

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф.19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК5- 2022
	Екземпляр № 1	Арх. 13/1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету
бізнесу та сфери обслуговування
30 серпня 2022 р.,
протокол № 5



Голова Вченої ради
Галина ТАРАСЮК

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ В ТУРИЗМІ ТА ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «магістр»
спеціальності 242 «Туризм»
освітньо-професійна програма «Туризмознавство»
факультет бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної
справи
29 серпня 2022 р.,
протокол № 5

Гр. о. завідувача кафедри
Галина ТАРАСЮК

Гарант освітньо-професійної
програми
Оксана ОЛІЙНИК

Розробник: д.е.н., професор, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної
справи Оксана ОЛІЙНИК, асистент кафедри туризму та готельно-ресторанної
справи Діна ЯРМОЛЮК

Житомир
2022 – 2023 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК5- 2022
	Екземпляр № 1	Арк _14_/2

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність 242«Туризм»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково- дослідне завдання – Реферат		Семестр	
Загальна кількість годин – 150		1-й	1-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3, самостійної роботи студента – 6, 375	Освітній ступінь Магістр	16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		32 год.	8 год.
		Лабораторні	
		- год.	- год.
		Самостійна робота	
		102 год.	136 год.
		Вид контролю:	
залік	залік		

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 32 % аудиторних занять, 68 % самостійної та індивідуальної роботи;

для заочної форми навчання – 9 % аудиторних занять, 91 % самостійної та індивідуальної роботи.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК5- 2022
	Екземпляр № 1	Арк _14_/ 3

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Конкурентоспроможність в туризмі та готельно-ресторанному господарстві» є надання студентам теоретичних знань щодо управління міжнародною конкурентоспроможністю продукції, туристичного підприємства та формування умінь аналізувати чинники що впливають на рівень конкурентоспроможності, планувати та організувати діяльність по підвищенню її рівня.

Завданнями вивчення навчальної дисципліни є:

- формування знань, категоріального апарату, особливостей і механізмів управління конкурентоспроможністю туристичного підприємства в умовах глобалізації;

- вивчення принципів і методів підвищення рівня конкурентоспроможності підприємства, показників та факторів міжнародної конкурентоспроможності підприємства;

- вироблення навичок із застосування загальних та спеціальних методів управління міжнародною конкурентоспроможністю туристичного підприємства;

- набуття умінь розробляти, корегувати та контролювати стратегію конкурентоспроможності підприємства та організувати діяльність щодо її реалізації.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 242 «Туризм»:

ЗК1. Здатність до організації, планування, прогнозування результатів діяльності.

ЗК2. Здатність вести професійну діяльність у міжнародному та вітчизняному середовищі.

СК6. Здатність до аналізу, прогнозування, планування бізнес-процесів та геопросторового планування у сфері туризму та рекреації.

СК9. Здатність оцінювати територіально-рекреаційний потенціал ринку та попиту на екскурсійні послуги в туристичних дестинаціях.

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 242 «Туризм»:

РН6. Аналізувати та оцінювати діяльність суб'єктів туристичного ринку, планувати результати їх стратегічного розвитку.

РН10. Приймати ефективні рішення у сфері туризму та рекреації щодо розв'язання широкого кола проблем, зокрема безпеки і якості туристичного обслуговування.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК5- 2022
	Екземпляр № 1	Арк _14_/ 4

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Фактори конкурентоспроможності туристичного підприємства та підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Тема 1. Конкуренція в системі ринкової економіки.

Тема 2. Конкурентоспроможність товарів і послуг на вітчизняному та світовому ринку послуг.

Тема 3. Фактори забезпечення конкурентоспроможності туристичного підприємства та підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 4. Аналіз і оцінювання рівня конкурентоспроможності підприємства.

Тема 5. Конкурентоспроможність індустрії гостинності у світовому господарстві.

Тема 6. Мікростратегії і конкурентоспроможності підприємства.

Змістовий модуль 2. Регулювання конкуренції

Тема 7. Система управління конкурентоспроможністю туристичного підприємства та підприємств готельно-ресторанного бізнесу на вітчизняному та світовому ринку.

Тема 8. Регулювання конкуренції на національному і міжнародному рівнях.

Тема 9. Конкурентоспроможність в умовах глобалізації.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК5- 2022
	Екземпляр № 1	Арк _14_/5

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		о	л	п		с.р.	л	п
Модуль 1								
Змістовий модуль 1. Фактори конкурентоспроможності туристичного підприємства та підприємств готельно-ресторанного бізнесу								
Тема 1. Конкуренція в системі ринкової економіки.	14	2	2	10	14	2	2	10
Тема 2. Конкурентоспроможність товарів і послуг на вітчизняному та світовому ринку послуг	14	2	4	8	14		2	12
Тема 3. Фактори забезпечення конкурентоспроможності туристичного підприємства та підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	14	2	4	8	14			14
Тема 4. Аналіз і оцінювання рівня конкурентоспроможності підприємства.	18	2	6	10	18	2		16
Тема 5. Конкурентоспроможність індустрії гостинності у світовому господарстві.	14	2	2	10	14			14
Тема 6. Мікстратегії і конкурентоспроможності підприємства	16	2	4	10	16			16
Разом за змістовим модулем 1	90	12	22	56	90	4	4	82
Змістовий модуль 2. Регулювання конкуренції								
Тема 7. Система управління конкурентоспроможністю туристичного підприємства та підприємств готельно-ресторанного бізнесу на вітчизняному та світовому ринку	22	2	4	16	22	2		20
Тема 8. Регулювання конкуренції на національному і міжнародному рівнях.	22	2	4	16	22		2	20
Тема 9. Конкурентоспроможність в умовах глобалізації.	16		2	14	16		2	14
Разом за змістовим модулем 2	60	4	10	46	60	2	4	54
Усього годин	150	16	32		150	6	8	136

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК5- 2022
	Екземпляр № 1	Арк. _14_/6

5. Темати практичних (лабораторних) занять

№	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1.	Тема 1. Конкуренція в системі ринкової економіки.	2	2
2.	Тема 2. Конкурентоспроможність товарів і послуг на вітчизняному та світовому ринку послуг.	4	2
3.	Тема 3. Фактори забезпечення конкурентоспроможності туристичного підприємства та підприємств готельно-ресторанного бізнесу	4	
4.	Тема 4. Аналіз і оцінювання конкурентоспроможності туристичного підприємства та підприємства готельно-ресторанного бізнесу	6	
5.	Тема 5. Конкурентоспроможність галузі у світовому господарстві	2	
6.	Тема 6. Мікростратегії конкурентоспроможності підприємства та підприємств готельно-ресторанного бізнесу	4	
7.	Тема 7. Система управління конкурентоспроможністю підприємства на вітчизняному та світовому ринку.	4	
8.	Тема 8. Регулювання конкуренції на національному і міжнародному рівнях.	4	2
9.	Тема 9. Конкурентоспроможність в умовах глобалізації.	2	2
РАЗОМ		32	8

6. Завдання для самостійної роботи

Формами організації самостійної роботи студентів при вивченні матеріалу навчальної дисципліни є:

- опрацювання основ лекційного матеріалу;
- підготовка до практичних занять, поточного контролю теоретичних знань;
- систематизація вивченого матеріалу курсу перед заліком;
- вивчення окремих тем або питань, що передбачені для самостійного опрацювання, з підготовкою письмових звітів.

Перелік питань, що виносяться на самостійне опрацювання:

Тема 1. Конкуренція в системі ринкової економіки.

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: сутність конкуренції та її роль в ринковій економіці; основні поняття та теорії конкуренції.

2. Самотестування.

3. Підготовка до презентації доповіді.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК5- 2022
	Екземпляр № 1	Арк _14_/7

Тема 2. Конкуреноспроможність товарів і послуг на вітчизняному та світовому ринку послуг.

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: визначення поняття конкуреноспроможності товарів та послуг, встановлення особливостей оцінки рівня конкуреноспроможності туристичних послуг, теорія споживчої цінності.

2. Самотестування.
3. Підготовка до понятійного диктанту.

Тема 3. Фактори забезпечення конкуреноспроможності туристичного підприємства та підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: фактори забезпечення конкуреноспроможності туристичних підприємств, конкурентні переваги та компетенції туристичних підприємств, теорія можливостей і ресурсів, роль держави у забезпеченні конкурентного середовища туристичної галузі.

2. Самотестування.
3. Підготовка до тестування

Тема 4. Аналіз і оцінювання рівня конкуреноспроможності підприємства.

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: методологія порівняльного аналізу, мультиплікаційна оцінка конкуреноспроможності туристичного підприємства; метод «4Р»; функціональний метод оцінки конкуреноспроможності туристичного підприємства; рівневий підхід.

2. Самотестування.
3. Підготовка до понятійного диктанту.

Тема 5. Конкуреноспроможність індустрії гостинності у світовому господарстві.

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: галузевий аналіз; аналіз стратегічних груп; ланцюжок цінностей галузі; кластеризація; держава й конкуреноспроможність галузі.

2. Самотестування.
3. Підготовка до понятійного диктанту.

Тема 6. Мікростратегії конкуреноспроможності туристичного підприємства та підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: стратегія підвищення міжнародної конкуреноспроможності туристичного підприємства, класифікація конкурентних стратегій, процес

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК5- 2022
	Екземпляр № 1	Арк. _14_/ 8

розробки стратегії підвищення конкурентоспроможності туристичної компанії; механізм реалізації стратегії та її корегування; оцінка ефективності стратегії.

2. Самотестування.
3. Підготовка до понятійного диктанту.

Тема 7. Система управління конкурентоспроможністю підприємства на вітчизняному та світовому ринку.

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: особливості формування системи управління міжнародною конкурентоспроможністю туристичного підприємства; підсистема управління витратами як фактор міжнародної конкурентоспроможності туристичного підприємства, підсистема управління якістю послуг і процесів, підсистема управління ресурсами, підсистема управління часовими параметрами діяльності.

2. Самотестування.
3. Підготовка до понятійного диктанту.

Тема 8. Регулювання конкуренції на національному і міжнародному рівнях.

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: регулювання міжнародної конкуренції на багатосторонніх засадах; регулювання конкуренції СОІВ; регулювання конкуренції СОТ; міжнародне регулювання ОДП; міжнародна мережа з питань конкуренції; участь ОЕСР в регулюванні міжнародної конкуренції; регулювання конкуренції в ЄС та ОДП; конкурентне право та політика України.

2. Самотестування.
3. Підготовка до понятійного диктанту.

Тема 9. Конкурентоспроможність в умовах глобалізації.

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: сутність та основні чинники глобальної конкуренції та конкурентоспроможності; глобальні конкурентні переваги; забезпечення глобальної конкурентоспроможності; крос-культурні особливості управління конкурентоспроможністю в умовах глобалізації.

2. Самотестування.
3. Підготовка до понятійного диктанту.

7. Індивідуальні завдання

- 1 Підготовка оглядів періодичної літератури, наукових монографій.
- 2 Підготовка рефератів доповідей за обраною темою
3. Добір і обробка статистичної інформації, підготовка аналітичних довідок.
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та/або міжнародних семінарах, конференціях.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК5- 2022
	Екземпляр № 1	Арк. _14_/9

Теми рефератів:

1. Особливості конкуренції на ринку послуг гостинності.
2. Методи конкурентної боротьби, їх зміст.
3. Сутність недобросовісної конкуренції.
4. Основні умови ефективної конкуренції.
5. Шляхи попередження монополізму в індустрії гостинності.
6. Риси, властиві олігополістичному ринку.
7. Характеристика основних способів суперництва.
8. Відмінності між «ринком покупця» і «ринком продавця».
9. Основні етапи розвитку теорії конкуренції.
10. Сутність принципу «невидимої руки».
11. Сутність концепції рушійних сил.
12. Система цінності як джерело пошуку конкурентних переваг.
13. Вплив споживачів послуг на конкурентні переваги.
14. Конкурентні переваги неправового характеру.
15. Конкурентні переваги, засновані на економічних факторах.
16. Технологія формування конкурентних переваг.
17. Методи оцінювання конкурентних позицій підприємства сфери гостинності.
18. Рівень конкурентоспроможності підприємств.
19. Ознаки, за якими визначають конкурентів оцінюваного підприємства індустрії гостинності.
20. Порядок оцінювання конкурентоспроможності підприємства параметричним методом.
21. Критерії та показники визначення конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності на фінансовому, кредитному ринках.
22. Конкурентоспроможність послуги і методи конкурентної боротьби.
23. Критерії та показники оцінки конкурентоспроможності туристичного продукту.
24. Методичні підходи до оцінювання конкурентоспроможності послуг гостинності.
25. Життєвий цикл конкурентної переваги.
26. Умови забезпечення конкурентоспроможності туристичної послуги.
27. Основні та другорядні вимоги до продукту-аналогу конкурента, що використовується в оцінюванні конкурентоспроможності туристичного продукту.
28. Вимоги до персоналу підприємств індустрії гостинності.
29. Джерела інформації про діяльність підприємств індустрії гостинності.
30. Вимоги до вибору підприємств-конкурентів для оцінювання конкурентоспроможності.
31. Порівняння практики ціноутворення і динаміки цін.
32. Аналіз організації збутової мережі й засобів стимулювання продаж

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК5- 2022
	Екземпляр № 1	Арк. 14_ / 10

33. Форми прямого й непрямого вираження намірів конкурента.
34. Порівняння стратегій позиціонування послуг на ринку.
35. Побудова конкурентної карти ринку й систематизація конкурентних переваг.
36. Підходи до аналізу внутрішнього середовища підприємства.
37. Методика оцінки стратегічного потенціалу і конкурентного статусу підприємства.
38. Поняття ризику стратегії підприємства.
39. Стратегія негайного реагування на потреби ринку.
40. Типи конкурентної поведінки підприємств на ринку туристичних послуг.
41. Прийнятний ризик стратегії підприємства.
42. Підходи до декомпонування корпоративної стратегії підприємства.
43. Порядок формування стратегії зовнішнього розвитку підприємства.
44. Зміст розділів стратегічного плану.
45. Поняття і загальна характеристика бізнес-плану.
46. Зміст і методика складання інвестиційного бізнес-плану.
47. Зміст і методика складання бізнес-плану фінансового оздоровлення.

8. Методи навчання

Під час вивчення дисципліни «Конкурентоспроможність в туризмі та готельно-ресторанному господарстві» використовуються такі методи навчання:

- словесні (розповідь, пояснення, лекція, інструктаж);
- наочні (демонстрація, ілюстрація);
- аналітичний, синтетичний, аналітико-синтетичний, індуктивний, дедуктивний;
- проблемний, частково-пошуковий, дослідницький.

Основні методи навчання: лекції, практичні заняття, метод кейсів.

Під час лекції відбувається розкриття у словесній формі сутності явищ, наукових понять, процесів, що перебувають між собою в логічному зв'язку й об'єднані загальною темою.

Практичне заняття передбачає організацію викладачем детального розгляду студентами окремих теоретичних положень навчальної дисципліни; на занятті відбувається формування вмінь і навичок їхнього практичного застосування шляхом індивідуального виконання студентами належним чином сформульованих завдань.

Метод кейсів являє собою техніку навчання, що використовує опис реальних економічних, соціальних і бізнес-ситуацій. Студенти досліджують ситуацію, прагнуть розібратися в суті проблем й запропонувати можливі рішення, вибрати найкраще з них.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК5- 2022
	Екземпляр № 1	Арк. 14_ / 11

9.

Методи контролю

Поточний контроль

У процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування розуміння програмного матеріалу, набуття вмінь і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань, опрацювання, публічного та письмового викладу (презентації) певних питань дисципліни.

Поточний контроль здійснюється шляхом опитування або тестування під час лекцій та практичних занять, а також за підсумками систематичності і активності роботи студента протягом семестру. У разі невиконання завдань поточного контролю з об'єктивних причин студент має право скласти їх індивідуально до останнього практичного заняття. Порядок організації такого контролю визначає викладач, який проводить практичні заняття.

Результати поточного контролю знань студентів заносяться до робочого журналу викладача та доводяться до відома студентів.

Систематичність і активність роботи студента протягом семестру контролюються і оцінюються за такими видами роботи: відвідування лекційних занять; виступи на практичних заняттях, участь в обговоренні питань певної теми, відповіді на запитання викладача щодо їх суті; тестування; підготовка рефератів за окремими питаннями; написання підсумкової модульної контрольної; участь у студентських конференціях, олімпіадах, конкурсах з проблем дисципліни.

Модульний контроль.

Модульний контроль здійснюється у формі контрольних робіт за окремими частинами дисципліни (модулями). Для контролю дисципліна «Конкурентоспроможність в туризмі та готельно-ресторанному господарстві» поділена на 2 змістові модулі.

Структура контрольної роботи: 2 питання з переліку, винесеного до модульного контролю.

За відсутності студента на контрольному заході без поважних причин модуль вважається не опанованим. Перескладання модулів здійснюється у терміни, визначені викладачем. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів.

Підсумковий контроль.

Підсумковий контроль – комплексне оцінювання якості засвоєння навчального матеріалу дисципліни за всіма видами навчальних занять. Підсумковий контроль здійснюється у формі заліку. Основним завданням заліку є перевірка розуміння студентами програмного матеріалу дисципліни в цілому, розуміння логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатність творчо використовувати отримані знання.

У разі виконання студентом всіх видів поточних та модульних контрольних заходів семестровий контроль може проводитись без участі студента шляхом

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК5- 2022
	Екземпляр № 1	Арк. 14 / 12

визначення середньозваженого бала результатів двох модульних контролів.

Для формування підсумкової оцінки знань студентів за поточною сумою балів і одержаними балами на заліку використовується уніфікована шкала оцінювання з переведенням одержаних балів в традиційну шкалу оцінок та в оцінки ECTS.

При одержанні студентом оцінки „незадовільно” він повторно самостійно опрацьовує і письмово подає всі розв’язки модульні завдань і тестів викладачу для вирішення питання щодо формування підсумкової оцінки.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота									Сума
Змістовий модуль 1						Змістовий модуль 2			100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	
10	10	10	10	10	10	15	15	10	

Шкала оцінювання

За шкалою	Екзамен	Залік	Бали
A	Відмінно	Зараховано	90-100
B	Добре	Зараховано	82-89
C			74-81
D	Задовільно	Зараховано	64-73
E			60-63
FX	Незадовільно	Не зараховано	35-59
F		Не зараховано	0-34

11. Рекомендована література

Основна література

1. Чернега О. Б. Управління міжнародною конкурентоспроможністю підприємств (організацій): навч. посібник. Львів : «Магнолія 2006», 2010. 261 с.

2. Чернега О. Б. Управління міжнародною конкурентоспроможністю підприємства : метод вказівки до вивч. дисципліни / О. Б. Чернега, О. А. Швиданенко, А. С. Маловичко ; М-во освіти і науки молоді і спорту України Донец. нац. унт економіки і торгівлі ім. М. І Туган-Барановського, Каф. міжнар. економіки. Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. 165 с.

3. Чернега О. Б., Бочарова Ю. Г. Управління міжнародною конкурентоспроможністю підприємства : метод вказівки щодо підготовки

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК5- 2022
	Екземпляр № 1	Арк _14_/13

курсової роботи. Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. 69 с.

4. Інноваційна компонента конкурентоспроможності економіки України / О. Б. Чернега, В. С. Білозубенко, І. С. Бондаренко. Донецьк : Вид-во «Ноулідж», 2010. 327 с.

5. Конкурентоспроможність економіки України: можливості, переваги, компетенції: монографія / наук ред. О. Б. Чернега. Донецьк : Вид-во «Ноулідж», 2010. 591 с.

6. Александрова С. А. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с.

Допоміжна література:

1. Антонюк Л. Л. Міжнародна конкурентоспроможність країн: теорія та механізм реалізацій: монографія. Київ : КНЕУ, 2004. 275 с.

2. Антонюк Л., Вацик В. Економетричні методи аналізу міжнародної конкурентоспроможності країн. *Економіка України*. 2004. № 4. С. 46–52.

3. Білоус С. В., Красько А. Б., Безручко Л. С. Підвищення конкурентних переваг готельно-ресторанних та туристичних підприємств за допомогою методів менеджменту. *Економіка та суспільство*. 2021. Вип. 23. URL: <https://chmnu.edu.ua/wp-content/uploads/22.-Vilous-S.V.pdf>.

4. Управління міжнародною конкурентоспроможністю в умовах глобалізації економічного розвитку: монографія : у 2 т. / Д. Г. Лук'яненко, А. М. Поручник, Л. Л. Антонюк та ін.; за заг. ред Д. Г. Лук'яненко, А. М. Поручника. Київ :КНЕУ, 2006. 816 с.

5. Базилевич В. Д., Филюк Г. М. Природні монополії. Київ : Знання, 2006. 367 с.

6. Загорна Т. О. Дослідження конкурентного процесу в галузі: синтез фрактальних характеристик і процедур. *Європейський вектор економічного розвитку*. 2014. № 2(17). С. 70–81.

7. Циганок О. О. Аналіз позиції підприємства в конкурентній боротьбі за методом конкурентних переваг. *Актуальні проблеми економіки*. 2009. № 9. С. 155–161.

8. Тимчасові методичні рекомендації щодо визначення основних типів товарних ринків. Розпорядження Антимонопольного комітету України від 27.01.04 № 24-р.

9. Подлепіна П. О. Конкурентоспроможність як чинник підвищення ефективності функціонування готельних підприємств. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна*. 2013. № 1042. С. 128–131.

10. Нагернюк Д. В. Основні чинники, що формують конкурентоспроможність підприємств ресторанного господарства. *Ефективна економіка*. 2016. № 9. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=5142>.

11. Нагернюк Д. В., Нецадим Л. М., Тимчук С. В. Формування конкурентоспроможності підприємств готельної індустрії. *Економіка і суспільство*. 2017. Вип. 3. С. 620–624.

12. Осипенко К. В. Зарубіжний досвід підвищення

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК5- 2022
	Екземпляр № 1	Арк. 14 / 14

конкурентоспроможності регіонів за рахунок розвитку туристичної й готельно-ресторанної галузі. *Економічний простір*. 2019. № 144. С. 45–53.

13. Поворознюк І. М., Слатвінська Л. А., Бербець Т. М. Формування конкурентоспроможності готельних послуг регіону. *Економічні горизонти*. 2018. Вип. 3 (6). С. 107–120.
14. Носирєв О. О. Конкурентоспроможність та інноваційний розвиток підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. *Науковий вісник Одеського національного економічного університету* : зб. наук. пр. 2022. № 11-12 (300-301). С. 110–122.
15. Малюга Л. М., Загороднюк О. В. Конкурентоспроможність підприємств ресторанного бізнесу. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління*. 2020. Вип. 2 (25). С. 241–245.

12. Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Все про туризм. Туристична бібліотека. URL: <https://infotour.in.ua/>.
2. Економічний простір: збірник наукових праць. URL: <http://prostir.pdaba.dp.ua/>.
3. Електронний архів Державного університету «Житомирська політехніка». URL: <http://eztuir.ztu.edu.ua/>.
4. Закон України «Про Антимонопольний комітет України» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3659-12>.
5. Офіційний сайт Міжнародна мережа з питань конкуренції. URL: www.internationalcompetitionnetwork.org.
6. Офіційний сайт Антимонопольного комітету України. URL: <https://amcu.gov.ua/>.