

**ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Голова приймальної комісії,
ректор Львівського торговельно-
економічного університету
проф. _____

П. О. Куцик

2018 року

ПРОГРАМА

ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

при вступі на навчання для здобуття ступеня **доктора філософії**
зі спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»**
денної та заочної форм навчання

Львів 2018

1. ЗМІСТ ФАХОВИХ ДИСЦИПЛІН

1.1. Інноваційні ресторани технології

Тема 1. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства і їх розвиток на вітчизняному ринку

Формати закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Fast Casual», «Quick'n'Casual», «Casual Dining», «Fine Dining», «клубний», «експокухня», «родинний». Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства цих форматів.

Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень. Заклади формату «Free Flow» та їх адаптація на вітчизняному ринку ресторанної продукції. Створення і розвиток закладів сучасного формату при підготовці та обслуговуванні заходів типу Євро-2012. Наймінг і його вплив на імідж закладу ресторанного господарства.

Тема 2. Нова філософія підходу до оформлення меню

Нові види меню, їх стиль та оформлення як елемент дизайну закладу ресторанного господарства і створення ефекту підсилення продажу. Історія створення меню, меню як символ ідеї свята.

Класичні й інноваційні види меню: тематичне, дитяче. Спеціальні меню: сезонне, вранішнє, «сніданки-комбо», компліментне, меню-«бінго». Інноваційні підходи до створення меню і розташуванню страв у ньому при використанні дво- і трипанельного меню. Мода в назвах страв. Опис страв як засіб їх просування. Представлення страв і концепція закладу: вітчизняний та закордонний досвід. Дизайн меню і стилі. Логотип як атрибут меню. Шрифт, фотографія страв, малюнки, картинки (магніти, обкладинки, елементи декору тощо). Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Тема 3. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства

Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у світовій і вітчизняній практиці ресторанного господарства. Особливості структури учасників подій формату «гала-івент». Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства.

Особливості обслуговування при організації заходів формату «гала-івент». Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань. Особливості обслуговування споживачів при реалізації послуг ресторанного господарства під час проведення Євро-2012.

Розроблення проекту розрахунку потреб у видах і обсягах харчування споживачів у фан-зонах; створення багатоваріантного меню. Складання плану підготовчої роботи, обслуговування споживачів у фан-зонах на території стадіону та поза його межами. Складання сіткових графіків постачання готової до споживання продукції до фан-зон. Визначення необхідної її кількості з дотриманням правила «точно-и-строк». Складання сіткових графіків виконання всього комплексу робіт із

обслуговування споживачів у фан-зонах.

Розрахунок систем обслуговування: види роздач, вимоги уніфікації і спеціалізації; підбір кількості працівників і їх спеціалізації. Оптимізація вибору торгово-технологічного та роздаткового устаткування, засобів матеріально-технічного призначення для дотримання стандартів сервісу у фан-зонах: одноразовий посуд, набори, паперові вироби, утилізація сміття тощо. Розрахунок радіусу дії та кількості необхідних урн для сміття.

Розподіл обсягів робіт та синхронізація дій обслуговуючого персоналу (стюардів). Особливості стандартів сервісу для VIP-персон у зоні стадіону та поза його межами. Правила обслуговування підлітків, пенсіонерів, сімей із дітьми у фан-зонах. Превентивні заходи попередження виникнення конфліктних ситуацій. Правила вирішення конфліктних ситуацій. Система оповіщення робочих груп і передання інформації.

Розроблення портфелю безплатних послуг. Безплатні послуги як багатоваріантний спосіб підвищення іміджу закладу ресторанного господарства та можливості створити коло лояльних гостей.

Тема 4. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії

Основні умови для впровадження нової послуги в закладі ресторанного господарства. Програма надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей. Класифікація додаткових послуг (платних та безплатних) у закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками. Особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів закладів ресторанного господарства: дітей, підлітків, сімей із дітьми, інвалідів, літніх людей тощо. Особливості надання послуг, що задовольняють потреби споживачів і викликають відчуття комфорту від реалізації власних потреб у закладі ресторанного господарства. Нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам. Вітчизняний та закордонний досвід.

Наявність компенсаторного механізму в закладі ресторанного господарства при неналежному виконанні персоналом послуг та ефективність його функціонування. Правила здійснення компенсацій згаяного часу, зайвого очікування, неякісного замовлення та його невиконання; вирішення персоналом неочікуваних проблем, що виникли у споживачів у закладах ресторанного господарства. Споживчі ризики на ринку послуг: виконавчий, фізичний, фінансовий, психологічний, соціальний, ризик втрати часу. Методи зменшення споживчих ризиків у закладах ресторанного господарства.

Тема 5. Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар)

Суть кейтеринг-бару, організація бару перед початком заходів (аперитивні коктейлі) та наприкінці (диджестивні коктейлі). Підбір персоналу, створення базової пропозиції кейтеринг-бару для конкретного заходу (приватна, тематична, корпоративна вечірка, фестиваль, ТВ-шоу, покази моди, прем'єри, церемонії нагородження, VIP-заходи). Складання коктейльної карти за попереднім узгодженням. Послуги міксолога - розроблення авторських рецептур і назв напоїв для замовленої вечірки. Інтерактивні ігри.

Методи приготування коктейлів під час шоу-програм: приготування у стилі флейринг, сюжетне приготування, приготування піраміди з келихів («каскад») - класичний, рожевий, коктейльний. Способи створення каскадів: заздалегідь, під час заходу, інтерактивні (самі гості). Підбір і розрахунок посуду.

Схема роботи з клієнтами: обговорення умов заходу, побажань замовника, пропозицій і технічних деталей. Необхідне устаткування (у.ч. розбірна барна стійка), інвентар, посуд.

Перелік консалтингових послуг кейтеригової компанії для закладів: розробка карг коктейлів відповідно до концепції закладу; створення ексклюзивного меню коктейлів, тренінги і майстер-класи для персоналу, проектування та розроблення барних стійок та інтер'єрів, аналітика діяльності бару.

Тема 6. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві

Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи. Формування карти вин залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання.

Система отримання спеціальної освіти сомельє у країнах Європи. Школи сомельє Франції, Австрії, Італії, Великобританії. Впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України.

Історія виникнення, характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки. Класифікація і характеристика сортів кави, вимоги до якості, країни-виробники. Рецепттури кавових сумішей. Способи приготування кавових напоїв, обладнання, інвентар, посуд для приготування і подавання. Класифікація і характеристика кавових напоїв, смакові властивості залежно від складу кавових сумішей і способу приготування. Правила дегустації кавових напоїв. Кавова карта.

Європейські школи бариста. Впровадження професії бариста в ресторанній галузі України.

Мистецтво створення шоколаду. Види і характеристика какао. Правила приготування і подавання гарячого шоколаду. Шоколадні фонтани, шоколадний кейтеринг. Впровадження послуг у ресторанному бізнесі України.

Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Відомі сигарні дома Європи і України. Школи вітальє.

Класифікація і характеристика сигар, основні країни-виробники, правила зберігання та подавання. Особливості виробництва, основні складові і будова сигар. Правила споживання, сигарний етикет.

Сигарний кейтеринг (виїзне обслуговування VIP-всчірок і презентацій), який включає дегустацію колекції продукції та демонстрацію сигарних аксесуарів. Шляхи впровадження професії вітальє і культури споживання сигар на ринку ресторанних послуг України.

Тема 7. Класифікації і характеристика харчових продуктів функціонального призначення

Предмет дисципліни, її зміст і місце у навчальному плані. Значення дисципліни у підготовці фахівців.

Зовнішнє середовище, якість харчування і здоров'я населення. Основні теорії і концепції харчування: збалансоване, адекватне, оптимальне, функціонального, спеціального, антиейджингу та інших видів харчування людини.

Концепція функціонального харчування. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Технологія харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму.

Харчові продукти з радіозахисними властивостями. Харчові продукти з підвищеним вмістом мікронутрієнтів. Харчові продукти з використанням сучасних структуроутворюючих речовин. Харчові продукти і антиоксидантними властивостями. Харчові продукти з підсолоджувачами. Характеристика харчових продуктів репродуктивного і геронтологічного призначення. Харчові продукти молекулярної технології.

Тема 8. Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення

Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.

Основи проектування технологій багатокомпонентних харчових продуктів. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції харчування.

Математичні методи планування та аналізу експерименту.

Поняття категорії якості продуктів харчування. Якість і конкурентоздатність харчових продуктів. Поняття комплексного показника якості та методика його визначення.

Розрахунок комплексних показників якості та конкурентоздатності ресторанної продукції.

Тема 9. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення

Сучасні рекомендації щодо харчування та споживання основних макро- і мікронутрієнтів окремими контингентами споживачів в умовах організованого харчування. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.

Методологія розробки плану меню «шведського столу», плану-меню банкету з урахуванням правил еногастрономічних поєднань, вегетаріанського і дитячого харчування, кейтерингового обслуговування.

Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування, залежно від їх віку, статі, інтенсивності праці. Вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів, що задовольняють вимоги різних категорій споживачів. Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання.

Тема 10. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення

Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Загальні

відомості про дієтичне харчування та його організацію Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні: риба, нерибні продукти моря, м'ясо, птиця, плоди і овочі, молоко та кисломолочні продукти, їх значення у дієтичному харчуванні. Характеристика основних речовин, необхідних для організму. Цукровмісні продукти у дієтичному харчуванні.

Лікувальні особливості окремих харчових продуктів. Характеристика основних лікувальних дієт. Лікувальне дієтичне харчування при окремих захворюваннях.

Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.

Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.

Тема 11. Основні принципи організації раціонального харчування дітей, технологія продуктів для харчування дітей.

Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Характеристика та особливості дитячого харчування залежно від віку.

Організація раціонального харчування для дітей раннього (до 1 року), дошкільного (1-6 років), шкільного (6-17 років) віку.

Особливості технології харчових продуктів, кулінарних, борошняних кондитерських виробів і напоїв для дитячого харчування: вимоги до сировини, технологічні способи обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів, що задовольняють потреби дітей дошкільного і шкільного віку.

Особливості технології страв із гідробіонтів, м'яса, птиці, овочів, круп, бобових, сиру та яєць у дитячому харчуванні.

Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку.

Тема 12. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.

Інноваційні технології ресторанної продукції: фірмових та банкетних страв, авторських страв ф'южн-кухні з використанням різноманітних еногастрономічних способів, креативних тенденцій, екструзійних і молекулярних технологій.

Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів з овочів, грибів, бобових із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів із сиру та яєць з використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Технологія соусів та супів (зокрема айнтопфів) із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів та сільськогосподарської птиці з

використанням дієтичних добавок, креативних і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Технологія страв із гідробіонтів із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Технологія десертів та напоїв із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Технологія борошняних та борошняних кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок, екструзійних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення та шляхи її вдосконалення. Методи розрахунку якості кулінарних, борошняних кондитерських виробів і напоїв лікувально-профілактичного призначення.

Список рекомендованої літератури

1. Булгакова А.С. Пищевые добавки : справочник / А.С.Булгакова -2-е изд. перераб. и доп. - М. : ДеЛи принт, 2001. - 436 с.
2. Ванханен В.В. Учення о питаний / В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен. – Донецьк: Донеччина, 2000. -352 с.
3. Иванникова Е. Барное дело / Е. Иванникова : учебник. - Ростеш н/Д : Феникс, 2002.
4. Касьянов Г.И. Технология продуктов детского питания / Г.И. Касьянов. - М.: Академия, 2003.
5. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. ; за ред. А.А. Мазаракі. - К. : КНТЕУ, 2008. -307 с.
6. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н.О. П'яницької. К. : КНТЕУ. 2005. - 632 с.
7. Пересічний МІ. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок! Пересічний М.І., Кравченко М., Карпенко І. - К.: КНТЕУ. 2003. - 321 с.
8. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічноактивних добавок / [Пересічний МІ., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін.] ; під кер. М.І. Пересічного. - К.: Книга, 2004. - 428 с.
9. Ефимова Ю.А. Зффективное меню: концепция и дизайн / Ю.А. Ефимова. -- М.: Ресторан, ведом., 2006. - 176 с.
10. Капрельянц Л.В. Функціональні харчові продукти / Л.В. Капрельянц, К.Г. Юргачова. - Одеса: Друк, 2003.-312 с.
11. Карпенко П.А. Биологически активные добавки и биопродукты / 11-А. Карпенко. - К. : Нора- принт, 2000.-168 с.
12. Нечаев А.П. Пищевые добавки / А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова, А.Н. Зайцев. - М.: Колос, 2001. - 256 с.
13. Підсолоджуючі речовини у харчуванні : / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф.,

Карпенко П.О., Карпачев В.В. - К.: КНТЕУ, 2004. - 445 с.

14. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н., Григоренко О.М. - К.: КНТЕУ. 2002. - 526 с.

15. Пища и пищевые добавки. Роль БАД в профилактике заболеваний / пер. с англ. под ред. Дж.Ренсли, Дж. Донелли, Н. Рида. - М.: Мир, 2004. - 312 с.

16. Пищевая химия / Нечаев А.П. и др. - 2-е изд. - СПб. : ГИОРД, 2003. 592 с.

17. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. И Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Еутмайер. - М. :Центрополиграф, 2007. - 287 с.

18. Технологія продуктів харчування функціонального призначення монографія /М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. М.І. Пересічного - К. : Київ. над. торг.-екон. ун-т, 2008. -718 с.

1.2. Інноваційні технології в готельному господарстві

Тема 1. Інновація як об'єкт управління.

Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії. Основні цілі новітніх технологій у готельному бізнесі. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.

Види інновацій за класифікаційними ознаками. Життєвий цикл інновацій. Вплив науково-технічних нововведень на розвиток готельного бізнесу.

Тема 2. Інноваційні процеси у готельному господарстві.

Структура і стадії інноваційних процесів. Інновації в управлінні готельним підприємством. Моніторинг інновацій як основа цілеспрямованого новаторства. Джерела інноваційних можливостей та формування інноваційної політики. Організаційні і соціальні інновації в готельному господарстві. Економічні інновації у готельному бізнесі

Цілі і принципи діагностування інноваційного потенціалу готельного підприємства. Методика діагностування інноваційного потенціалу готельного підприємства. Динамічне моделювання готельного бізнесу. Управління інноваціями.

Тема 3. Інфраструктурні інноваційні процеси в готельному господарстві.

Сутність та види інноваційної інфраструктури. Поняття інноваційної інфраструктури в готельному господарстві. Аналіз інфраструктурних інноваційних процесів готельного ринку в Україні.

Роль інноваційної інфраструктури в інноваційному процесі. Інфраструктурне забезпечення інвестиційно-інноваційних процесів підприємств готельного бізнесу.

Тема 4. Технологічні інновації готельних підприємств.

Поняття технологічних інновацій готельних підприємств. Види інновацій в галузі сучасних технологічних розробок для готельних підприємств. Розвиток технологічних інновацій підприємств готельного господарства в Україні.

Управління технологічними інноваціями. Інноваційні технологічні рішення в сучасному готельному бізнесі.

Тема 5. Інформаційно-інноваційні технології в процесі діяльності підприємств готельного господарства.

Розвиток і застосування інформаційних технологій в готельному бізнесі. Види інформаційно-інноваційних технологій в готельних підприємствах. Автоматизовані системи бронювання та резервування номерів.

ІТ-рішення для готельних підприємств. Геоінформаційні технології готельних підприємств та їх можливості. Використання інтернет-можливостей бронювання і резервування номерів. Електронна комерція в готельному бізнесі.

Тема 6. Маркетингові інновації у готельному бізнесі.

Інновації в дослідженні готельного ринку, продукту (послуг), споживачів, конкурентів. Інновації в маркетингових комунікаціях. Інновації в маркетингу цінової послуг. Інновації в маркетингу збуту.

Поняття маркетингової інновації. Зарубіжний досвід управління маркетингом підприємств готельного господарства.

Тема 7. Планування і прогнозування інноваційних проектів в готельному бізнесі

Інноваційний проект, його зміст та форми. Порядок розробки інноваційного проекту готельного підприємства. Бізнес-план інноваційного проекту. Методи оцінки інноваційного проекту.

Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств. Характеристика експертних методів прогнозування попиту. Сутність і принципи планування інновацій.

Тема 8. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства

Критерії результативності інноваційної діяльності. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій. Ризики інноваційних проектів. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства готельного господарства.

Аналіз інноваційного проекту. Оцінка інноваційного проекту в умовах невизначеності. Види ефективності та проблеми оцінки ефективності інновацій в гостинній індустрії.

Тема 9. Правові аспекти інноваційної діяльності

Інтелектуальна власність в інноваційних процесах. Охорона і захист інтелектуальної власності. Використання прав на інтелектуальну власність у сфері гостинності.

Інтелектуальна власність як товар. Охорона і захист інтелектуальної власності. Інноваційні конфлікти та можливості їх рішення.

Тема 10. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в готельному бізнесі.

Фінансова складова інноваційного потенціалу готельного підприємства. Економічні основи, джерела, форми і методи фінансового забезпечення інноваційної діяльності. Власні ресурси готельних підприємств. Використання банківських ресурсів. Розвиток венчурного капіталу. Міжнародні інвестиції. Макроекономічні

джерела фінансового забезпечення інноваційного розвитку.

Сутність і структура фінансового механізму. Принципи побудови механізму фінансового забезпечення інноваційної діяльності.

Список рекомендованої літератури

1. Антонюк Л.Л. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації : монографія / Антонюк Л.Л., Поручник А.М., Савчук В.С. – К. : КНЕУ, 2000. – 124 с.
2. Дідченко О. І. Сутність та класифікація інновацій / О. І. Дідченко, О.Ю. Бибочкіна. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.zgia.zp.ua/gazeta/evzdia_4_048.pdf
3. Захарченко В. І. Інноваційний менеджмент / В. І. Захарченко [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://pidruchniki.com/10530328/ekonomika/dzherela_metodi_generuvannya_novih_idey_novatsiy
4. Захарченко В. І. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки: навч. посібник / В. І. Захарченко, Н. М. Корсікова, М. Н. Меркулов. – К.: Центр учбової літертури, 2012. – 448 с.
5. Нездойминов С. Г. «Зеленые» инновации и технологи в индустрии гостеприимства и туризма / С. Г. Нездойминов [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/.../cgiirbis_64.exe?
6. Павленко І.А. Економіка та організація інноваційної діяльності : навчальний посібник – К. : КНЕУ, 2004. – 204 с.
7. Розметова О. Г. Проблеми та перспективи впровадження соціальних інновацій в діяльність підприємств готельного господарства / О. Г. Розметова // Електронне наукове фахове видання «Державне управління: удосконалення та розвиток» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.dy.nauka.com.ua/?op=1&z=5>
8. Білорус Т. В. Інноваційні технології в управлінні кадровим потенціалом підприємства / Т. В. Білорус [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.econom.univ.kiev.ua/articles/MIID/bilorus/innivatciyni_tehnologii_v_upravlinni_cadrovim_potencialom_pidpriemstva.pdf
9. Бэттли Сьюзан Тренер для руководителя: Как добиться экстраординарных результатов благодаря коуч-менеджменту / Бэттли Сьюзан (пер.с англ. И. О. Зорь). — Д. : Баланс Бизнес Букс, 2007. – 267 с.
10. Віноградська О. О. Соціальні технології: конспект лекцій / О. М. Віноградська, Л. О. Белова – Харків, ХНАМГ: 2009. – 135 с.
11. Георгіаді Н.Г. Формування і використання інформаційної системи управління економічним розвитком підприємства: монографія / О. Є. Кузьмін, Н. Г. Георгіаді. – Львів : Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2006. – 368 с.
12. Гуцол А. Інноваційні технології в туризмі : Навчальний посібник / укл. А. Гуцол. – Северодонецьк : ПП «Поліграф-Сервіс», 2015. – 343 с – <http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/277/1/ПОСІБНИК%20ГУЦОЛ.pdf>
13. Инновационные методы стимулирования и развития новых услуг в сфере

гостеприимства. – М.: ОАО «ГАО «Москва», 2007. – 96 с.

14. Методи, моделі і інформаційні технології в управлінні економічними системами різних рівнів ієрархії : монографія / О. О. Бакаєв, Л. І. Бажай, Л. І. Кайдан, та ін. за ред. О. О. Бакаєва / НАН України, Міжнародний науково- навчальний центр інформаційних технологій і систем. – К : Логос, 2008. – 127 с.

15. Новікова О.В. та ін.. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. – Харків: Світ книги, 2014. – 411 с.

16. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навчальний посібник. – К. : Кондор, 2013. – 250 с.

17. Сусол Н.Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник – Львів: Галицька видавнича спілка, 2015. – 316 с.

18. Туристські дестинації (теорія, управління, брендинг) / За ред. проф.. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2013. – 388 с.

19. Уитворт Лаура Коактивный коучинг. Новые методы коучинга, помогающие людям достичь успеха на работе и в жизни: учеб. Пособие / Уитворт Лаура, Кимси-Хауз Генри, Сандал Фил. – М.: Международная Академия Коучинга, 2004. – 345 с.

20. Чорна М. В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств: монографія / М. В. Чорна, С. В. Глухова – Х.: ХДУХГ, 2012. – 210 с.

21. Чувуріна К. В. Тенденції розвитку готельного господарства в умовах глобалізації / К. В. Чувуріна [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.rusnauka.com/5_SWMN_2012/Economics/6_100998.doc.htm.

1.3. Стратегічний менеджмент

Тема 1. Еволюція розуміння і передбачення майбутнього організацій.

Зміна умов підприємницької діяльності та еволюція завдань управління. Розвиток систем управління та передбачуваність майбутнього. Оцінка характеру змін і стабільності, види управлінських систем.

Тема 2. Передумови застосування стратегічного управління в організаціях

Передумови застосування стратегічного управління в організаціях. Сутність стратегічного управління. Модель стратегічного управління. Стратегічне управління як система.

Тема 3. Середовище господарської організації

Середовище функціонування організації. Види оточення (макросередовище, безпосереднє оточення, внутрішнє середовище), характеристика складових кожного виду оточення. Призначення, зміст і методичні особливості аналізу внутрішнього і зовнішнього середовища організації. Стратегічне позиціонування підприємства в зовнішньому середовищі. Поняття стратегічної зони господарювання (СЗГ) підприємства. Алгоритм виділення СЗГ. Методи оцінювання привабливості СЗГ для підприємства.

Тема 4. Визначення конкурентоспроможності організації

Сутнісна характеристика конкурентоспроможності і конкурентного статусу організації. Досягнення конкурентоспроможності – стратегічна ціль організації. Підходи до визначення і оцінки конкурентного статусу підприємства. Методи оцінки стратегічного потенціалу і конкурентного статусу підприємства.

Тема 5. Методи аналізу і прогнозування розвитку середовища

Стратегічний аналіз середовища підприємства. Методологія побудови, аналізу та використання матриці SWOT. Метод позиціонування можливостей і потенційних загроз. Методи оцінки впливу факторів зовнішнього середовища на функціонування і розвиток підприємства. Система відстеження (моніторинг) стану зовнішнього середовища. Прогнозування розвитку середовища з використанням методу сценаріїв.

Тема 6. Стратегічне управління як реалізація цільового підходу.

Цілевстановлення, реалізація цільового підходу. Принципи стратегічного управління. Управління за цілями.

Тема 7. Мета в стратегічному управлінні.

Місія і ціль в системі стратегічного управління підприємством, широке і вузьке розуміння місії. Принципи формування місії підприємства. Встановлення загальної (генеральної) мети підприємства та її декомпозиція. Класифікація цілей підприємства, побудова ієрархії цілей («дерева цілей») і система управління за цілями.

Тема 8. Сутність стратегії та стратегічного набору

Походження і зміст категорії «стратегія». Еволюція концепції стратегії підприємства, тлумачення стратегії в економічній науці. Класифікація стратегій (корпоративні, конкурентні, функціональні, ресурсні, операційні). Сутність категорії «стратегічний набір». Принципи і процедури формування стратегії підприємства та стратегічного набору. Реалізація стратегії, ризики, пов'язані з реалізацією стратегії підприємства.

Тема 9. Сутність стратегічного планування.

Мета і характер планування. Поняття стратегічного планування. Типи орієнтації в плануванні. Призначення і функції стратегічного планування.

Тема 10. Стратегічні плани, проекти, програми

Особливості стратегічного планування. Види стратегічних планів. Структура стратегічного плану. Переваги і недоліки стратегічного планування.

Тема 11. Організаційне забезпечення стратегічного управління

Концепція організаційного потенціалу підприємства. Вплив організаційної структури на ефективність системи стратегічного управління. Організаційна структура як об'єкт стратегічних змін. Створення організаційної структури, що сприяє успішній реалізації стратегії підприємства. Реінжиніринг і структура. Сучасні способи побудови організацій.

Тема 12. Фінансово-економічні аспекти реалізації стратегічних планів і програм

Фінансове планування реалізації стратегічних планів і програм. Методи фінансової оцінки стратегічних планів. Бюджет виконання стратегії.

Тема 13. Соціально-психологічне забезпечення стратегічного управління і формування стратегічної поведінки персоналу

Система соціально-психологічного супроводження стратегічних змін. Концепція використання людського потенціалу в стратегічному управлінні. Моделі стратегічної поведінки персоналу. Формування управлінської команди. Створення організаційної культури, що сприяє успішній реалізації стратегії.

Тема 14. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного управління

Зовнішнє середовище як інформаційний фільтр. Модель стратегічної інформації. Класифікація стратегічної інформації. Джерела стратегічної інформації.

Список рекомендованої літератури

1. Василенко В. А. Стратегічне управління / Василенко В. А., Ткаченко Т. І. – К. : ЦУЛ, 2003. – 396 с.
2. Горемыкин В. А. Стратегия предприятия / Горемыкин В. А., Нестерова Н. В. – М. : Издательско–торговая корпорация «Дашков и К^о», 2004.
3. Довгань Л. Є. Стратегічне управління : навч. посібник / Довгань Л. Є., Каракай Ю. В., Артеменко Л. П. – К. : Центр учбової літератури, 2011.
4. Ігнатієва І. А. Стратегічний менеджмент : підручник / Ігнатієва І. А. – К. : Каравела, 2008. – 480 с.
5. Ковтун О. І. Стратегія підприємства / Ковтун О. І. – Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2004.
6. Корецький М. Х. Стратегічне управління : навч. посібник / Корецький М. Х., Даций О. І., Дегтяр А. О. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 240 с.
7. Мізюк Б. М. Основи стратегічного управління / Мізюк Б. М. – Львів : Магнолія, 2008.
8. Мізюк Б. М. Системні основи теорії та інструментарій менеджменту / Мізюк Б. М. – Львів : Коопосвіта, 2000.
9. Мізюк Б. М. Стратегічне управління / Мізюк Б. М. – Львів : «Магнолія плюс», 2006.
10. Мізюк Б. М. Стратегічне управління підприємством / Мізюк Б. М. – Львів : Коопосвіта, 1999.
11. Мізюк Б. М. Інформаційні засади системного управління / Мізюк Б. М. // Збірник наукових праць. Лісове господарство, лісова, паперова і деревообробна промисловість : міжвідомчий науково–технічний збірник. – Львів : Видавництво Українського державного лісотехнічного університету. – Вип. 29. – 2004.
12. Мізюк Б. М. Про один з підходів до стратегічного управління корпоративних утворень / Мізюк Б. М. // Науковий вісник : збірник науково–технічних праць. – Львів : Укр. ДЛТУ, 2004. – Вип. 14.1.
13. Мізюк Б. М. Особливості ситуаційного стратегічного аналізу для підприємств корпоративного типу / Мізюк Б. М. // Торгівля, комерція, підприємство : збірник наукових праць. – Львів : Видавництво ЛКА, 2002.

14. Скібіцький О. М. Стратегічний менеджмент : навч. посібник / Скібіцький О. М. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 312 с.
15. Смолін І. В. Стратегічне планування розвитку організації : монографія / Смолін І. В. – К. : КНТЕУ, 2004. – 346 с.
16. Шершньова З. Є. Стратегічне управління : підручник / Шершньова З. Є. – [2-ге вид., перероб. і доп.]. – К. : КНЕУ, 2004. – 699 с.
17. Ансофф І. Новая корпоративная стратегия / Ансофф І. – СПб. : Питер Ком., 1989.
18. Ансофф І. Стратегическое управление / Ансофф І.; [сокр. пер. с англ.]. – М. : Экономика, 1989. – 576 с.
19. Виханский О. С. Стратегическое управление / Виханский О. С. – [3-е изд., перераб. и доп.]. – М. : Экономист, 2004. – 296 с.
20. Виханский О. С. Менеджмент : учебник / Виханский О. С., Наумов А. И. – [3-е изд.]. – М. : Гардарика, 2003. – 528 с.
21. Дойль П. Менеджмент: стратегия и тактика / Дойль П. – СПб. : Питер, 1999.
22. Друкер П. Ф. Як забезпечити успіх у бізнесі / Друкер П. Ф. – К. : Україна, 1994.
23. Зайцев Л. Г. Стратегический менеджмент / Зайцев Л. Г., Соколова М. И. – М. : Экономист, 2003.
24. Зуб А. Т. Стратегический менеджмент. Теория и практика : учебник / Зуб А. Т. – М. : Аспект Пресс, 2002. – 415 с.
25. Кеаршалов В. А. Стратегический менеджмент в туризме: Современный опыт управления / Кеаршалов В. А. – М. : Финансы и статистика, 1999. – 496 с.
26. Клейнер Г. Б. Предприятия в нестабильной экономической среде: риски, стратегии, безопасность / Клейнер Г. Б., Гамбовцев В. Л., Качалов Р. М. – М. : Экономика, 1997.
27. Кузьменко С. М. Стратегічний менеджмент банку / Кузьменко С. М., Шпиг Ф. І., Волошко І. В. – Суми : ВТД «Університетська книга», 2003.
28. Міщенко А. П. Стратегічне управління / Міщенко А. П. – К. : ЦУЛ, 2004.
29. Менеджмент готельно–ресторанного бізнесу : навч. посібник / Мунін Г. Б., Карягін Ю. О., Роглев Х. Й., Руденко С. І.; [під заг. ред. М. М. Поплавського і О. О. Гаца]. – К. : Кондор, 2008. – 460 с.
30. Немцов В. Д. Стратегічний менеджмент : навч. посібник / Немцов В. Д., Довгань Л. Є. – К. : Тов. УВПК «Екс об», 2002. – 560 с.
31. Осовська Г. В. Стратегічний менеджмент: теорія та практика : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Осовська Г. В., Іщук О. Л., Жалінська І. В. – К. : Кондор, 2003. – 194 с.
32. Пастухов В. В. Стратегічне управління підприємством: філософія, політика, ефективність / Пастухов В. В. – К. : КНТУ, 2002.
33. Стратегічний менеджмент : підручник / Писаревський І. М., Тищенко О. М., Покоłodна М. М., Петрова Н. Б.; Харк. нац. акад. міськ. госп–ва. – Х. : ХНАМГ, 2009. – 287 с.
34. Портер Майкл Е. Конкуренция / Портер Майкл Е. – М. : Издательский дом «Вильямс», 2000.

35. Портер Майкл Е. Стратегія конкуренції / Портер Майкл Е. – К. : Основи, 1998.
36. П'ятницька Г. Т. Управління підприємством в епоху глобалізму : монографія / П'ятницька Г. Т. – К. : Логос, 2006. – 568 с.
37. Редченко К. І. Стратегічний аналіз у бізнесі : навч. посібник / Редченко К. І. – [2-е вид., доп.]. – Львів : Новий Світ–2000; Альтаїр–2002, 2003. – 272 с.
38. Стратегія підприємства в умовах ринкових відносин : навч. посібник / Саєнко М. Г., Смоленюк П. С., Бриндзя З. Ф., Маланчук Л. М. – [2-вид., перероб. та доп.]. – Хмельницький : Наукова думка, 2009. – 215 с.
39. Томпсон А. А. Стратегический менеджмент / Томпсон А. А., Стрикленд Дж. – М. : Банки и биржи, ЮНИТИ, 1998.
40. Федонін О. С. Потенціал підприємства: формування та оцінка / Федонін О. С., Репіна І. М., Олексюк О. І. – К. : КНЕУ, 2003.

2. ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ З ФАХОВИХ ДИСЦИПЛІН

2.1. Інноваційні ресторанны технології

1. Інноваційні формати закладів ресторанного господарства.
2. Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень.
3. Неймінг і його вплив на імідж закладу ресторанного господарства.
4. Нові види меню, їх стиль та оформлення як елемент дизайну закладу ресторанного господарства і створення ефекту підсилення продажу.
5. Класичні й інноваційні види меню. Спеціальні меню.
6. Інноваційні підходи до створення меню і розташуванню страв у ньому при використанні дво- і трипанельного меню.
7. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.
8. Характеристика заходів формату «гала-івент».
9. Особливості обслуговування при організації заходів формату «гала-івент».
10. Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань.
11. Розроблення проекту розрахунку потреб у видах і обсягах харчування споживачів у фан-зонах; створення багатоваріантного меню.
12. Основні умови для впровадження нової послуги в закладі ресторанного господарства. Програма надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей.
13. Класифікація додаткових послуг (платних та безплатних) у закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками. Особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів закладів ресторанного господарства: дітей, підлітків, сімей із дітьми, інвалідів, літніх людей тощо.
14. Нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам.

Вітчизняний та закордонний досвід.

15. Наявність компенсаторного механізму в закладі ресторанного господарства при неналежному виконанні персоналом послуг та ефективність його функціонування.
16. Правила здійснення компенсацій згаяного часу, зайвого очікування, неякісного замовлення та його невиконання; вирішення персоналом неочікуваних проблем, що виникли у споживачів у закладах ресторанного господарства.
17. Споживчі ризики на ринку послуг: виконавчий, фізичний, фінансовий, психологічний, соціальний, ризик втрати часу. Методи зменшення споживчих ризиків у закладах ресторанного господарства.
18. Суть кейтеринг-бару, організація бару перед початком заходів (аперитивні коктейлі) та наприкінці (диджестивні коктейлі).
19. Підбір персоналу, створення базової пропозиції кейтеринг-бару для конкретного.
20. Складання коктейльної карти за попереднім узгодженням.
21. Методи приготування коктейлів під час шоу-програми.
22. Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи.
23. Формування карти вин залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства.
24. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання.
25. Історія виникнення, характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки.
26. Класифікація і характеристика сортів кави, вимоги до якості, країни-виробники. Рецептури кавових сумішей.
27. Способи приготування кавових напоїв, обладнання, інвентар, посуд для приготування і подавання.
28. Класифікація і характеристика кавових напоїв, смакові властивості залежно від складу кавових сумішей і способу приготування.
29. Правила дегустації кавових напоїв. Кавова карта.
30. Правила приготування і подавання гарячого шоколаду.
31. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки.
32. Класифікація і характеристика сигар, основні країни-виробники, правила зберігання та подавання.
33. Правила споживання, сигарний етикет.
34. Сигарний кейтеринг
35. Основні теорії і концепції харчування.
36. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення.
37. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.
38. Основи проектування технологій багатокomпонентних харчових продуктів.
39. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції харчування.
40. Розрахунок комплексних показників якості та конкурентоздатності ресторанної

продукції.

41. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.
42. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.
43. Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію.
44. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.
45. Характеристика основних лікувальних дієт.
46. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.
47. Характеристика та особливості дитячого харчування залежно від віку.
48. Інноваційні технології ресторанної продукції.

2.2. Інноваційні технології в готельному господарстві

1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії.
2. Основні цілі новітніх технологій у готельному бізнесі.
3. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.
4. Види інновацій за класифікаційними ознаками.
5. Життєвий цикл інновацій.
6. Вплив науково-технічних нововведень на розвиток готельного бізнесу.
7. Структура і стадії інноваційних процесів.
8. Інновації в управлінні готельним підприємством.
9. Моніторинг інновацій як основа цілеспрямованого новаторства.
10. Джерела інноваційних можливостей та формування інноваційної політики.
11. Організаційні і соціальні інновації в готельному господарстві.
12. Економічні інновації у готельному бізнесі
13. Цілі і принципи діагностування інноваційного потенціалу готельного підприємства.
14. Методика діагностування інноваційного потенціалу готельного підприємства.
15. Динамічне моделювання готельного бізнесу.
16. Управління інноваціями.
17. Сутність та види інноваційної інфраструктури.
18. Поняття інноваційної інфраструктури в готельному господарстві.
19. Аналіз інфраструктурних інноваційних процесів готельного ринку в Україні.
20. Роль інноваційної інфраструктури в інноваційному процесі.
21. Інфраструктурне забезпечення інвестиційно-інноваційних процесів підприємств готельного бізнесу.
22. Поняття технологічних інновацій готельних підприємств.
23. Види інновацій в галузі сучасних технологічних розробок для готельних підприємств.
24. Розвиток технологічних інновацій підприємств готельного господарства в Україні.
25. Управління технологічними інноваціями.
26. Інноваційні технологічні рішення в сучасному готельному бізнесі.

27. Розвиток і застосування інформаційних технологій в готельному бізнесі.
28. Види інформаційно-інноваційних технологій в готельних підприємствах.
29. IT-рішення для готельних підприємств.
30. Геоінформаційні технології готельних підприємств та їх можливості.
31. Використання інтернет-можливостей бронювання і резервування номерів.
32. Електронна комерція в готельному бізнесі.
33. Інновації в дослідженні готельного ринку, продукту (послуг), споживачів, конкурентів.
34. Інновації в маркетингових комунікаціях.
35. Інновації в маркетингу цінової послуг.
36. Інновації в маркетингу збуту.
37. Поняття маркетингової інновації.
38. Інноваційний проект, його зміст та форми.
39. Порядок розробки інноваційного проекту готельного підприємства.
40. Бізнес-план інноваційного проекту.
41. Методи оцінки інноваційного проекту.
42. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств.
43. Характеристика експертних методів прогнозування попиту.
44. Сутність і принципи планування інновацій.
45. Критерії результативності інноваційної діяльності.
46. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій.
47. Ризики інноваційних проектів.
48. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.
49. Аналіз інноваційного проекту.
50. Оцінка інноваційного проекту в умовах невизначеності.
51. Види ефективності та проблеми оцінки ефективності інновацій в індустрії гостинності.
52. Інтелектуальна власність в інноваційних процесах.
53. Охорона і захист інтелектуальної власності.
54. Використання прав на інтелектуальну власність у сфері гостинності.
55. Інтелектуальна власність як товар.
56. Охорона і захист інтелектуальної власності.
57. Інноваційні конфлікти та можливості їх рішення.
58. Фінансова складова інноваційного потенціалу готельного підприємства.
59. Економічна основи, джерела, форми і методи фінансового забезпечення інноваційної діяльності.
60. Принципи побудови механізму фінансового забезпечення інноваційної діяльності.

2.3. Стратегічний менеджмент

1. Зміна умов підприємницької діяльності та еволюція завдань управління.
2. Розвиток систем управління та передбачуваність майбутнього.
3. Оцінка характеру змін і стабільності, види управлінських систем.
4. Передумови застосування стратегічного управління в організаціях.
5. Сутність стратегічного управління.

6. Модель стратегічного управління.
7. Стратегічне управління як система.
8. Середовище функціонування організації.
9. Види оточення (макросередовище, безпосереднє оточення, внутрішнє середовище), характеристика складових кожного виду оточення.
10. Призначення, зміст і методичні особливості аналізу внутрішнього і зовнішнього середовища організації.
11. Стратегічне позиціонування підприємства в зовнішньому середовищі.
12. Поняття стратегічної зони господарювання (СЗГ) підприємства.
13. Алгоритм виділення СЗГ.
14. Методи оцінювання привабливості СЗГ для підприємства.
15. Сутнісна характеристика конкурентоспроможності і конкурентного статусу організації.
16. Досягнення конкурентоспроможності – стратегічна ціль організації.
17. Підходи до визначення і оцінки конкурентного статусу підприємства.
18. Методи оцінки стратегічного потенціалу і конкурентного статусу підприємства.
19. Стратегічний аналіз середовища підприємства.
20. Методологія побудови, аналізу та використання матриці SWOT.
21. Метод позиціонування можливостей і потенційних загроз.
22. Методи оцінки впливу факторів зовнішнього середовища на функціонування і розвиток підприємства.
23. Система відстеження (моніторинг) стану зовнішнього середовища.
24. Прогнозування розвитку середовища з використанням методу сценаріїв.
25. Цілевстановлення, реалізація цільового підходу.
26. Принципи стратегічного управління.
27. Управління за цілями.
28. Місія і ціль в системі стратегічного управління підприємством, широке і вузьке розуміння місії.
29. Принципи формування місії підприємства.
30. Встановлення загальної (генеральної) мети підприємства та її декомпозиція.
31. Класифікація цілей підприємства, побудова ієрархії цілей («дерева цілей») і система управління за цілями.
32. Походження і зміст категорії «стратегія».
33. Еволюція концепції стратегії підприємства, тлумачення стратегії в економічній науці.
34. Класифікація стратегій (корпоративні, конкурентні, функціональні, ресурсні, операційні).
35. Сутність категорії «стратегічний набір».
36. Принципи і процедури формування стратегії підприємства та стратегічного набору.
37. Реалізація стратегії, ризику, пов'язані з реалізацією стратегії підприємства.
38. Мета і характер планування.
39. Поняття стратегічного планування.
40. Типи орієнтації в плануванні.
41. Призначення і функції стратегічного планування.

42. Особливості стратегічного планування.
43. Види стратегічних планів.
44. Структура стратегічного плану.
45. Переваги і недоліки стратегічного планування.
46. Концепція організаційного потенціалу підприємства.
47. Вплив організаційної структури на ефективність системи стратегічного управління.
48. Організаційна структура як об'єкт стратегічних змін.
49. Створення організаційної структури, що сприяє успішній реалізації стратегії підприємства.
50. Реінжиніринг і структура.
51. Сучасні способи побудови організацій.
52. Фінансове планування реалізації стратегічних планів і програм.
53. Методи фінансової оцінки стратегічних планів.
54. Бюджет виконання стратегії.
55. Система соціально-психологічного супроводження стратегічних змін.
56. Концепція використання людського потенціалу в стратегічному управлінні.
57. Моделі стратегічної поведінки персоналу.
58. Формування управлінської команди.
59. Створення організаційної культури, що сприяє успішній реалізації стратегії.
60. Зовнішнє середовище як інформаційний фільтр.
61. Модель стратегічної інформації.
62. Класифікація стратегічної інформації.
63. Джерела стратегічної інформації.

**Голова предметної комісії,
д.е.н., професор**

Б. М. Мізюк