеєва, Є. М. Коренман, Ю. В. Дьяченко ; Каф. менеджменту і логістики. – Одеса : ОНАХТ, 2019. – Електрон. текст. дані: 42 с. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.165610

3. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни "Стратегія розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : галузь знань 24 "Сфера обслуговування", спец. 241 "Готельно-ресторанна справа", ступінь бакалавр / Т. В. Савченко ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 28 с. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1717243

4. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни "Стратегія розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : галузь знань 24 "Сфера обслуговування", спец. 241 "Готельно-ресторанна справа", ступінь бакалавр / Т. В. Савченко ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 28 с. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1717222

5. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. Франка. – Київ : ЦУЛ, 2021. – 336 с. : табл., рис. – Бібліогр.: с. 238-250. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736473