

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою
(пост. № 11 від 11 2021 р.)

Ректор А. Мазаракі



УПРАВЛІННЯ КОРПОРАЦІЯМИ
У ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ
БІЗНЕСІ /
CORPORATE MANAGEMENT IN
HOSPITALITY AND RESTAURANT BUSINESS

ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY

Київ 2021

**Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу ДТЕУ
заборонено**

Автори: М.Г. Бойко, д.е.н., професор
А.Г. Охріменко, д.е.н., професор
М.В. Кулик, к.е.н., доц.

Програму розглянуто і затверджено на засіданні кафедри
готельно-ресторанного бізнесу 17.05.2021 р., протокол № 24

Рецензенти: С.В. Мельниченко, д.е.н., проф.
Т.В. Нарольська, керівник департаменту Housekeeping
готелю «Intercontinental Kyiv»

**УПРАВЛІННЯ КОРПОРАЦІЯМИ
В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ
/
CORPORATE MANAGEMENT
IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS**

**ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY**

ВСТУП

У готельному та ресторанному середовищі України активно відбуваються процеси інтеграції господарської діяльності суб'єктів бізнесу, громадянського суспільства, державних органів влади. Вони детермінуються глобальними змінами, потребами споживачів, поліпшенням інвестиційної привабливості бізнес-структур. Тому для сучасного ринку готельно-ресторанних послуг в Україні характерним є переважання корпоративних форм організації бізнесу, зокрема мережених готелів та ресторанів. Так, наразі найбільші частки ринку займають 10 міжнародних і 14 національних корпорацій. Саме тому актуальності набуває доцільність вивчення дисципліни «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі», яка відображає процеси формування, розвитку та функціонування корпорацій, особливості механізму управління, формування стратегій розвитку, здійснення антикризових заходів та взаємодії із стейкхолдерами.

Програма дисципліни «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі» призначена для здобувачів ОС «магістр» КНТЕУ денної та заочної форми навчання галузей знань 07 «Управління та адміністрування», 24 «Сфера обслуговування», спеціальностей 073 «Менеджмент», 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізацій «Лакшері менеджмент і маркетинг», «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес», «Готельний і ресторанний девелопмент».

Програму підготовлено відповідно до освітньо-професійних програм підготовки магістрів КНТЕУ із зазначених спеціальностей.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як вибіркової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі» є оволодіння знаннями з теорії управління корпораціями і набуття практичних навичок прийняття рішень у процесі управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі.

Завданням вивчення дисципліни «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі» є формування здатностей до: до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, проведення досліджень на відповідному рівні, приймати обґрунтовані

рішення, 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, самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, встановлювати цінності, бачення, місію, цілі та критерії, за якими організація визначає подальші напрями розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани і інші.

Предметом вивчення дисципліни «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі» система теоретичних і методологічних положень щодо управління корпораціями і його організаційно-економічного механізму функціонування в готельному та ресторанному бізнесі.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

знання:

- процесів менеджменту в суб'єктах сфери гостинності;
- складових та організації функціонування суб'єктів сфери гостинності;

вміння:

- здійснювати пошук і використання інформації; формувати завдання для проведення аналітичної роботи.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі» забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідною освітньо-професійною програмою:

«Міжнародний готельний і ресторанний бізнес» (ОС магістр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
<i>ЗК1</i>	<i>Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</i>	1, 2, 3, 8, 14
<i>ЗК2</i>	<i>Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</i>	5, 6, 7, 10
<i>ЗК3</i>	<i>Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</i>	1, 2, 3, 5, 14

<i>ЗК 4</i>	<i>Здатність працювати в команді</i>	<i>5, 7, 10, 14</i>
<i>ЗК 5</i>	<i>Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</i>	<i>1, 2, 3, 10, 14</i>
<i>ЗК 6</i>	<i>Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</i>	<i>1, 2, 3, 8, 14</i>
<i>ЗК 7</i>	<i>Здатність приймати обґрунтовані рішення</i>	<i>4, 9, 11, 12, 14</i>
<i>ЗК8</i>	<i>Здатність працювати в міжнародному контексті</i>	<i>1, 2, 3, 8, 14</i>
<i>Спеціальні компетентності за освітньою програмою</i>		
<i>СК1</i>	<i>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, зокрема у міжнародному середовищі</i>	<i>1, 2, 3, 8, 14</i>
<i>СК 2</i>	<i>Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі</i>	<i>5, 6, 7, 10</i>
<i>СК3</i>	<i>Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі</i>	<i>1, 2, 3, 5, 14</i>
<i>СК4</i>	<i>Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі</i>	<i>5, 7, 10, 12</i>
<i>СК5</i>	<i>Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	<i>1, 2, 3, 10, 14</i>
<i>СК6</i>	<i>Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами, зокрема з урахуванням національних особливостей</i>	<i>1, 2, 3, 8, 14</i>
<i>СК7</i>	<i>Здатність до підприємницької діяльності, зокрема у міжнародному середовищі</i>	<i>4, 9, 11, 12, 14</i>
<i>СК9</i>	<i>Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг</i>	<i>1, 2, 3, 8, 14</i>

СК10	<i>Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	5, 6, 7, 10
СК11	<i>Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</i>	1, 2, 3, 5, 15
СК12	<i>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.</i>	5, 7, 10, 12
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
РН1	<i>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.</i>	2, 3, 10, 11, 12
РН2	<i>Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</i>	5, 6, 7, 10
РН3	<i>Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</i>	2, 9, 12
РН5	<i>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</i>	1, 5, 7, 8, 9
РН6	<i>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</i>	3, 14
РН7	<i>Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</i>	9, 12
РН8	<i>Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та</i>	8, 13, 14

	<i>ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</i>	
<i>PH10</i>	<i>Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</i>	5, 7, 10,12
<i>PH11</i>	<i>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</i>	2, 3, 10, 11, 12
<i>PH12</i>	<i>Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</i>	5, 6, 7, 10

«Лакшері менеджмент і маркетинг» (ОС магістр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності</i>		
ЗК1	Здатність проведення досліджень на відповідному рівні	1–14
ЗК4	Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети	1–14
ЗК6	Здатність генерувати нові ідеї (креативність)	1–14
ЗК7	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу	1–14
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i>		
СК2	Здатність встановлювати цінності, бачення, місію, цілі та критерії, за якими організація визначає подальші напрями розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани, зокрема для суб'єктів бізнесу <i>Luxury</i> формату та у сфері обслуговування <i>Luxury</i> сегментів споживачів в Україні і за кордоном	10, 11, 14
СК4	Здатність до ефективного використання та розвитку ресурсів в організації, зокрема у <i>Luxury</i> формату бізнес або у надання послуг	8, 14

	<i>та товарів споживачам преміум сегментів</i>	
СК10	<i>Здатність до управління організацією та її розвитком, зокрема на стратегічному та тактичному рівнях, які функціонують на ринку Luxury послуг та елітних товарів</i>	10, 11, 14
СК11	<i>Здатність формувати візію, місію, досліджувати ринок Luxury-споживачів, обґрунтовувати стратегічні цілі, розробляти стратегічні напрями розвитку підприємств та корпорацій, зокрема у преміум сегментах</i>	10, 11, 14
СК12	<i>Здатність формувати та реалізовувати кадрову політику та HR-стратегію у відповідності до корпоративної стратегії та життєвого циклу організації, здійснювати процес набору, відбору, найму, адаптації, оцінки, вивільнення персоналу, розробляти ефективні системи розвитку персоналу, мотивації та компенсації праці, формувати корпоративну культуру суб'єктів готельної та ресторанної справи, туризму, рітейлу, нерухомості у сфері luxury бізнесу</i>	8, 10, 11, 14
СК13	<i>Уміння застосовувати моделі взаємовідносин з VIP-споживачами; формувати програми лояльності, досліджувати якість елітних товарів, у тому числі коштовностей та антикваріату, культурних цінностей, проведення товарознавчої та вартісної експертизи; знання основних видів нормативних і технічних документів; вимог, що пред'являються до інформації для VIP-споживачів</i>	8, 10, 11, 14
<i>Програмні результати навчання</i>		
ПР1	<i>Критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління в непередбачуваних умовах, зокрема що працюють на ринку Luxury послуг та елітних товарів</i>	1–14
ПР2	<i>Ідентифікувати проблеми в організації та обґрунтовувати методи їх вирішення, зокрема у Luxury готелях, преміальних ресторанах, в організаціях, що забезпечують елітні послуги гостинності, преміум-відпочинок, працюють у сфері рітейлу, елітної нерухомості</i>	8, 12, 13, 14

ПР3	Проектувати ефективні системи управління організаціями, зокрема суб'єктами бізнесу, що працюють на ринку VIP послуг та елітних товарів	8, 12, 13, 14
ПР4	Обґрунтовувати та управляти проектами, генерувати підприємницькі ідеї, зокрема щодо управлінських, сервісних, комерційних, маркетингових, товарознавчих, економічних процесів, зокрема у сфері Luxury бізнесу	5, 13, 14
ПР5	Планувати діяльність організації в стратегічному та тактичному розрізах, зокрема які працюють на ринку VIP послуг та елітних товарів	10, 11
ПР9	Вміти спілкуватись в професійних і наукових колах державною та іноземною мовами	1–14
ПР10	Демонструвати лідерські навички та вміння працювати у команді, взаємодіяти з людьми, впливати на їх поведінку для вирішення професійних задач	1–14
ПР11	Забезпечувати особистий професійний розвиток та планування власного часу	1–14
ПР12	Вміти делегувати повноваження та керівництво організацією (підрозділом), зокрема у Luxury готелях, преміальних ресторанах, в організаціях, що забезпечують елітні послуги гостинності, преміум-відпочинок (підрозділах) та преміям-рїтейл	1–14
ПР13	Вміти планувати і здійснювати інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення організації (підрозділу), зокрема суб'єктів бізнесу, що працюють на ринку VIP послуг та елітних товарів	1–14
ПР15	Здатність впливати на поведінку VIP-споживачів на всіх етапах взаємодії та формувати сегменти лояльних споживачів; ідентифікувати специфіку Luxury-сегмента, застосовувати технології продажів даного рівня; проявляти психологічну спроможність до взаємодії з VIP-споживачем; критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо запровадження інноваційних форм обслуговування VIP-споживачів та впроваджувати креативні технології	
ПР17	Здатність розробляти та реалізовувати HR-	10, 11

	<i>стратегії, здійснювати процес набору, відбору, оцінки, найму та вивільнення, розміщення, розвитку персоналу, розробляти ефективні системи мотивації та оплати праці</i>	
ПР18	<i>Здатність управляти елітною нерухомістю на первинному і вторинному ринку нерухомості; формувати судження про привабливість об'єкта елітної нерухомості з урахуванням цілей та перспектив розвитку Luxury сегмента споживачів</i>	9, 10, 11
ПР21	<i>Здатність демонструвати дослідницькі навички, що проявляються в оригінальності дослідження, здатності продукувати нові наукові гіпотези в обраній галузі, вибирати належні напрями і відповідні методи для їх реалізації; інтерпретувати результати проведених досліджень, вміти їх презентувати та прогнозувати майбутні наслідки прийнятих рішень</i>	1–14

«Готельний і ресторанний девелопмент» (ОС магістр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
Загальні компетентності		
ЗК1	Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)	14
ЗК2	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	1–14
ЗК6	Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні	1–14
ЗК7	Здатність приймати обґрунтовані рішення	1–14
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
СК4	Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг	10, 11
СК5	Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та	1–14

	ресторанного бізнесу	
СК6	Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами	7
СК7	Здатність до підприємницької діяльності	5, 6, 7, 8
СК8	Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	13
СК9	Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг	14
СК10	Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	14
	Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, зокрема для розроблення та прийняття ефективних проектних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта.	10, 11
<i>Програмні результати навчання</i>		
ПР6	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	1–14
ПР10	Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань	10, 11, 14

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Корпоративна форма організації в готельному та ресторанному бізнесі

Передумови виникнення та еволюція становлення корпоративної форми організації бізнесу. Підходи до визначення та сутність дефініцій «корпорація», «корпоративне підприємство». Організаційно-правові форми корпорацій. Господарські товариства корпоративного типу в готельному та ресторанному бізнесі. Наукові підходи до визначення

сутності управління корпораціями. Змістова сутність та порівняльна характеристика понять «корпоративне управління» і «управління корпораціями».

Корпоративна форма організації бізнесу. Переваги та недоліки корпоративної форми організації бізнесу у готельному і ресторанному бізнесі.

Управління корпораціями у готельному і ресторанному бізнесі. Мета, завдання та значення управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі. Об'єкти та суб'єкти управління корпораціями і види корпоративних об'єднань підприємств у готельному та ресторанному бізнесі. Характеристика елементів управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі.

Список рекомендованих джерел

Основний: 6 [с. 10–18], 8 [с. 8–30], 9 [с.12–26].

Додатковий: 10 [с. 8–16], 16 [с. 13–25], 19 [с. 8–20]

Тема 2. Моделі та міжнародні стандарти корпоративного управління

Концепції управління корпораціями. Інсайдерські та аутсайдерські системи корпоративного управління. Моделі корпоративного управління: порівняльна характеристика і передумови їх застосування в готельному та ресторанному бізнесі.

Система стандартів корпоративного управління. Принципи корпоративного управління. Імплементация моделей та міжнародних стандартів корпоративного управління в готельний та ресторанний бізнес. Принципи корпоративного управління в Україні. Характеристики української моделі корпоративного управління.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: [5]

Основний: 6 [с. 20–28].

Додатковий: 10 [с. 29–42], 11 [с. 17–30], 19 [с. 25–34].

Тема 3. Організаційний механізм управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі

Сутність та складові організаційного механізму управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі. Завдання формування і дії організаційного механізму управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі. Організаційний механізм управління в готельних та ресторанних мережах.

Організаційний механізм корпоративного управління. Учасники корпоративних відносин. Акціонерні товариства як суб'єкти корпоративних відносин в готельному та ресторанному бізнесі.

Структура органів корпоративного управління. Побудова системи внутрішнього корпоративного управління.

Конфлікти інтересів між учасниками корпоративних відносин та способи їх згладжування. Сутність корпоративного шантажу (грінмейлу). Технології грінмейлу. Рейдерство як вид втручання у діяльність корпорації. Способи рейдерства. Рейдерство та грінмейл в готельному та ресторанному бізнесі в світі та Україні. Шляхи захисту та попередження грінмейлу та рейдерства.

Організація корпоративного контролю, його роль в управлінні корпораціями. Суб'єкти і об'єкти корпоративного контролю. Форми корпоративного контролю. Внутрішній та зовнішній контроль у корпораціях. Механізм корпоративного контролю.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: 2, 3, 4.

Основний: 6 [с. 30–39], 8 [с. 32–45].

Додатковий: 14 [с.25–45], 19 [с.35–48], 26 [с.34–48].

Тема 4. Економічний механізм управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі

Сутність економічного механізму управління корпораціями. Структура економічного механізму управління корпораціями. Основні завдання економічного механізму управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі.

Елементи економічного механізму управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі. Мотивація посадових осіб корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі.

Оцінка ефективності економічного механізму управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: 2, 3, 4.

Основний: 6 [с.39–45], 8 [с.45–53].

Додатковий: 14 [с. 45–56], 19 [с. 35–48], 26 [с. 34–48].

Інтернет-ресурси: 33.

Тема 5. Управління капіталом корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі

Поняття і структура капіталу корпорацій. Формування капіталу корпорацій в готельному та ресторанному бізнесі. Статутний та резервний капітал корпорацій в готельному та ресторанному бізнесі. Економічна роль статутного капіталу корпорацій в готельному та ресторанному бізнесі. Оптимальна структура капіталу корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі.

Завдання управління капіталом корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Принципи та функції управління капіталом корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Механізм управління капіталом корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі.

Сутність корпоративних цінних паперів та їх призначення. Публічне розміщення акцій (ІРО) як джерело формування капіталу корпорацій.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: 2, 3, 4.

Основний: 6 [с.48–58], 8 [с.55–62].

Додатковий: 14 [с.58–62], 19 [с.50–54], 26 [с.48–53].

Інтернет-ресурси: 31, 35.

Тема 6. Дивідендна політика корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі

Поняття та види дивідендів. Дивідендна політика як інструмент розподілу прибутку та складова сучасної моделі корпоративного управління. Етапи формування дивідендної політики корпорацій. Основні завдання дивідендної політики корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Чинники дивідендної політики корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Теорії, що регулюють питання дивідендної політики (нейтральності дивідендів (Ф. Модільяні, М. Міллера), пріоритетності дивідендів (М. Гордона, Е. Брігхема), регульованості та очікуваності дивідендів (Дж. Лінтнер), податкової диференціації (Р. Літценбергера, К. Рамасвами).

Типи дивідендної політики корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Фактори вибору типу дивідендної політики та інструментів її реалізації. Форми дивідендних виплат, законодавчі регулювання їх здійснення в Україні. Ефективність дивідендної політики корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі.

Список рекомендованих джерел

Основний: 6 [с.60–65], 8 [с.64–69].

Додатковий: 14 [с.58–62], 19 [с.50–54], 26 [с.48–53].

Інтернет-ресурси: 31, 35.

Тема 7. Управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі за стейкхолдер-підходом

Сутність стейкхолдер-підходу в системі управління корпораціями. Поняття теорії стейкхолдерів та стейкхолдер-менеджменту. Теорія стейкхолдерів та стейкхолдер-менеджменту у системі управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі. Структура стейкхолдерів корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі.

Економічні інтереси зовнішніх стейкхолдерів (держава та місцева влада, потенційні інвестори, споживачі, кредитори, постачальники, суспільні організації). Економічні інтереси внутрішніх стейкхолдерів (акціонери, менеджери вищої ланки, персонал). Методи впливу на економічні інтереси зовнішніх та внутрішніх стейкхолдерів.

Мультиплікативний ефект стейкхолдер-менеджменту у системі управління корпораціями. Природа конфліктів інтересів стейкхолдерів та шляхи їх вирішення. Конфлікти очікувань стейкхолдерів та шляхи їх нейтралізації. Типи «агентських конфліктів» в корпораціях готельного та ресторанного бізнесу та причини їх виникнення.

Інструментарій виміру, моніторингу і управління ефективністю взаємодії між корпорацією та її стейкхолдерами. Технологія проведення досліджень у сфері управлінського і кадрового консалтингу щодо вимірювання задоволеності споживачів (методика TRI*M) як ключових стейкхолдерів в готельному і ресторанному бізнесі.

Список рекомендованих джерел

Основний: 9 [с.276–288].

Додатковий: 18 [с.78–92], 27 [с.344–348].

Інтернет-ресурси: 31, 32.

Тема 8. Інтегровані корпоративні утворення в готельному і ресторанному бізнесі

Передумови створення та характеристика інтегрованих корпоративних утворень. Теоретичні підходи до визначення сутності інтегрованих корпоративних утворень (синергетична теорія злиття; агентська теорія вільних грошових засобів; теорія гордині; інституційна теорія Р.Коуза; теорія економічної влади Дж.К.Гелбрейт, Р.Мюллер, А.Мовсесян).

Основні види інтегрованих корпоративних утворень в готельному і ресторанному бізнесі: асоціації, франчайзингові підприємства, стратегічні альянси, кластери. Формування та функціонування інтегрованих корпоративних утворень в готельному і ресторанному бізнесі. Організаційна структура управління інтегрованими корпоративними утвореннями.

Економічна мотивація та фактори створення інтегрованих корпоративних утворень в готельному і ресторанному бізнесі та цілі формування інтегрованих корпоративних утворень в готельному і ресторанному бізнесі. Форми та причини реструктуризації корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі (злиття, приєднання, поділ, перетворення). Складові інтегрованих корпоративних утворень.

Особливості процесу глобалізації готельного та ресторанного бізнесу. Транснаціональне підприємництво в готельному та

ресторанному бізнесі. Передумови становлення і розвитку готельних та ресторанних мереж у форматі транснаціональних корпорацій. Сутність та відмінні характеристики транснаціональних корпорацій. Переваги і недоліки функціонування транснаціональних корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Основні принципи діяльності транснаціональних корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Умови функціонування транснаціональних корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі на національному ринку.

Список рекомендованих джерел

Основний: 7 [с.8–18], 9 [с.56–66].

Додатковий: 13 [с.116–126], 16 [с.15–28], 28 [с.57–68].

Інтернет-ресурси: 31, 32, 36.

Тема 9. Зовнішнє середовище корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі

Чинники зовнішнього середовища корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі з позицій циклічності та криз розвитку економічних систем. Економічна, соціальна, інституційна та правова підсистеми зовнішнього середовища корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі.

Складові економічної і соціальної підсистем зовнішнього середовища корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Показники стану економічної і соціальної підсистем зовнішнього середовища корпорацій.

Ідентифікація та співставлення можливостей і загроз зовнішнього середовища корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі.

Інституційна інфраструктура діяльності корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Основні напрями державного регулювання корпоративного сектору у готельному і ресторанному бізнесі.

Список рекомендованих джерел

Основний: 7 [с.34–43].

Додатковий: 12 [с.16–28], 13 [с.112–118], 17 [с.334–350], 22 [с.345–367].

Інтернет-ресурси: 31, 32, 35.

Тема 10. Формування стратегії розвитку корпорацій у готельному і ресторанному бізнесі

Наукові підходи до формування стратегії розвитку корпорацій у готельному і ресторанному бізнесі. Критерії розвитку корпорацій у готельному та ресторанному бізнесі. Принципи розроблення стратегії розвитку корпорацій.

Значення місії у процесі формування стратегії розвитку корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Класифікація стратегічних цілей. Фактори, що впливають на вибір стратегічних цілей. Стратегічні цілі розвитку корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі.

Моделювання стратегії розвитку корпорацій як процесу, результату та іманентної властивості. Методологічні засади процесу розробки та реалізації стратегії розвитку корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Структурно-логічна послідовність етапів реалізації процесу формування стратегії розвитку корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Реалізація стратегії розвитку корпорації через використання конкурентних переваг на локальному, регіональному, національному та світовому ринку готельних та ресторанних послуг. Контроль реалізації стратегії розвитку корпорації в готельному і ресторанному бізнесі.

Список рекомендованих джерел

Основний: 7 [с.34–43].

Додатковий: 12 [с.16–28], 13 [с.112–118], 17 [с.334–350], 22 [с.345–367].

Інтернет-ресурси: 31, 32, 35.

Тема 11. Система стратегічного управління діяльністю корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі

Стратегічний моніторинг процесу реалізації цілей і завдань корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі.

Концепція збалансованої системи показників (Balanced Scorecard - BSC) у системі стратегічного управління діяльністю корпорацій. Портфель базових елементів збалансованої системи показників та модифікації моделі. Визначення стратегічних цілей управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі. Визначення причинно-наслідкових зв'язків між стратегічними цілями. Методика оцінки результативності управління корпораціями за моделлю BSC.

Призначення системи показників відповідальності (Accountability Scorecard – ASC). Етапи процесу впровадження моделі «Система показників відповідальності». Застосування показників відповідальності для підготовки і прийняття стратегічних управлінських рішень корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі.

Модель ділової переваги (Business Excellence Model - BEM) у системі стратегічного вимірювання управління корпораціями. Рівні застосування моделі ділової переваги у системі управління корпораціями. Стратегічне вимірювання на різних організаційних рівнях підприємства.

Рейтингові оцінки корпоративного управління. Рейтингові оцінки управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі (Forbes Travel Guide).

Список рекомендованих джерел

Основний: 7 [с.34–43].

Додатковий: 12 [с.16–28], 13 [с.112–118], 17 [с.334–350], 22 [с.345–367].

Інтернет-ресурси: 31, 32, 35, 38

Тема 12. Кризові явища в корпораціях готельного і ресторанного бізнесу

Сутність концепції життєвого циклу систем. Характеристика основних фаз життєвого циклу корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Управління життєвим циклом корпорацій.

Кризовий стан середовища та його вплив на діяльність корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. «Хвильові процеси» у зовнішньому середовищі корпорацій.

Види кризових явищ корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Характеристика криз корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Особливості кризових явищ в корпораціях готельного і ресторанного бізнесу та механізми їх протікання.

Сутність механізмів формування локальної кризи корпорацій готельного і ресторанного бізнесу. Чинники та методи, що її ідентифікують.

Характеристика локальних криз корпорацій готельного і ресторанного бізнесу: криза збуту, фінансова криза, криза постачання, виробничо-технологічна криза, криза управління персоналом, організаційна криза. Симптоми локальних криз.

Запобігання, ідентифікація та подолання локальних криз корпорацій готельного і ресторанного бізнесу. Стратегії подолання локальних криз корпорацій готельного і ресторанного бізнесу

Список рекомендованих джерел

Основний: 8 [с.499–521].

Додатковий: 25 [с.86–116].

Інтернет-ресурси: 31, 33.

Тема 13. Антикризове регулювання в управлінні корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі

Загальна характеристика антикризового управління корпорацією. «Оперативна» та «стратегічна» складова антикризового управління корпорацією. Організаційне забезпечення виконання антикризових заходів.

Історичний огляд становлення процедур банкрутства в Україні та за її межами. Сутність, причини та знаки банкрутства корпорації. Загальна схема процедури банкрутства.

Державна політика щодо подолання криз в готельному та ресторанному бізнесі. Роль стейкхолдерів у подоланні кризових явищ у корпораціях готельного і ресторанного бізнесу. Механізми підвищення ефективності в їх взаємодії.

Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти: 1.

Основний: 8 [с.521–532].

Додатковий: 25 [с.116–128].

Інтернет-ресурси: 31, 33.

Тема 14. Соціальна відповідальність та корпоративна культура в готельному і ресторанному бізнесі

Сутність корпоративної соціальної відповідальності в готельному та ресторанному бізнесі. Принципи, стандарти та напрями реалізації корпоративної соціальної відповідальності в готельному та ресторанному бізнесі. Система рейтингів оцінки рівня соціальної відповідальності. Моделі формування соціальної корпоративної відповідальності в готельному і ресторанному бізнесі. Індекс прозорості та його роль у формуванні конкурентних переваг корпорацій.

Поняття та сутність корпоративної культури в готельному та ресторанному бізнесі. Система цінностей (звичаї, традиції, етичні норми) у системі управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі. Структура, рівні та зміст корпоративної культури в готельному і ресторанному бізнесі, чинники, що впливають на її формування.

Типологія корпоративної культури. Оцінка рівня корпоративної культури в готельному і ресторанному бізнесі. Сутність та елементи корпоративної культури у багатонаціональних корпораціях в готельному та ресторанному бізнесі. Складові візуалізації корпоративної культури (кодекс, символіка, свята, етика тощо). Сутність та значення кодексу корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Кодекс корпорацій та процес його створення.

Список рекомендованих джерел

Основний: 6 [с.201–224].

Додатковий: 11 [с.376–386], 19 [с.321–328].

Інтернет-ресурси: 32.

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правові акти:

1. Кодекс України з процедур банкрутства – Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 19, ст.74 (зі змінами та доповненнями). [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2597-19#Text>

2. Про акціонерні товариства : Закон України від 17.09.2008. - №514-VI. - Відомості Верховної Ради України (ВВР). - 2008. - № 50-51, ст.384 (зі змінами та доповненнями). [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://zakon1.rada.gov.ua>.

3. Про господарські товариства : Закон України від 19.09.1991 №1576-XII. - Відомості Верховної Ради України, 1991. - № 49, ст.682) (зі змінами та доповненнями). [Електронний ресурс] - Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua>.

4. Про цінні папери та фондовий ринок : Закон України від 23.02.2006 № 3480-IV. - Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2006, № 31, ст.268 (зі змінами та доповненнями). [Електронний ресурс] - Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua>.

5. Про затвердження Принципів корпоративного управління : Рішення НКЦПФР № 955 від 22.07.2014. [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www.nssmc.gov.ua/law/18922>

Основний:

6. *Поважний О.С., Орлова Н.С., Харламова А.О. Корпоративне управління : Підручник / О.С.Поважний, Н.С. Орлова, А.О.Харламова.- К. : Кондор, 2012. – 244 с.¹*

7. Скібіцька Л.І. Стратегічне управління корпораціями : Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2019.- 480 с.

8. Управління корпораціями: навч. пос. / [З.Є. Шершньова, А.Є Черпак, О.І. Гарафонова та ін.]; за аг. Ред.. З.Є. Шершньової, А.Є. Черпак. – К.: КНЕУ, 2013. – 695 с.

9. Mallin C. Corporate Governance. – Published: 2019 by Oxford University Press. – 324 p.

Додатковий:

10. Ареф'єва О.В., Васюткіна Н.В. Корпоративне управління: еволюція, становлення, розвиток. Монографія. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 180с.

11. *Євтушевський В.А. Корпоративне управління : Підручник. - К. : Знання, 2016.- 406 с.*

12. Євтушевський В.А. Стратегія корпоративного управління : Підручник. - К. : Знання, 2017.-287 с.

¹ Курсивом зазначені видання, що є в бібліотеці ДЕТУ

13. Завідна Л.Д. *Готельний бізнес: стратегії розвитку: монографія* / Л.Д. Завідна. – Київ : Київ.нац. торг.-екон.ун-т, 2017. – 600 с.
14. Ігнат'єва І.А. *Корпоративне управління : Підручник.* / І.А. Ігнат'єва, О.І. Гарафонова. – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 600 с.
15. Ігнат'єва І.А. *Стратегічний менеджмент : Підручник* / І.А. Ігнат'єва. – К.: Каравела, 2018.– 480 с.
16. Інститути корпоративного управління в умовах інноваційної економіки: колективна монографія [Електронний ресурс] / З. Є. Шершньова, А. Є. Черпак, С. О. Силантьєв та ін. ; за наук. ред. З. Є. Шершньової. — К.: КНЕУ, 2015. — 371,
17. Корпоративне управління: процеси, стратегії, технології : колективна монографія / За заг. ред. : К.С. Шапошникова та ін. – Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2015. – 536 с.
18. Кудря Я. В. *Розвиток корпорацій: засади, тенденції, інструментарій : монографія* / Я. В. Кудря [наук. ред. д.е.н., проф. С. О. Іщук] ; ДУ “Інститут регіональних досліджень імені М.І. Долишнього НАН України”. – Львів, 2015. – 188 с.
19. Мальська М.П., Мандюк Н.Л., Занько Ю.С. *Корпоративне управління: теорія та практика : Підручник.* – К. : Центр учбової літератури, 2018. – 360 с.
20. Небава М.І. *Теорія корпоративного управління: вузлові питання: Навчальний посібник.* – К. : Центр навчальної літератури, 2014. – 295 с.
21. Орлова Н.С. *Корпоративне управління: у таблицях і схемах. Навчальний посібник,* - К.: Кондор. 2015. – 220 с.
22. П'ятницька Г.Т. *Стратегічне управління: навч. посіб./ Г.Т. П'ятницька, Л.В. Лукашкова, Н.В. Ракша; за ред. Г.Т. П'ятницької.* - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2013. - 408 с.
23. Перхач О. Л., Подольчак Н. Ю. *Корпоративні конфлікти та методи їх подолання : Навчальний посібник,* - К.: Кондор. 2014. – 192 с.
24. 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
25. Шершньова З.Є., Оборська С.В. *Антикризове управління підприємством: посібник.* – К.: КНЕУ, 2014. – 196 с.
26. Aoki M. *Corporations in Evolving Diversity: Cognition, Governance, and Institutions.* Oxford University Press, 2018.
27. *Handbook of hospitality strategic management* / edited by Michael Olsen, Jinlin Zhao. - Amsterdam; Boston; London : Butterworth-Heinemann, 2018. – 488 p.

28. Introduction to management in the hospitality industry / Clayton W. Barrows, Tom Powers and Dennis R. Powers, Thomas F. Hoboken, N.J. : Wiley ; Chichester : John Wiley [distributor], 2017.

29. Morck R.K. A History of Corporate Governance Around the World: Family Business Groups to Professional Managers Published: December 2015 by University of Chicago Press. – 342 p.

30. Technology strategies for the hospitality industry / Peter D. Nyheim, Daniel J. Connolly ; with Lesl Nyheim, Peter D. Boston : Prentice Hall, 2012.

Інтернет-ресурси:

31. Агентство розвитку інфраструктури фондового ринку України. Режим доступу : <https://www.smida.gov.ua/>

32. Готельний та ресторанний бізнес. Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/>

33. Державна служба статистики України. Режим доступу : <https://ukrstat.gov.ua/>

34. Національна комісія з цінних паперів та фондового ринку. Режим доступу : <http://www.nssmc.gov.ua/>

35. Портал про фондовий ринок України. Режим доступу: <http://fundmarket.ua/>

36. Світова федерація бірж. Режим доступу : <http://www.world-exchanges.org/>

37. Українська фондова біржа. Режим доступу : <http://www.ukrse.kiev.ua/>

38. Forbes Travel Guide. Режим доступу : <https://www.forbestravelguide.com/>