

Силабус навчальної дисципліни
«Конкурентоспроможність підприємств індустрії гостинності»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти: другий (магістерський рівень)

Курс: 2

Семестр: 3

Факультет

Кафедра

Викладач(-і)

Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти

Технології та організації туризму і готельно-ресторанної справи

ПІБ: Нещадим Людмила Миколаївна

Посада: доцент кафедри технології та організації туризму і готельно-ресторанної справи

E-mail: l.m.neshhadym@udpu.edu.ua

Лінк на освітній контент дисципліни

<https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=2241>

Статус дисципліни

Навчальна дисципліна вибіркового компонента

Загальний обсяг

дисципліни: кредити 4/120

ЄКТС / години

Обсяг дисципліни

(години) та види

занять

Денна форма: лекції (14 год.), семінарські (16 год.), самостійна робота (50 год.), індивідуальні завдання (40)

Заочна форма: лекції (6 год.), семінарські (6 год.), самостійна робота (68 год.), індивідуальні завдання (40)

Політика

дисципліни

Академічна доброчесність.

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Відвідування занять.

Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу.

Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його.

Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.

Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати наукові доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.

Що будемо вивчати?

Методи та підходи до формування конкурентних переваг підприємства; конкурентні переваги, якими володіє підприємство, і які можуть бути досягнутими в майбутньому для підвищення його конкурентоспроможності.

Чому це треба вивчати?

Оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками формування конкурентних переваг підприємств ГРБ; набуттю навичок аналізувати діяльність підприємств ГРБ на основі конкурентних стратегій Портера

Яких результатів можна досягнути?

Вміти висувати і розвивати нові ідеї щодо розвитку бізнесу; акумулювати їх, розробляти нові проекти щодо надання послуг та виробництва продукції з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.

Знати, розуміти та використовувати теорію та практику конструювання та впровадження нововведень у готельному та ресторанному господарствах.

Як можна використати набуті знання та уміння?

Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)

Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

Здатність працювати в команді

Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Здатність працювати в міжнародному контексті

Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

Здатність до підприємницької діяльності

Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Зміст дисципліни

Соціально-економічні основи конкуренції та конкурентоспроможності. Формування конкурентних переваг підприємств ГРБ. Чинники забезпечення конкурентоспроможності підприємства. Стратегії конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Моніторинг конкуренції. Методи аналізу конкурентних переваг. Конкурентоспроможність персоналу та її вплив на ефективність діяльності закладів індустрії гостинності

Обов'язкові завдання

Ознайомити студентів з сучасними основами формування конкурентних переваг підприємств ГРБ. Формувати у студентів цілісне уявлення про стратегії конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Допомогти освоїти навички аналізу діяльності підприємств ГРБ на основі конкурентних стратегій Портера; визначення джерел конкурентних переваг на підприємстві.

Міждисциплінарні

Визначаються комплексним (теоретичним, методологічним,

зв'язки

методичним, організаційним, практичним) змістом навчальної дисципліни та водночас її тісним зв'язком з усіма іншими навчальними дисциплінами. У структурно-логічній схемі викладання дисциплін навчальна дисципліна «Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві» тісно пов'язана з такими дисциплінами як, «Стратегічний менеджмент сфери послуг», «Стратегічний маркетинг сфери послуг», «Управління регіональним розвитком туризму та індустрії гостинності», «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», «Управління бізнес-процесами».

Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.

1. Луцяк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. Управління бізнес-процесами в ГРС: навчальний посібник. Вінниця: ВНАУ. Вінниця: ТОВ «Твори». 2019. 331 с.
2. Аналіз господарської діяльності: навчальний посібник / за заг. ред. І.В. Сіменко, Т.Д. Косової. К.: "Центр учбової літератури", 2013. 384 с. 15
3. Городня Т. А., Щербак А. Ф. Економіка туризму: теорія і практика : навч. посіб. К. : Кондор, 2012. 436 с.
4. Кузнецова Н. М. Основи економіки підприємств сфери обслуговування: навч. посіб. К. : Інститут туризму, 2016. 173 с.
5. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний, ресторанний та туристичний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. К. : ЦУЛ, 2018. 472 с.
6. Іващенко А.В., Юр'єв В.І., Іващенко А.В., Манжос Е.О., Польова Е.О. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства у системі рекреаційно-туристичного природокористування: монографія. Вінниця: ВНАУ. Вінниця: ТОВ «Твори». 2019. 373 с.
7. Стельмахова, Олександра. Піаритись не можна зупинитись : розумна кн. про PR та медіа в Україні / Олександра Стельмахова. Дніпро : Ліра, 2019. 193 с.

Поточний контроль

Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ.

Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини – *види та критерії оцінювання відображені в робочій програмі з дисципліни.*

Підсумковий контроль

Залік.

Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 8 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



(Людмила НЕЩАДИМ)

