

# ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



## ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

*Вікторія Грановська* Вікторія ГРАНОВСЬКА

"31" 08 2021 року

## ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

*Олена Морозова* Олена МОРОЗОВА

Протокол засідання кафедри  
готельно-ресторанного та туристичного  
бізнесу й іноземних мов ХДАЕУ  
від "30" 08 2021 року № 1

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Конкурентоспроможність підприємств сектору готельно-ресторанних послуг

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Херсон – 2021

### 1. Загальна інформація

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Конкурентоспроможність підприємств сектору готельно-ресторанних послуг
<b>Факультет</b>	Економічний
<b>Назва кафедри</b>	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
<b>Викладач</b>	Грановська Вікторія Григорівна - доктор економічних наук, професор кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов.
<b>Контактна інформація</b>	Тел.: 095 419 15 15 e-mail: <a href="mailto:vgranovska@ukr.net">vgranovska@ukr.net</a>
<b>Графік консультацій</b>	Очні консультації: понеділок 14.00-16.00
<b>Програма дисципліни</b>	Тема 1. Сучасні теорії конкуренції Тема 2. Державне регулювання конкуренції Тема 3. Діагностика конкурентного середовища підприємства Тема 4. Визначення потенціалу конкурентоспроможності підприємства та його складових Тема 5. Формування конкурентних переваг підприємства Тема 6. Методи забезпечення конкурентних переваг підприємства Тема 7. Технологія забезпечення конкурентних переваг підприємства Тема 8. Особливості управління конкурентоспроможністю продукції Тема 9. Управління конкурентоспроможністю підприємства Тема 10. Соціальна відповідальність і конкурентоспроможність підприємства Тема 11. Розроблення і реалізація програм підвищення конкурентоспроможності Тема 12. Оцінювання ефективності сучасних моделей управління конкурентоспроможністю підприємства
<b>Мова викладання</b>	українська

### 2. Анотація курсу

<b>Анотація курсу</b>	Вивчення дисципліни передбачає ознайомлення з методичним апаратом конкурентного аналізу діяльності підприємств сектору готельно-ресторанних послуг з метою визначення рівня їх конкурентоспроможності. Важливість оцінки рівня конкурентоспроможності визначається необхідністю позиціонування оцінюваного об'єкту відносно конкурентів, а також визначення заходів щодо управління конкурентоспроможністю в напрямку її підвищення.
<b>Інформаційний пакет дисципліни</b>	<a href="http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/view.php?id=814">http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/view.php?id=814</a>

### 3. Мета та завдання курсу

<b>Мета викладання дисципліни</b>	є формування в майбутніх фахівців знань щодо теоретичних основ конкурентних відносин та підходів до управління конкурентоспроможністю закладу готельно-ресторанного бізнесу та компетентності щодо об'єктивних закономірностей, механізмів та особливостей сучасної конкуренції та конкурентоспроможності
-----------------------------------	---

	закладів індустрії гостинності, а також набуття ними практичних навичок та вмінь аналізу конкурентних переваг, діагностики рівня конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного бізнесу, розроблення та реалізації заходів щодо її нарощування
<b>Завдання вивчення дисципліни</b>	Головними завданнями дисципліни «Конкурентоспроможність підприємств сектору готельно-ресторанних послуг» є: здобуття студентами теоретичних знань та практичних навичок у сфері оцінки конкурентоспроможності товарів та послуг; засвоєння основних понять у сфері оцінки конкурентоспроможності товарів та послуг; оволодіння практичними навичками, що забезпечують кваліфіковану діяльність з оцінки та забезпечення конкурентоспроможності товарів та послуг; розвиток самостійності мислення, активного, творчого підходу у реалізації освоєваних компетенцій.

#### 4. Програмні компетентності та результати навчання

<b>Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу</b>	
<b>Загальні</b>	ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
<b>Спеціальні (фахові)</b>	СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
<b>Програмні результати навчання (ПРН)</b>	
<b>ПРН</b>	ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

#### 5. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

<b>Рік викладання</b>	3-й
<b>Семестр</b>	6-й

<b>Курс</b>	3-й
<b>Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента</b>	Обов'язкова компонента
<b>Пререквізити</b>	Основи індустрії гостинності, Економіка ГРБ, Маркетинг ГРБ
<b>Постреквізити</b>	Бізнес планування в ГРБ, Бізнес аналітика в ГРБ

#### 6. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

<b>Кількість кредитів / годин</b>	4/120
<b>Лекції</b>	30
<b>Практичні / Семінарські</b>	30
<b>Лабораторні</b>	-
<b>Самостійна робота</b>	60
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Екзамен

#### 7. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

<b>Технічне та програмне забезпечення</b>	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: DSpace. Вивчення курсу не потребує використання програмного забезпечення крім загальнонавчаних програм та операційних систем Microsoft Office.
<b>Обладнання</b>	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, інше обладнання: мультимедійний проектор для: комунікації та опитувань; виконання домашніх завдань; виконання завдань самостійної роботи; проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль)

#### 8. Політика курсу

<b>Загальні вимоги</b>	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
<b>Політика щодо дедлайнів і перескладання</b>	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).
<b>Політика щодо відвідування</b>	Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (ZOOM) за погодженням із провідним викладачем.
<b>Політика щодо виконання завдань</b>	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та

	рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
<b>Академічна доброчесність</b>	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. (в т. ч. із використанням мобільних девайсів).

### 9. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			Годин				балів
			Лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
<b>Змістова частина 1. Конкуренція, конкурентоспроможність, Конкурентні переваги.</b>							
1	Тема 1	Сучасні теорії конкуренції	2		2	4	3
2	Тема 2	Державне регулювання конкуренції	2		2	4	3
3	Тема 3	Діагностика конкурентного середовища підприємства	2		2	4	3
4-5	Тема 4	Визначення потенціалу конкурентоспроможності підприємства та його складових	2		2	4	3
6-7	Тема 5	Формування конкурентних переваг підприємства	2		2	4	3
8-9	Тема 6	Методи забезпечення конкурентних переваг підприємства	2		2	4	3
10-11	Тема 7	Технологія забезпечення конкурентних переваг підприємства	2		2	4	3
	<b>ПК ЗЧ 1</b>	<b>Підсумкова контрольна робота №1</b>					<b>12</b>
<b>Змістова частина 2. Методичні основи оцінювання конкурентоспроможності різних об'єктів</b>							
12	Тема 8	Особливості управління конкурентоспроможністю продукції	2		2	4	3
13	Тема 9	Управління конкурентоспроможністю підприємства	4		4	8	3
14	Тема 10	Соціальна відповідальність і конкурентоспроможність підприємства	4		4	8	3

15	Тема 11	Розроблення і реалізація програм підвищення конкурентоспроможності.	4		4	8	3
15	Тема 12	Оцінювання ефективності сучасних моделей управління конкурентоспроможністю підприємства.	2		2	4	3
	<b>ПК ЗЧ 2</b>	<b>Підсумкова контрольна робота № 2</b>					12
	<b>СУМА</b>		<b>30</b>		<b>30</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
	<b>ПК</b>	<b>ЕКЗАМЕН</b>					<b>40</b>

#### 10. Форми і методи навчання

<b>Лекція</b>	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювальне-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування
<b>Практичні /Семінарські</b>	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо
<b>Лабораторні</b>	-
<b>Самостійна робота</b>	Здобувачі виконують завдання за планом

#### 11. Система контролю та оцінювання

<b>Поточний контроль</b>
Усна відповідь, доповнення, запитання до того, хто відповідає, участь у дискусіях
<b>Підсумковий контроль за змістовою частиною</b>
Письмовий контроль - контрольна робота за змістовою частиною.
<b>Підсумковий контроль</b>
Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю

## Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)														ПК	Підсумкова оцінка (екзмен)
Змістова частина 1							Змістова частина 2								
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	ПК ЗЧ 1	T8	T9	T10	T11	T12	ПК ЗЧ 2		
Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 12	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 12	Max 60	Max 40

### 12. Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно	не зараховано
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

### 13. Рекомендована література та інформаційні ресурси

<b>Основна література</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Давидова О.Ю. Формування системи інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства / О. Ю. Давидова // Бізнес Інформ. – 2017.– № 11. – С. 459-464.</li> <li>2. 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.</li> <li>3. 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.</li> <li>4. Лупак Р. Л. Конкурентоспроможність підприємства : навч. посіб. / Р. Л. Лупак, Т. Г. Васильців. – Львів : Видавництво ЛКА, 2016. – 484 с.</li> </ol>
<b>Додаткова</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кирилов Ю. Є., Грановська В. Г., Алещенко Л. О. Формування конкурентних переваг суб'єктів</li> </ol>

	<p>туристичної галузі //Економіка АПК. – 2020. – №. 5. – С. 45-55.</p> <p>2. Грановська В. Г. Інноваційний розвиток аграрних підприємств як складова їх конкурентоспроможності //Наукові праці Полтавської державної аграрної академії.–2012.–Вип. – 2012. – Т. 1. – №. 4. – С. 105-109.</p> <p>3. Грановська В., Кацемір Я., Фесенко Г. ІНДУСТРІЯ ТУРИЗМУ ЯК ВЕКТОР КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОГО РЕГІОНАЛЬНОГО РОЗВИТКУ. – 2020.</p> <p>4. Кирилов Ю. Є., Грановська В. Г. Підвищення конкурентоспроможності аграрних підприємств України на основі впровадження інновацій. – 2019.</p> <p>5. Грановська В. КОНКУРЕНТНІ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ АГРАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ В ГЛОБАЛІЗОВАНОМУ СВІТІ. – 2016.</p> <p>6. Гузар У. Корпоративна культура в системі управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу / У. Гузар, Н. Дубик, Х. Малічевська // Проблеми і тенденції розвитку сучасної економіки в умовах інтеграційних процесів: теоретичні та практичні аспекти : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 16–18 жовтня 2019 р.). – Херсон, 2019. – С. 402–404.</p>
<p><b>Інформаційні ресурси</b></p>	<p>1. Український сайт з маркетингу та реклами <a href="http://marketingmix.com.ua/">http://marketingmix.com.ua/</a></p> <p>2. Центр науки і технології в Україні <a href="http://www.stcu.kiev.ua/">http://www.stcu.kiev.ua/</a></p> <p>3. Офіційний сайт Верховної Ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://www.zakon.rada.gov.ua">http://www.zakon.rada.gov.ua</a>.</p>