

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

**СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ ТА МЕНЕДЖМЕНТ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА
РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ / STRATEGIC MARKETING AND MANAGEMENT IN
HOSPITALITY INDUSTRY AND RESTAURANT BUSINESS**

Інформація про викладача	
Викладач	Рябенька Марина Олександрівна
Науковий ступінь	кандидат економічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	068 101 72 39
E-mail:	m.riabenka@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=1122
Консультації	Понеділок та четвер з 14-00 до 16-00
Інформація про освітній компонент	
Освітній ступінь	магістр
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Навчальний рік	2024/2025
Семестр	I
Факультет	торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	I
Групи	ГРС-11д(м)
Анотація курсу	<p>Освітній компонент «Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі» має на меті сформувати у студентів-майбутніх фахівців наукового світогляду та спеціальних знань з теорії та методології стратегічного маркетингу та менеджменту, оволодіння сучасними методиками розробки стратегій розвитку підприємства, набуття практичних вмінь і навичок використання концепцій та інструментарію стратегічного менеджменту і маркетингу в діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Предметом вивчення освітньої компоненти «Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі» є вивчення теоретичних концепцій стратегічного маркетингу та управління, методології та методики розробки та реалізації стратегій підприємств готельного та ресторанного бізнесу.</p>
Мова викладання	Українська
Місце освітнього компоненту в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	Готельно-ресторанна справа
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи

<p>Перелік загальних компетентностей (ЗК)</p>	<p>ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. ЗК 4. Здатність працювати в команді. ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК 7. Здатність приймати обгрунтовані рішення.</p>
<p>Перелік спеціальних (фахових, предметних) компетентностей (СК)</p>	<p>СК 1. 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. СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК 7. Здатність до підприємницької діяльності. СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. СК 12. 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>
<p>Перелік програмних результатів навчання (РН)</p>	<p>РН 1. 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. РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. РН 5. 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. РН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності. РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій). РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток</p>

	<p>професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.</p> <p>РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p>
<p>Пререквізити дисципліни (що треба знати, з чим ознайомитися студенту перед вивченням дисципліни)</p>	<p>Програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми підготовки магістрів, ґрунтується на попередньо набутих здобувачами вищої освіти знаннях, практичних вміннях та навичках з готельної та ресторанної справи, економіки та менеджменту готелів і ресторанів.</p>

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
	Усього годин/ кредитів	з них				
		лекції	практичні заняття			самостійна робота
Тема 1. Поняття стратегічного маркетингу та концептуальні засади теорії стратегічного менеджменту в готельному та ресторанному бізнесі	16	4	2	10	В, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	5
Тема 2. Рівні стратегічних рішень та типологія стратегій підприємств	16	2	4	10	В, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	10
Тема 3. Стратегічні ресурси підприємств готельного та ресторанного бізнесу	14	2	2	10	В, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	5
Тема 4. Етапи стратегічного управління та особливості формування стратегії підприємства	14	2	2	10	В, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	5
Тема 5. Маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища готельного та ресторанного бізнесу	18	4	4	10	В, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	10
Тема 6. Маркетингова стратегічна сегментація та бізнес-позиціонування закладів готельного та ресторанного бізнесу на ринку	18	4	4	10	В, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	10
Тема 7. Стратегічний потенціал підприємства та формування його конкурентних переваг	14	2	2	10	В, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	5
Тема 8. Маркетингові конкурентні стратегії у	14	2	2	10	В, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	5

готельному та ресторанному бізнесі						
Тема 9. Маркетингові стратегії зростання, диверсифікації та розвитку маркетингового комплексу та управління ринковою діяльністю підприємств	18	4	4	10	В, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	10
Тема 10. Портфельні стратегії та управління стратегічною позицією підприємств	14	2	2	10	В, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	5
Індивідуальне завдання	24			24	ІЗ	30
Разом	180/6	28	28	124		100

Підсумковий контроль – екзамен

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал. РПЗ – розв’язання практичних завдань – 2 бали. Т/КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. Д/ПР – доповідь/презентація – 1 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 30 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах – 18 балів; участь у наукових заходах – 12 балів).</p> <p>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. HoReCa: навч. посіб. Т.1 : Готелі / [авт.: А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко, Н. І. Ведмідь, Т. І. Ткаченко, М. Г. Бойко, М. Ф. Кравченко, М. В. Босовська, М. В. Кулик, Р. А. Расулов, О. М. Григоренко, І. І. Тарасенко, Ю. І. Антонюк та ін.] : за ред. А. А. Мазаракі. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ: КНТЕУ, 2019. 348 с.: іл. 2. Балабанова Л. В., Холод В. В., Балабанова І. В. Стратегічний маркетинг: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 632 с. 3. Громова О. Є. Стратегічний маркетинг: опорний конспект лекцій. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 104 с. + Електронна копія. 4. Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 336 с. 5. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 344 с. 6. Рябенка М.О., Постова В.В. Формування комплексної стратегії маркетингу готельних послуг. <i>Ефективна економіка</i>. Вип. 4. 2021. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/4_2021/112.pdf 7. Рябенка М.О. Стратегічне планування в закладах готельно-ресторанного господарства. <i>Вісник Одеського національного університету</i>. Серія «Економіка». Том 26. Вип. 1 (86). 2021. С. 72-75. 8. Рябенка М.О. Впровадження інформаційних комп’ютерних технологій у ресторанному бізнесі. <i>Економіка та суспільство</i>. Вип. 41. 2022. http://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1592 9. Рябенка М.О. Удосконалення цінової політики на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. <i>Економіка та суспільство</i>. 2023. Вип. 50. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2446 10. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О. Управління лояльністю споживачів у сфері ресторанного бізнесу. <i>Наука і техніка сьогодні</i>. 2023. № 12(26). С. 305-314. 11. Рябенка М.О., Постова В.В. Сучасні аспекти управління в закладах готельного та ресторанного бізнесу. <i>Проблеми сучасних трансформацій</i>. 2024.

№13. URL: <https://reicst.com.ua/pmt/article/view/2024-13-12-01/2024-13-12-01>
12. Цвілій С. М., Кукліна Т. С., Зайцева В. М. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. 260 с.

Політика освітнього компоненту

Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з освітнього компоненту «Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі» є обов'язковим, згідно розкладу.</p> <p>Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим.</p> <p>Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, підготовку доповіді/презентації, розв'язанні практичних завдань.</p> <p>Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, наукових заходах.</p> <p>Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).</p>
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.</p> <p>Результат підсумкового контролю (екзамену) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).</p>
Академічна доброчесність	<p>При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf.</p>
Інші складові політики компоненту	<p>Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf.</p>

Затверджено на засіданні кафедри від 19.08.2024 р., протокол № 16.

Науково-педагогічний працівник

Марина РЯБЕНЬКА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА