

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

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Стратегічний менеджмент

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Освітня програма: Курортна справа

Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол №12 від 20.05.2025р.

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Стратегічний менеджмент
Викладач (-і)	Мендела Ірина Ярославівна
Контактний телефон викладача	0665201636
E-mail викладача	iruna.mendela@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредитів ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Стратегічний менеджмент» є нормативною дисципліною циклу нормативних навчальних дисциплін і націлена на ознайомлення студентів з теоретичними питаннями щодо сутності та змісту основних понять стратегічного менеджменту, моделей стратегічного управління, методів аналізу та прогнозування розвитку середовища підприємства, методів визначення та забезпечення конкурентоспроможності потенціалу курортного підприємства.

Зміст курсу передбачає ознайомлення здобувачів із особливостями побудови та ефективного використання системи стратегічного управління на підприємствах курортної сфери.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: надання студентам ґрунтовних знань з теорії та практики стратегічного управління підприємством, ефективного використання інструментарію стратегічного управління, методик розробки стратегій розвитку підприємства, концепцій стратегічного управління, організації на підприємстві системи стратегічного управління.

Цілі курсу: вивчення концепції стратегічного менеджменту, закладення знань щодо формування місії, візії та цінностей підприємства, створення та закріплення навичок студентів застосовувати на практиці PEST-аналіз, SWOT-аналіз, SNW-аналіз та інші види аналізу, вміння застосовувати в діяльності вітамінний комплекс ефективного управління.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК 4. Здатність працювати в команді.

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

СК1. 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, ресторанного та курортного бізнесу.

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.

СК7. Здатність до підприємницької діяльності.

СК8. Здатність розробляти антикризові програми суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.

СК13. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.

Програмні результати:

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики,

забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.

ПРН 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.

ПРН 9. Організовувати та управляти установами та організаціями санаторно-курортного типу у невизначених умовах.

ПРН 12. Визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.

ПРН 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	16/6 годин
семінарські	14/4 годин
самостійна робота	60/80 годин

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
2	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	1	Нормативний

Тематика навчальної дисципліни

Тема	кількість год.		
	лекції	заняття	сам.роб.
Тема 1. Концептуальні основи стратегічного менеджменту в курортному бізнесі	2	2	10
Тема 2. Діагностика внутрішнього і зовнішнього середовища курортного підприємства	4	2	10
Тема 3. Стратегічний аналіз курортного підприємства	4	4	10
Тема 4. Формулювання візії, місії і цінностей курортного підприємства	2	2	10
Тема 5. Життєвий цикл курортного підприємства в процесі стратегічного управління	2	2	10
Тема 6. Конкурентоспроможність та стратегічний контроль курортного підприємства	2	2	10
Заг:	16	14	60

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають:
-----------------------------------	---

	30 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 40 балів – тестовий контроль, 20 балів – контроль за самостійною роботою, 10 балів – екзамен.
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел
Семінарські заняття	Оцінюються у стобальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт
Семестровий контроль у формі екзамену	Форма підсумкового контролю, яка передбачає перевірку розуміння здобувачем освіти теоретичного та практичного програмного матеріалу з усієї дисципліни
7. Політика курсу	
Письмові роботи	Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок, оцінюється у стобальній шкалі
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)». Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot, участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали (максимум 100 балів за кожен пройдений курс), пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші (наприклад, «Стратегічне маркетингове управління бізнес- і соціальними проектами», «СМС – Система Менеджменту Ситуацій», «Соціальне підприємництво», «Подолати кризу. Економічні виклики сучасності», «На варті інтересів бізнесу», «Зростаєте до величї: розумне зростання для приватного бізнесу»), які мають узгоджуватися попередньо з

	викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».
--	---

8. Рекомендована література

1. Бутко М.П. Стратегічний менеджмент. Навч. посібник. К.: ЦНЛ, 2019. 376 с.
2. Клапчук В.М., Мельник Н.В., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: підручник. Івано-Франківськ, 2023. 291 с.
3. Мендела І.Я. Стратегічне управління готельними, ресторанними і курортними підприємствами: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2023. 62 с.
4. Стратегічне управління: конспект лекцій. Навчальний посібник [Електронний ресурс] : навчальний наочний посібник для студентів, які навчаються за спеціальністю 073 «Менеджмент», спеціалізацією «Менеджмент і бізнес адміністрування» / КПІ ім. Ігоря Сікорського ; уклад. Л. П. Артеменко. Електронні текстові дані (1 файл: 17,2 Мбайт). Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 342 с.
5. Сумець О. М. Стратегічний менеджмент : підручник / О. М. Сумець ; МВС України, Харків. нац. ун-т внутр. справ, Кременч. льот. коледж. Харків : ХНУВС, 2021. 208 с.
6. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>

Викладач

**доцент кафебри
готельно-
ресторанної та
курортної справи
І.Я.Мендела**