

ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Декан факультету економіки та підприємництва


Салькова І.О.

« 03 » Вересня 20 19 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ЦІННІСНО-ОРІЄНТОВАНЕ УПРАВЛІННЯ

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні Ради Студентського
Самоврядування
факультету економіки та підприємництва
підприємництва
Протокол № 1 від
« 04 » Вересня 2019 р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні
Вченої Ради факультету
економіки та підприємництва
підприємства
Протокол № 1 від
« 21 » Вересня 2019 р.

Вінниця 2019 р.

1. Відомості про викладача, який викладає навчальну дисципліну
Луцяк Віталій Васильович, доцент, доктор економічних наук, доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму, електронна адреса: lutsyak@vsau.vin.ua

2. Опис навчальної дисципліни

ВПП 15.2 Ціннісно-орієнтоване управління
Кількість кредитів ЄКТС – 4; кількість годин 120 годин, у тому числі 44 аудиторних годин, 76 години самостійна робота.

3. Час і місце проведення навчальної дисципліни

Термін викладання – один семестр, II семестр.

4. Пререквізити і постреквізити навчальної програми

«Ціннісно-орієнтоване управління» належить до вибіркової навчальної дисципліни (вільного вибору студента), освітній компонент циклу професійної та практичної підготовки;

– при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізитів): «Мікроекономіка», «Менеджмент», «Маркетинг», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Економіка готелів і ресторанів»;

– основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі», «Бренд-менеджмент», «Управління якістю в готелях і ресторанах».

5. Характеристика навчальної дисципліни

5.1. Призначення навчальної дисципліни

«Ціннісно-орієнтоване управління» – це систематичний підхід до управління, спрямований на забезпечення зростання ринкової вартості компанії та її акцій. Основне завдання навчальної дисципліни полягає у вивченні можливостей готельно-ресторанного підприємства щодо максимізації добробуту акціонерів, тобто ринкової вартості компанії, організувати управління грошовими потоками, які вона зможе генерувати в майбутньому, дисконтованими але за ставкою прибутковості, що враховує сукупні ризики активів компанії і ризики фінансування.

5.2. Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Ціннісно-орієнтоване управління» є формування у студентів економічного мислення, системи спеціальних економічних знань, опанування ними аналітичних методів і прийомів менеджменту, що спрямовані на одну загальну мету: допомогти компанії максимізувати свою вартість, будуючи процес прийняття управлінських рішень на ключових факторах вартості.

5.3. Задачі вивчення дисципліни

Задачами навчальної дисципліни «Ціннісно-орієнтоване управління» є розвиток знань щодо процесів: вибору моделі та процедур визначення цінності організації для власників, моніторинг її зміни, визначення механізмів створення нової цінності; обґрунтування та визначення заходів, що спрямовані на досягнення цільової установки – підвищення цінності

організації для її власників; визначення факторів, що створюють цінність організації; вирішення завдань погодження інтересів власників і менеджерів, обґрунтування системи вимірювання і матеріального заохочення, стимулювання діяльності співробітників і вищого менеджменту організації.

5.4. Зміст навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Ціннісно-орієнтоване управління» належить до вибіркових дисциплін (вільного вибору студента). Предметні компетентності: формувати розуміння щодо економічного середовища підприємництва умов здійснення та ціннісно-орієнтованих принципів діяльності підприємств готельного і ресторанного бізнесу; уміти ефективно організувати групову роботу на основі знань процесів групової динаміки, методів мотивації та принципів формування команди і організаційної культури; здатність організувати, координувати та регулювати взаємовідносини з діловими партнерами та іншими контактними аудиторіями підприємств готельного і ресторанного бізнесу; формувати розуміння принципів психології, визначення наслідків для організацій, а також реконструювання (тобто робота в групах, командах, дослідження поведінки); уміти ефективно організувати групову роботу на основі принципів формування команди; здатність визначати та аналізувати ефективність менеджменту у сфері готельного і ресторанного бізнесу.

Результати навчання: знати теоретичні та методологічні засади ціннісно-орієнтованого управління як науки, що формує світогляд майбутнього фахівця у сфері технологій готельного і ресторанного господарства; знати визначення та засвоєння особливостей ціннісно-орієнтованого управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах ринкового господарювання; знати та розуміти специфіку виконання управлінських рішень; знати способи управління ціннісною орієнтацією готельно-ресторанного підприємства як процесом, його змістом та характеристикою стадій, обґрунтуванням принципів та ідей; знати способи аналізу фінансового забезпечення підприємницької діяльності; вміти застосовувати знання щодо організації основних та допоміжних процесів діяльності.

5.5. План вивчення навчальної дисципліни

Номери зміни	Назва теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Суть ресурсного потенціалу та його роль у системі ціннісно-орієнтованого управління готельно-ресторанним підприємством.	2	2	3
2	Тема 2. Взаємозв'язок елементів ресурсного потенціалу з процесами створення цінності на готельно-ресторанному підприємстві.	2	2	6

3	Тема 3. Теоретико-методологічні засади оцінки реалізації ресурсного потенціалу готельно-ресторанного підприємства.	2	2	6
4	Тема 4. Методи комплексної оцінки реалізації ресурсного потенціалу готельно-ресторанного підприємства.	1	4	9
4	Тема 5. Стан і особливості реалізації ресурсного потенціалу готельно-ресторанних підприємств України.	1	2	8
5	Тема 6. Вплив ресурсного потенціалу на ціннісну пропозицію готельно-ресторанних підприємств.	2	4	12
6	Тема 7. Дослідження зв'язку ресурсного потенціалу з ціннісними пріоритетами діяльності готельно-ресторанного підприємства	2	4	8
7	Тема 8. Аналіз чутливості ефективності діяльності готельно-ресторанного підприємства до змін рівня використання його ресурсного потенціалу.	2	2	3
8	Тема 9. Формування системи ціннісно-орієнтованого управління реалізацією ресурсного потенціалу.	1	2	11
8	Тема 10. Розробка стратегії формування ресурсного потенціалу готельно-ресторанного підприємства з урахуванням ціннісних пріоритетів його діяльності.	1	4	10
	Разом	16	28	76

6. Самостійна робота студента

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Графік самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Термін виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до практичних занять	44	щотижнево	Усне та письмове (тестове) опитування
2	Підготовка рефератів	12	4 рази в семестр	Усний захист
3	Виконання індивідуальних завдань	12	3 рази в семестр	Усне опитування
4	Розрахунки та дослідження з використанням комп'ютера	8	2 рази в семестр	Усний захист
	Разом	76	-	-

7. Список основної та додаткової літератури

Основна література

1. Ансофф И. А. Стратегическое управление : [пер. с англ.] / И. А. Ансофф. – М. : Экономика, 1989. – 589 с.
2. Ивашковская И.В. Стейкхолдерский подход к управлению, ориентированному на приращение стоимости [Электронный ресурс] / И.В. Ивашковская // Корпоративные финансы. – 2012. – № 1 (21). – С. 14-23. – Режим доступа : [http://cfjournal.hse.ru/2012-1%20\(21\)/53186100.html](http://cfjournal.hse.ru/2012-1%20(21)/53186100.html).
3. Комплексна оцінка вартості підприємства : Монографія / [Р.О. Костирко, Н.В. Тертична, В.О. Шевчук]; За заг. ред. докт. екон. наук, академіка НАН України М.Г. Чумаченка. – 2-ге вид.перероб.і доп. – Х.: Фактор, 2008. – 278 с.
4. Луцяк В.В. (2014). Забезпечення конкурентоспроможності малих виробничих підприємств засобами стратегічного управління. Київ – НУХТ. 284 с.
5. Луцяк В.В. (2016). System of competitiveness management for small production enterprise. Київ. *Актуальні проблеми економіки*. № 2 (176). С. 170-179.
6. Луцяк В.В. (2016). Аналіз стану та перспективи розвитку малого виробничого підприємства на основі динамічних здібностей. Київ. *Актуальні проблеми економіки*. № 4 (178). С. 386-400.
7. Ставська Ю.В. Особливості та зміст інновацій у сфері гостинності. Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики, 2018– Випуск 3'2018 (31). – С. 35-46.
8. Ставська Ю.В. Тенденції розвитку готельного господарства України. Економіка. Фінанси. Право, – Аналітик, 2017.– Випуск 8/3, 2017.– С. 29- 32.

Додаткова література

9. Алгоритм реализации гостиничного проекта : [интервью с В.Ивановым, экспертом гостиничных технологий УК "Арматор"] // Гостиничное дело. – 2009. – №5. – С. 14 - 19.
10. Бойко М. Методичні засади реструктуризації підприємств готельного господарства / М. Бойко // Вісник КНТЕУ. – 2004. – №4. – С.37-44.
11. Опанащук Ю. Методичні засади дослідження якості готельних послуг / Ю. Опанащук // Підприємництво, господарство і право. – 2008. – №10. – С.180-181.
12. Орлов О. Маржинальный подход к регулированию цен в гостиничном бизнесе / О. Орлов, Е. Рясных, Е. Савченко // Економіст. – 2013. – №12. – С.30-33.
13. Фарафонова М. Инновации в отеле: сантехника / М. Фарафонова // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. – 2014. – №2. – С.18-35.
14. Шкромада В. В. Застосування франчайзингових систем у готельному бізнесі в умовах української економіки / В. В. Шкромада, Т. П. Бут // Економіка, фінанси, право. – 2006. – №12. – С.24-27.

8. Контроль і оцінка результатів навчання

Розподіл балів між формами організації навчального процесу і видами контрольних заходів: поточний контроль – загальна відповідність заявленим компетентностям за результатами практичних та семінарських занять – 50 балів (усний контроль: опитування, бесіди, доповіді, повідомлення на задану тему та ін. та письмовий контроль: контрольна робота в письмовій формі, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовому вигляді та ін.); рубіжний контроль (контрольна робота у письмовій формі) – 20 балів; підсумковий контроль, (іспит в усній або тестовій формі) – 30 балів. Разом: 100 балів. Якщо студент протягом семестру за підсумками поточного та рубіжного контролів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він до іспиту не допускається. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками поточного та рубіжного контролів є виконання студентом підсумкової контрольної роботи.

9. Політика навчальної дисципліни

Активна участь студентів на практичному занятті під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність студентів в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання самостійної роботи, заохочення студентів до науково-дослідної роботи.