

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



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
Антикризове управління міжнародними готельними мережами**

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма: «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри  
Протокол №7 від 15.01.2024р.

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	«Антикризове управління міжнародними готельними мережами»
<b>Викладач</b>	Новосьолов Олександр Васильович
<b>Формат дисципліни</b>	Очний/заочний
<b>Обсяг дисципліни</b>	6 кредити ЄКТС, 180 год.
<b>Е-mail викладача</b>	<a href="mailto:alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua">alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua</a>
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/">https://d-learn.pnu.edu.ua/</a>
<b>Консультації</b>	Згідно з графіком консультацій
<b>2. Анотація до навчальної дисципліни</b>	
<p>Вивчаючи курс «Антикризове управління міжнародними готельними мережами» студенти засвоюють знання, уміння та навички з теорії і практики антикризового управління готельними мережами. Під час вивчення дисципліни студенти вивчають причини, що можуть спричинити кризу на підприємстві та обставини, що можуть бути загрозливими для його функціонування. Студенти засвоюють практичні навички та вміння діяти в несприятливих умовах та використовувати фінансові та організаційні інструменти, спрямовані на подолання кризового стану на підприємстві, заздалегідь вживати заходів, що мають на меті запобігання кризам.</p>	
<b>3. Мета та цілі навчальної дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> є формування у майбутніх фахівців галузі готельної та ресторанної справи належних практичних вмінь і навичок застосування універсального інструментарію управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі з метою досягнення ефективного існування та розвитку організації, надання студентам знань з основ управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p><b>Цілі курсу:</b> формування у майбутніх фахівців сфери гостинності цілісної системи знань щодо ризикозахищеності організацій, набуття навичок аналізу та оцінювання ризиків, специфічності вибору альтернативних управлінських рішень в умовах глобальних загроз.</p>	
<b>4. Програмні компетентності та результати навчання</b>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.  Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.  Здатність працювати в команді.  Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.  Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.  Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.  Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.  Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.  Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.  Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.  Здатність розробляти та обґрунтовувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.</p>	

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

**Програмні результати навчання:**

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

Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

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

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

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

Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

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

Розробляти та обґрунтовувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.

Запроваджувати різні форми управління міжнародного готельного бізнесу у вітчизняну економіку.

**5. Організація навчання**

**Обсяг навчальної дисципліни**

Лекції	30/10
Семінарські заняття	30/10
Самостійна робота	120/160

**Ознаки навчальної дисципліни**

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний/вибірковий
8	241 «Готельно-ресторанна справа»	4	Вибірковий

**Тематика навчальної дисципліни**

№	Тема	Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота
1.	Поняття глобального ризику як економічної категорії.	2	2	15
2.	Глобальні загрози міжнародного бізнесу	4	4	15
3.	Ризик-менеджмент.	4	4	15
4.	Кількісні та якісні методи оцінки глобального ризику.	4	4	15
5.	Ризики зовнішньоекономічної діяльності.	4	4	15
6.	Управління ризиками в зовнішньоекономічній діяльності.	4	4	15
7.	Джерела фінансування ризику.	4	4	15
8.	Оцінка ефективності методів управління ризиком	4	4	15

		30	30	120
<b>6. Система оцінювання навчальної дисципліни</b>				
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: 50 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 20 балів – тестовий контроль, 30 балів – підсумковий тестовий контроль			
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел			
Семінарські заняття	Оцінюються у 100-бальній шкалі			
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт			
Підсумковий контроль	Відбувається вигляді підсумкового тестового контролю			
<b>7. Політика навчальної дисципліни</b>				
Письмові роботи	Контрольні роботи згідно робочого навчального плану			
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	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)».			
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, EdEra, 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. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.
2. Донець Л. І. Економічні ризики та методи їх вимірювання : [навч. посібник] К. : Центр навч. літератури, 2006. 312 с.
3. Івченко І. Ю. Моделювання економічних ризиків і ризикових ситуацій : [навч. посібник] К. : Центр учбової літератури, 2007. 344 с.
4. Ілляшенко С. М. Економічний ризик : [навч. посібник] / [2-е вид., допов. і перероб.]. К.: Центр навч. літератури, 2004. 220 с.
5. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
6. Лохман Н. В. Консолідація бізнес-процесів в рамках інноваційної діяльності підприємства. Економіка. Фінанси. Право. 2017. № 10. С. 30-37.
7. Підприємництво і зовнішньоекономічна діяльність: можливості і ризики України: монографія / за ред. М. А. Йохни. Хмельницький: ХНУ, 2013. 347 с.
8. Торгова Л. В. Основи зовнішньоекономічної діяльності : [практикум] Львів : Новий світ, 2007. 220 с.
9. Управління діловими проектами. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2015. 280 с

**Викладач**



**доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
Новосьолов О.В.**