Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
Факультет економіки та менеджменту
Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

"ЗАТВЕРДЖУЮ"
Декан ФЕМ
Г.В. Ціх
"16" 09 2020 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ СФЕРИ ПОСЛУГ

Галузь знань 24 «СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ»

Рівень вищої освіти магістр

Освітня програма ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА другого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Вид дисципліни обов'язкова

Тернопіль – 2020

Робоча програма з навчальної дисципліни «Стратегічне управління підприємствами сфери послуг» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». – ТНТУ. – 2020. – 12 с.

Розробник: професор кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг, д.е.н., доцент Л.Я. Малюта

_____

Робоча програма розглянута та схвалена на засіданні кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг
Протокол №1 від 25серпня 2020року

В.о. завідувача кафедри _____ Р.П. Шерстюк

Робоча програма розглянута та схвалена науково-методичною комісією факультету економіки та менеджменту
Протокол № 1 від 16 вересня 2020 року

Секретар науково-методичної комісії _____ Л.Є. Гац

В.о. завідувача випускової кафедри _____ Р.П. Шерстюк

Гарант освітньої програми _____ Л.Я. Малюта

© Малюта Л.Я., 2020 рік

1. Структура навчальної дисципліни

Показник	Всього годин	
	Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Кількість кредитів/годин	4/120	4/120
Аудиторні заняття/годин	42	20
Самостійна робота/годин	78	100
Аудиторні заняття		
- лекції, годин	28	12
- практичні заняття, годин	14	8
Самостійна робота		
- опрацювання лекційного матеріалу, підготовка практичних занять	38	54
- опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	16	32
- виконання індивідуальних завдань	6	6
- підготовка та складання екзамену, реферату, тестування	8	8
Екзамен		

Частка годин самостійної роботи студента:
- денна форма навчання - 65%.
- заочна форма навчання - 83%.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

2.1. Метою вивчення навчальної дисципліни “Стратегічне управління підприємствами сфери послуг” є оволодіння новітніми теоретичними знаннями з питань стратегічного управління та набуття практичних вмінь і навичок щодо розробки та реалізації стратегій розвитку підприємств, у т.ч. готельно-ресторанного бізнесу, в швидко змінному середовищі їх діяльності.

Предметом дисципліни є принципи розробки і застосування комплексу спеціальних знань і вмінь стратегічного управління підприємствами готельно-ресторанного комплексу.

2.2. Завдання навчальної дисципліни

1. Ознайомити із поняттями стратегія, стратегічне управління, стратегічне планування, розвиток підприємства в контексті здійснення готельно-ресторанного бізнесу.
2. Розглянути основні види стратегій, стратегічних планів та орієнтирів.
3. Ознайомити з вітчизняними і зарубіжними методами стратегічного управління та прийняття управлінських рішень стосовно формування основних шляхів інноваційного розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії.

4. Навчити практично аналізувати конкретні ситуації і вирішувати поставленні завдання, що випливають із запропонованих тем лекційних занять, використовувати набутий досвід для формування стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії в розрізі всіх сфер їх діяльності.

Компетенції вивчення дисципліни.

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні:

- *знати:* суть стратегічного менеджменту, місце в системі підготовки керівників, менеджерів; еволюцію стратегічного менеджменту; сфери розробки стратегії та їхні типи; особливості застосування системного підходу в стратегічному менеджменті в сфері надання послуг; елементи середовища комерційної організації; методи аналізу середовища, види стратегій організацій. методику постановки стратегічних цілей організації в сфері готельно-ресторанного бізнесу; особливості стратегічного планування; процес розробки стратегії.

- *вміти:* визначати тип стратегії, яку доцільно застосовувати в сфері готельно-ресторанного бізнесу; формулювати місію організації в даній сфері; здійснювати SWOT-аналіз середовища організації; визначати стратегічні цілі організації; здійснювати стратегічне планування; приймати стратегічні рішення та розробляти схему їх виконання в сфері готельно-ресторанного бізнесу; проводити стратегічну сегментацію; розробляти та впроваджувати конкурентну стратегію організації та розробляти і реалізовувати функціональні стратегії організацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Лекційні заняття

№	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНІ ОСНОВИ СТРАТЕГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ ТА ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТУ ПІДПРИЄМСТВА			
1-2	**Тема 1. Концепція та ключові характеристики нової парадигми стратегічного управління розвитком підприємства.** 1.1. Сучасна концепція стратегічного управління та її значення. 1.2. Суть, призначення та основні принципи стратегічного управління. 1.3. Стратегічне управління розвитком як процес в загальній системі управління діяльністю підприємства. 1.4. Послідовність переходу підприємства до стратегічного управління.	4	2
3-4	**Тема 2. Стратегічне планування як функція**	4	2

	стратегічного управління та формування стратегії розвитку підприємства готельно-ресторанного бізнесу. 2.1. Стратегічне планування як складова процесу розробки стратегії. 2.2. Процес стратегічного планування та характеристика його етапів. 2.3. Стратегічний план в системі стратегічного управління розвитком підприємства. 2.4. Визначення цілей та формування місії в стратегічному управлінні. 2.5. Класифікація цілей та формування «дерева цілей» підприємства.		
5-6	**Тема 3. Формування стратегій розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії в стратегічному наборі** 3.1. Зміст і призначення стратегії підприємства у конкурентному середовищі. 3.2. Різновиди стратегій та їх характеристика. 3.3. Інноваційні стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанної сфери. 3.4. Стратегічний набір та стратегічна прогалина.	4	2
МОДУЛЬ 2. ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТРУМЕНТАРІЙ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ СТРАТЕГІЇ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ			
7-8	**Тема 4. Стратегічний аналіз в системі стратегічного управління. Основні методи аналізу, групування та прогнозування в стратегічному управлінні.** 4.1. Зміст, завдання та методологія стратегічного аналізу. 4.2. Стратегічний аналіз в умовах невизначеності. 4.3. Аналіз зовнішнього та внутрішнього середовища: PEST та SWOT-аналізи. 4.4. Основні якісні та кількісні методи прогнозування розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 4.5. Методи групування у стратегічному аналізі.	4	2
9-10	**Тема 5. Система збалансованих показників як інструмент забезпечення реалізації та оцінки стратегії розвитку підприємства готельно-ресторанного комплексу.** 5.1. Роль систем стратегічного вимірювання в управлінні інноваційним розвитком підприємства. 5.2. Збалансована система показників (Balanced	4	1

	Scorecard - BSC). 5.3. Система показників відповідальності (Accountability Scorecard- ASC). 5.4. Модель ділової переваги (BEM) і піраміда результативності МакНейра. 5.5. Організаційна структура та особливості організаційних форм забезпечення інноваційної діяльності.		
11-12	**Тема 6. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного управління підприємств готельно-ресторанної індустрії.** 6.1. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного управління розвитком підприємств. 6.2. Стратегічний контроль у системі управління підприємства. 6.3. Лідерство та корпоративна культура.	4	1
13-14	**Тема 7. Формування і розвиток інноваційного потенціалу розвитку підприємств сфери послуг.** 7.1. Загальна характеристика і місце інноваційної політики в загальній стратегії підприємства. 7.2. Складові елементи і чинники впливу на формування інноваційної політики. 7.3. Механізм формування інноваційної політики підприємства. 7.4. Роль держави у формуванні сприйнятливості економіки підприємств до інновацій.	4	2
	УСЬОГО годин:	28	12

3.2. Практичні заняття

№	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
1	**Практичне заняття №1** **Концепція та ключові характеристики нової парадигми стратегічного управління розвитком підприємства.** 1.Обговорення питань теми 1 лекційного формату. 2. Програмований контроль. 3.Розгляд тестових завдань та ситуаційних вправ.	2	1,5
2	**Практичне заняття №2** **Стратегічне планування як функція стратегічного управління та формування стратегії розвитку підприємства готельно-ресторанного бізнесу.**	2	1,5

	1. Обговорення питань теми 2 лекційного формату. 2. Програмований контроль. 3. Розгляд тестових завдань та ситуаційних вправ.		
3	**Практичне заняття №3** **Формування стратегій розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії в стратегічному наборі.** 1. Обговорення питань теми 3 лекційного формату. 2. Розгляд індивідуальних завдань, рефератів, презентацій за темами розділу. 3. Модульний контроль 1 **– тестування.**	2	1
4	**Практичне заняття №4** **Оцінювання зовнішнього та внутрішнього середовища підприємства. Стратегічний аналіз в системі стратегічного управління.** 1. Обговорення питань теми 4 лекційного формату. 2. Програмований контроль. 3. Розгляд тестових завдань та ситуаційних вправ.	2	1
5	**Практичне заняття №5** **Система збалансованих показників як інструмент забезпечення реалізації та оцінки стратегії розвитку підприємства готельно-ресторанного комплексу**. 1. Обговорення питань теми. 2. Програмований контроль. 3. Розгляд тестових завдань та ситуаційних вправ.	2	1
6	**Практичне заняття №6** **Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного управління підприємств готельно-ресторанної індустрії.** 1. Обговорення питань теми. 2. Програмований контроль. 3. Розгляд тестових завдань та ситуаційних вправ.	2	1
7	**Практичне заняття №7** **Формування та аналіз стратегічного потенціалу підприємства сфери послуг.** 1. Обговорення питань теми. 2. Розгляд індивідуальних завдань, рефератів, презентацій за темами розділу. 3. Модульний контроль 2 **– тестування..**	2	1
	УСЬОГО годин:	14	8

3.3. Самостійна робота

№	Найменування робіт	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
1	Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу	36	42
2	Опрацювання практикуму, що не виносився на практичні заняття	16	32
3	Опрацювання законодавчих та нормативних документів в сфері розвитку готельно-ресторанного бізнесу	12	12
3	Виконання індивідуальних завдань	6	6
4	Підготовка до проведення контрольних заходів (здача змістових модулів, іспитів) тощо.	8	8
	УСЬОГО годин:	78	100

4. Критерії оцінювання результатів навчання студентів

Форма підсумкового семестрового контролю – **екзамен**

Модуль 1			Модуль 2			Наукова робота		Підсумковий контроль	Разом з дисципліни
Аудиторна та самостійна робота			Аудиторна та самостійна робота						
Теоретичний курс (тестування)	Практична робота		Теоретичний курс (тестування)	Практична робота					
20	15		20	15		100		25	100
№ лекції	Вид робіт	Бал	№ лекції	Вид робіт	Бал	Теза, реферативна доповідь	5		
Лекціяї 1-3	Пр. роб.№1	5	Лекції 4-7	Пр. роб.№4	5				
	Пр. роб. №2	5		Пр. роб.№5	5				
	Пр. роб. №3	5		Пр. роб.№6	5				
					5				
				Пр. роб.№7					

Шкала оцінювання: національна та ECTS

<table>
<tr><th rowspan="2">Сума балів за всі види навчальної діяльності</th><th rowspan="2">Оцінка ECTS</th><th colspan="2">Оцінка за національною шкалою</th></tr>
<tr><th>для екзамену, курсового проекту (роботи), практики</th><th>для заліку</th></tr>
<tr><td>90 – 100</td><td>A</td><td>відмінно</td><td rowspan="5">зараховано</td></tr>
<tr><td>82-89</td><td>B</td><td rowspan="2">добре</td></tr>
<tr><td>75-81</td><td>C</td></tr>
<tr><td>67-74</td><td>D</td><td rowspan="2">задовільно</td></tr>
<tr><td>60-66</td><td>E</td></tr>
<tr><td>35-59</td><td>FX</td><td>незадовільно з можливістю повторного складання</td><td>не зараховано з можливістю повторного складання</td></tr>
<tr><td>1-34</td><td>F</td><td>незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни</td><td>не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни</td></tr>
</table>

5. Навчально-методичне забезпечення

1. Кузь Т.І., Малюта Л.Я. Методичні вказівки для проведення практичних занять, виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи з дисципліни «Стратегічне управління підприємствами сфери послуг» спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітнього ступеня «магістр» (денної та заочної форм навчання). Тернопіль: ТНТУ імені Івана Пулюя, 2019. 68с.
2. Малюта Л.Я. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Стратегічне управління підприємствами сфери послуг» (для магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»). Тернопіль: ТНТУ, 2019. 20 с.
3. Малюта Л. Я. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства: навч. посіб. / Л.Я. Малюта. – Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2016. – 230с.
4. Малюта Л. Я. Стратегічне управління підприємств сфери послуг (Програма, курс лекцій, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, тести, нормативні документи) : [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dl.tntu.edu.ua/index.php/ ID:5011.

6. Рекомендована література

Базова

1. Малюта Л. Я. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства: навч. посіб. / Л.Я. Малюта. – Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2016. – 226с.
2. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Лідія Нечаюк, Наталія Телеш. – 3-тє вид. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 343 с.

Допоміжна

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібник / Л. Г. Агафонова., О. Є. Агафонова. – К. : Знання України, 2002. – 351 с.
2. Ансофф И. Стратегическое управление. – М.: сокр. перев. с англ. Экономика, 1999. – 519с.
3. Андрушків Б.М. Проблеми теорії і практики менеджменту / Б.М. Андрушків, О.В. Вівчар, Л.М. Мельник. – Тернопіль: Терно-Граф, 2009. – 312с.
4. Бородіна В.В. Ресторанно-готельний бізнес: Облік, податки, маркетинг, менеджмент : навч. посібник / В.В. Бородіна. – М. : Книжковий світ, 2003. – 165 с.
5. Василенко В.О. Стратегічне управління / В.О Василенко, Т.А. Ткаченко. – К., 2003. – 234 с.
6. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Лідія Нечаюк, Наталія Телеш. – 3-тє вид. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 343 с.

7. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк; М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. –К. : Центр учбової літератури, 2012. – 470 с.
8. Йохна В. М. Стратегічний менеджмент : посібник / В. В. Стадник, М. А. Йохна. – К.:Академвидав, 2003. – 464 с.
9. Саєнко М.Г. Стратегічне управління підприємством : навчальний посібник. – Тернопіль : Економічна думка. – 2012. – 553 с.
10. Шершньова З.С. Стратегічне управління / З.С. Шершньова. – К: КНЕУ, 2004. –287с.

7. Інформаційні ресурси

http://www.nbuv.gov.ua	Наукова бібліотека ім.Вернадського
http://www.lib.com.ua	Електронна бібліотека
http://www.nauka-osvita. com.ua	Економіка. Проблеми теорії та практики
http://www.pro-invest.com	Управління підприємством
http://www.AUP. com.ua	Публікації з економіки, фінансів, менеджменту, маркетингу
http://www.ek-lit.agava.ru	Бібліотека економічної та ділової літератури
http://www.ptpu. com.ua	Проблеми теорії та практики управління
www.ifc.org	Сайт Міжнародної Фінансової Корпорації
www. ukrstat.gov.ua	Офіційний сайт Комітету статистики України

8. Зміни та доповнення до робочої програми навчальної дисципліни

№	Зміст внесених змін (доповнень)	Дата і № протоколу засідання кафедри	Примітки