

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Інститут харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Конкурентоспроможність закладів готельно-ресторанного бізнесу»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
к.е.н.,
посада
справи

Карпенко Віктор Дмитрович

доцент кафедри готельно-ресторанної і курортної

Контактний телефон	+38-095-34-88-663
Електронна адреса	karpenkovictor2018@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php
Сторінка дистанційного курсу	http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2162

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	формування системи знань щодо теоретичних основ конкурентних відносин та підходів до управління конкурентоспроможністю закладу готельно-ресторанного бізнесу, а також набуття студентами навичок дослідження стану конкуренції, аналізу й оцінювання її рівня, розробки та практичного застосування стратегій підтримання та нарощування його конкурентних переваг
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Інтерактивні лекції, лекції-обговорення із використанням електронних засобів навчання, практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; підготовка повідомлень та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ІМК-5 семестр)
Базові знання	Наявність знань з таких дисциплін як «Організація роботи номерного фонду», «Управління інформаційними системами», «Ресторанний кейтеринг», «Економіка в готелях і ресторанах», «Обладнання в готелях та ресторанах», «Іноземна мова», «Фронт – офіс», «Практична психологія в готельно-ресторанному бізнесі»
Мова викладання	Українська

**Перелік універсальних компетенцій, які забезпечує дана навчальна дисципліна,
універсальні програмні результати навчання**

УРН (Універсальні програмні результати навчання)	УК (Універсальні компетенції, якими повинен оволодіти здобувач)
УРН. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	УК. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання в управлінні конкурентоспроможністю

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Теоретичні основи конкурентних відносин		
Тема1. Сучасні теорії конкуренції.	Відвідування занять; вхідне тестування; обговорення теоретичного матеріалу ; виконання навчальних завдань; виконання завдань для самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Узагальнити поширені в економічній літературі визначення поняття « конкурентоспроможність» з посиланням на джерела (5-7) 2. Опрацювати зміст Закону України «Про захист економічної конкуренції» 3. Охарактеризувати форми конкуренції та навести приклади.
Тема 2. Діагностика конкурентного середовища підприємства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<p>Підготувати повідомлення :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Модель п'яти сил конкуренції М. Портера. 2. Концепція життєвого циклу попиту на продукт як засіб обґрунтування рівня інтенсивності конкурентної боротьби. 3. Етапи діагностики товарної політики конкурента. 4. Визначення пріоритетних конкурентів на ринку. 5. Карта стратегічних груп як інструмент аналізу внутрішньогалузевої конкуренції.
Тема 3. Визначення потенціалу конкурентоспроможності закладу готельно-ресторанного бізнесу та його складових	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<p>Підготувати повідомлення</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Взаємозв'язки понять «потенціал конкурентоспроможності підприємства» та «конкурентні позиції підприємства». 2. Характерні ознаки та структурні елементи підприємницького потенціалу в конкурентному середовищі. 3. Структурно-функціональні характеристики потенціалу конкурентоспроможності сучасних ЗГРБ. 4. Сучасні тенденції розвитку фінансово-економічного потенціалу підприємства та його складових за умов недобросовісної конкуренції. 5. Особливості формування потенціалу конкурентоспроможності підприємства залежно від специфіки внутрішньо- та міжгалузевої конкуренції.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Теоретичні основи конкурентних відносин		
		<p>6.Основні принципи формування потенціалу конкурентоспроможності підприємства.</p> <p>7.Характеристика ланцюга формування вартості потенціалу конкурентоспроможності підприємства.</p>
<p>Тема 4. Формування конкурентних переваг закладу готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>Підготувати повідомлення</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Взаємозв'язок понять «ключові фактори успіху», «ключові компетенції» та «конкурентні переваги». 2. Теорії конкурентних переваг підприємства. 3. Життєвий цикл конкурентної переваги ЗГРБ 4. Узагальнюючі показники оцінювання формування конкурентних переваг ЗГРБ. 5. Ресурсні обмеження формування конкурентних переваг. 6.Організаційна схема процесу формування конкурентних переваг у ЗГРБ.
<p>Тема 5. Методи забезпечення конкурентних переваг закладів готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>На прикладі закладу готельно-ресторанного бізнесу у регіоні, де ви мешкаєте :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначити зовнішні фактори формування конкурентних переваг 2. Розрахувати коефіцієнт плинності персоналу за останні три роки на прикладі будь-якого ЗХГРБ та дати йому оцінку 3.Визначити джерела інформації для визначення ступіню виконання обсягових та якісних показників діяльності ЗГРБ (можна скористатися Інтернет-ресурсами) 4.Оцінити рівень спеціалізації щодо формату комерційної діяльності та платоспроможності попиту населення 5.Підготувати повідомлення на тему : «Механізми перерозподілу повноважень щодо забезпечення конкурентних переваг між окремими підрозділами та посадовими особами підприємства».
<p>Тема 6. Технологія забезпечення конкурентних переваг закладу готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування,модульна робота 1</p>	<p>Підготувати повідомлення</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Для конкретного закладу готельно-ресторанного бізнесу визначити і описати чинники, що визначають рівень його конкурентоспроможності (за матеріалами оприлюдненої інформації). 2.За оприлюдненою інформацією оцінити вартісні показники готельних послуг на прикладі 3-4 засобів розміщення. 3.Розрахувати такі показники : коефіцієнт реальної вартості майна; - фондозабезпеченість;

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Теоретичні основи конкурентних відносин		
		швидкість оновлення основних засобів; - коефіцієнт абсолютної ліквідності; - коефіцієнт маневреності власних оборотних активів. На їх основі дати оцінку майнової складової конкурентно потенціалу
Модуль 2. Управління конкурентоспроможністю закладів ресторанного бізнесу		
Тема 7. Особливості управління конкурентоспроможністю продукції	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати повідомлення : 1. Фактори, які обумовлюють культуру обслуговування. 2. Принцип управління конкурентоспроможністю 3. Організаційно-економічний механізм управління конкурентоспроможністю 4. Підвищення ефективності управління фінансово-економічним механізмом забезпечення конкурентоспроможності
Тема 8. Управління конкурентоспроможністю закладу готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати повідомлення: 1. Чинники, що визначають рівень конкурентоспроможності ЗГРБ 2. Принципи оцінювання рівня конкурентоспроможності ЗГРБ 3. Класифікація методів оцінювання конкурентоспроможності ЗГРБ 4. Характеристика комплексних методів оцінювання конкурентоспроможності ЗГРБ 5. Бенчмаркінг як інструмент управління конкурентоспроможністю ЗГРБ 6. Підходи до розуміння проблем соціальної відповідальності й етики управління конкурентоспроможністю ЗГРБ
Тема 9. Розробка і реалізація програм підвищення конкурентоспроможності закладу готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати повідомлення : 1. Учасники програми підвищення конкурентоспроможності підприємств 2. Напрями дій при розробленні та виконанні програми підвищення конкурентоспроможності підприємства. 3. Характеристика інструментів структурування програми підвищення конкурентоспроможності 4. Програми підвищення якості послуг та харчування. 5. Міжнародний досвід реалізації програм підвищення конкурентоспроможності підприємства
Тема 10. Оцінювання ефективності сучасних моделей управління конкурентоспроможністю підприємства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування, модульна робота 2	Підготувати повідомлення 1. Переваги та недоліки моделей стратегічного аналізу конкурентоспроможності підприємства 2. Інформаційні системи управління конкурентоспроможністю підприємства

Інформаційні джерела

Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Должанський І.З, Загорная Т.О. Конкурентоспроможність підприємства : Учебное пособие.- 2-е изд., перед. і доп. Львів: Новий світ – 2000, 2013.- 344 с.
2. Лупак Р. Л. Конкурентоспроможність підприємства : навч. посіб. / Р. Л. Лупак, Т. Г. Васильців. – Львів : Видавництво ЛКА, 2016. – 484 с.
3. Реверчук С.К., Сива Т.В., Реверчук Л.С. Основи теорії економічної конкуренції: Навч. посіб. – К.: Знання, 2007. – 271 с.
4. Фатхуддінов Р.А., Осовська Г.В. Управління конкурентоздатністю організації : підручник.- Київ. : Кондор, 2009.- 470 с.
5. Балацька Н.Ю. Імідж як фактор конкурентоспроможності готельного підприємства / Н.Ю. Балацька, Д.М. Кушнір // Молодий вчений. — № 11 (38). — 2016. — С. 551—554.
6. Давидова О.Ю. Формування системи інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства / О. Ю. Давидова // Бізнес Інформ. – 2017.– № 11. – С. 459-464.
7. Донець А.А. Методичний підхід до діагностики конкурентоспроможності готельних підприємств / А.А. Донець // Європейський вектор економічного розвитку. — 2014. — № 1 (16). — С. 58—64.
8. Збірник тез доповідей I Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції «Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації» (14-15 лютого 2019 року) / Міністерство освіти і науки України; Житомирський державний університет імені Івана Франка. – Житомир, 2018. – 40 с.
9. Карпенко В.Д. Стратегічне управління рестораном на основі Balance Scorecard System (BSC) / В.Д.Карпенко, Д.В.Головіна // Проблеми обліково-аналітичного забезпечення управління підприємницькою діяльністю : зб. матер. ІУ Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 24 жовтня 2019 р.). Полтава : ПДАА, 2019. –544 с. – С.52-54
10. Карпенко В.Д. Шляхи підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства споживчої кооперації в ринкових умовах // Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету ХТГРТБ, (м. Полтава, 20–21 листопада 2019 р.). – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 126 с. – С.67-68.
11. Портер М. Э. Конкурентное преимущество : как достичь высокого результаты и обеспечить его устойчивость: пер. с англ. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2005. – 289 с.
12. Управління стратегіями випереджаючого інноваційного розвитку : монографія / за ред. к.е.н., доцента Ілляшенко Н.С. — Суми : Триторія, 2020. — 440 <http://www.buhoblic.puet.edu.ua/files/monosvir2020.pdf>
13. Управління конкурентоспроможністю підприємств: підручник / П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О., Шумська С.С., Федорченко Н.В., Гелич А.О., П'ятницький Д.В. За заг. ред. д-р. екон. наук., проф. Г.Т. П'ятницької. — К.: Видавничий дім «Кондор», 2017. — 700 с
14. Цибульська, Е.І.. Конкурентоспроможність підприємства : навч. посіб. для студентів, які навчаються за спец. 051 – Економіка / Е. І. Цибульська ; Нар. укр. акад. – Харків : Вид-во НУА, 2018. – 320 с

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється

використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.

Політика щодо відвідування:

відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
<p>Модуль 1 (теми 1-6): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (3 балів); обговорення матеріалу занять (3 балів); виконання навчальних завдань (3 балів); завдання самостійної роботи (3 балів); тестування (12 балів); поточна модульна робота1 (30 балів)</p> <p>Модуль 2 (теми 7-10): відвідування занять (4 балів); захист домашнього завдання (3 балів); обговорення матеріалу занять (2 балів); виконання навчальних завдань (2 балів); завдання самостійної роботи (2 балів); тестування (8 балів); поточна модульна робота1 (20 балів)</p> <p>Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти є досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим видом робіт. Мінімальний поріг рівень визначається за допомогою якісних критеріїв та трансформується в мінімальну позитивну оцінку 100-бальної шкали оцінювання</p>	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни