

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Управління корпораціями у готельному бізнесі**

Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № ____ від 29.03. 2022 р.

м. Івано-Франківськ – 2022

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

| 1. Загальна інформація | |
|---|---|
| Назва дисципліни | Управління корпораціями у готельному бізнесі |
| Освітньо-професійна програма | Міжнародний готельний бізнес |
| Спеціалізація | – |
| Спеціальність | 241 «Готельно-ресторанна справа» |
| Галузь знань | 24 «Сфера обслуговування» |
| Освітній рівень | Бакалавр |
| Статус дисципліни | Нормативна |
| Курс/семестр | 4/8 |
| Розподіл за видами занять та годинами навчання | Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год. |
| Мова викладання | Українська |
| Посилання на сайт дистанційного навчання | http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=1807 |

| 2. Опис дисципліни |
|--|
| <p>Мета курсу: Формування у студентів бази теоретичних знань і практичних навичок принципів та правил формування і виконання стратегічних рішень, а також розробки та здійснення управлінських рішень відповідно до своїх повноважень та виконання персоналом своїх обов'язків та завдань, а також аналіз та оцінка системи заходів щодо реалізації стратегічних рішень.</p> <p>Цілі курсу: Засвоєння основних теоретичних положень курсу, формування вмінь та компетенції щодо застосовування закономірностей, методів та форм наукового пізнання на практиці, під час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з управлінською, юридичною та економічною діяльністю.</p> |
| <p>Компетентності:</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> |

СК 14. Здатність розробляти та обґрунтовувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.

СК 15. Здатність ініціювати та запроваджувати різні форми управління міжнародного готельного бізнесу у вітчизняну економіку

Програмні результати навчання:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

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

РН 23. Розробляти та обґрунтовувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.

РН 24. Запроваджувати різні форми управління міжнародного готельного бізнесу у вітчизняну економіку.

3. Структура курсу

| № | Тема | Результати навчання | Завдання |
|----|---|---|---|
| 1. | Тема 1. Теоретичне підґрунтя управління готельно-ресторанними корпораціями. | Знати етапи еволюції управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі. Студент повинен вміти аналізувати стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Розрізняти суб'єкти та об'єкти корпоративного управління. Фактори впливу на становлення та розвиток корпорацій. | Питання, тести, самостійна практична робота |
| 2. | Тема 2. Корпорація і сутність корпоративного управління | Розуміти сутність корпоративного управління, Знати типи корпорацій в готельно-ресторанному бізнесі. | Питання, тести, самостійна практична робота |
| 3. | Тема 3. Моделі корпоративного управління | Знати особливості імплементації моделей та міжнародних стандартів корпоративного управління в готельний та ресторанний бізнес | Питання, тести, самостійна практична робота |
| 4. | Тема 4. Особливості управління готельно-ресторанними структурами | Знати принципи управління корпораціями в готельно-ресторанному бізнесі.. Розуміти особливості організаційної системи | Питання, тести, самостійна практична робота |

| | | | |
|-----|--|--|---|
| | | управління, знати функції управління структурних підрозділів | |
| 5. | Тема 5. Корпоративні функціонування в готельно - ресторанному бізнесі | Знати основні види інтегрованих корпоративних утворень в готельному і ресторанному бізнесі. Знати форми корпоративного управління. Розрізняти характерні риси кожної форми. Розрізняти спільні властивості і відмінні характеристики. | Питання, тести, самостійна практична робота |
| 6. | Тема 6. Готельно - ресторанні ланцюги в сучасній індустрії гостинності. | Розуміти передумови виникнення готельних ланцюгів. Знати в хронологічному порядку динаміку їх розвитку. Вміти аналізувати сучасний стан і проблеми становлення готельних ланцюгів в Україні та за кордоном.. | Питання, тести, самостійна практична робота |
| 7. | Тема 7. Інноваційний підхід до розвитку готельно -ресторанних мереж | Знати інноваційні тенденції розвитку корпорацій в готельно-ресторанному бізнесі. Вміти аналізувати наявність передумов для впровадження однієї з корпоративних форм управління, а саме: а) за контрактною; б) франчайзинговою угодою; в) лізингом. | Питання, тести, самостійна практична робота |
| 8. | Тема 8. Корпоративні стратегії в менеджменті готельно -ресторанним бізнесом | Розуміти сутність стратегічного управління готельно- ресторанними підприємствами. Вміти окреслити цілі і завдання стратегічного управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. Вміти розкрити зміст стратегічного управління на конкретному прикладі готельного- підприємства, корпорації. Розуміти концепцію збалансованої системи показників у системі стратегічного управління діяльністю корпорацій готельного і ресторанного бізнесу. Розрізняти рейтингові оцінки управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі (Forbes Travel Guide). | Питання, тести, самостійна практична робота |
| 9. | Тема 9. Стратегічний аналіз середовища діяльності готельно -ресторанних корпорацій | Знати особливості та типи стратегій підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Вміти аналізувати склад зовнішнього і внутрішнього середовища діяльності готельно-ресторанних корпорацій, з допомогою методу SWOT-аналізу провести діагностику середовища, запропонувати варіанти доцільних для підприємства стратегій. | Питання, тести, самостійна практична робота |
| 10. | Тема 10. Корпоративна культура і її роль в | Знати основні складові корпоративної культури в готельно- ресторанних | Питання, тести, самостійна |

| | | | |
|--|---|---|------------------|
| | управлінні готельно-ресторанними корпораціями | підприємствах. Розуміти роль психологічних аспектів корпоративної культури окремо в готельному і ресторанному господарстві. | практична робота |
|--|---|---|------------------|

| 4. Система оцінювання курсу (8 семестр) | |
|--|------------------------------------|
| Види навчальної роботи | Максимальна кількість балів |
| Лекція | 0 |
| Поточне тестування та самостійна робота | 45 |
| Самостійна практична робота | 25 |
| Проміжний тестовий контроль | 10 |
| Залік | 20 |
| Максимальна кількість балів | 100 |

| 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу(8 семестр) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|--------|--------|-------|--------|--------|--------|--------|--------------------|------|------|------|------|-------------------|---------------------------------------|------|------|
| Види навчальної роботи | | | | | | | | | | | | | | | Підсумковий тестовий контроль (залік) | Сума | |
| Поточний контроль | | | | | | | | | Практичні завдання | | | | | Тестовий контроль | | | |
| Сем.1 | Сем. 2 | Сем. 3 | Сем. 4 | Сем.5 | Сем. 6 | Сем. 7 | Сем. 8 | Сем. 9 | ПР 1 | ПР 2 | ПР 3 | ПР 4 | ПР 5 | ТК-1 | | | ТК-2 |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | | |
| Max= 45 | | | | | | | | | Max= 25 | | | | | Max= 10 | | 20 | 100 |

| 6. Ресурсне забезпечення |
|--|
| <p align="center">Рекомендована література Базова</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бондар-Підгурська О.В., Глебова А.О. Ділове адміністрування (Корпоративне управління): навч. посібник. Київ.: Видавництво Ліра-К, 2015. 448 с. 2. Ваген Л. Гостиничний бізнес. Ростов н/Д: Феникс, 2001. 412с. 3. Давиденко Н.М., Буряк А.В. Корпоративне управління: навч. посібник. Київ.: ЦП «Компринт», 2015. 346 с. 4. Корпоративне управління: процеси, стратегії, технології : колективна навч. посібник / За заг. ред. : К.С. Шапошникова та ін. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2015. 536 с. 5. Кузьмін О.Є., Мирончук Т.В. «Франчайзинг»: навч. посіб. Київ.:Знання, 2011. 6. Мальська М.П., Мандюк Н.Л., Занько Ю.С. Корпоративне управління: теорія і практика: підручн. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 360 с. 7. Мізюк, Б. М. Стратегічне управління [Текст] : підручн. Львів : Магнія плюс, 2006. 392 с. 8. Скібіцька Л.І. Стратегічне управління корпораціями : навч. посібник. Київ: Кондор, 2016. 480 с 9. Швець Ф.Д. Корпоративне управління. Навчальний посібник. Рівне : НУВГП, 2017. 320 с. 10. Шкільняк М. М. Корпоративне управління : навч. посіб. Тернопіль: Крок, 2014. 293 с. 11. Шморгун Л. Г., Редзюк Є.В. Корпоративне управління. навч. посібник. Київ.: ВПЦ Київський університет, 2012. 247 с. |

| 7. Контактна інформація | |
|---------------------------------------|--|
| Кафедра | Готельно-ресторанної та курортної справи |
| Викладач | доц. Лояк Лілія Миколаївна |
| Контактна інформація викладача | lila.loyak@pnu.edu.ua |

| 8. Політика навчальної дисципліни | |
|--|--|
| Академічна доброчесність | Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну |

| | |
|---|--|
| | <p>доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p> |
| Пропуски занять | Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни |
| Виконання завдання пізніше встановленого терміну | Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента |
| Невідповідна поведінка під час заняття | Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету |
| Додаткові бали | Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми |
| Неформальна освіта | Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни |

Викладач



Лояк Л.М.