

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- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 13/1

### ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету  
бізнесу та сфери  
обслуговування

30 серпня 2023 р.,

протокол № 05

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

28 серпня 2023 р.,

протокол № 07

Т.в.о. завідувача кафедри

Галина ТАРАСЮК

Гарант освітньо-професійної  
програми

Оксана ОЛІЙНИК

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

Житомир  
2023 – 2024 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- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 13/2

## 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»	<b>Професійна частина</b>	
Модулів – 3	Спеціальність 242«Туризм»	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів – 2		<b>1-й</b>	<b>1-й</b>
Індивідуальне науково- дослідне завдання Реферат		<b>Семестр</b>	
Загальна кількість годин – 150		<b>1-й</b>	<b>1-й</b>
		<b>Лекції</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3, самостійної роботи студента – 6, 375	Освітній ступінь <b>Магістр</b>	16 год.	6 год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		32 год.	8 год.
		<b>Лабораторні</b>	
		- год.	- год.
		<b>Самостійна робота (в т.ч. ІНДЗ)</b>	
		102 год.	136 год.
		<b>Індивідуальне завдання 10 годин</b>	
Вид контролю:			
<b>залік</b>	<b>залік</b>		

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- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 13/3

## 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- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 13/4

### 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.

### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>Модуль 1</b>													
<b>Змістовий модуль 1. Фактори конкурентоспроможності туристичного підприємства та підприємств готельно-ресторанного бізнесу</b>													
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

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/ОК5-2023	
	Екземпляр № 1										Арк 13/ 5	
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 її конкурентоспроможності підприємства	16	2	4			10	16					16
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>90</b>	12	22			56	90	4	4			82
<b>Змістовий модуль 2. Регулювання конкуренції</b>												
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
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>60</b>	4	10			46	60	2	2			54
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	16	32				150	6	6			136

### 5. Теми практичних (лабораторних) занять

№	Назва теми	Кількість годин (денна форма)	Кількість годин (заочна форма)
1.	Тема 1. Конкуренція в системі ринкової економіки.	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	6	2

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- 2023
	Екземпляр № 1		Арк 13/6
	підприємства та підприємства готельно-ресторанного бізнесу		
5.	Тема 5. Конкурентоспроможність галузі у світовому господарстві	2	2
6.	Тема 6. Мікростратегії конкурентоспроможності туристичного 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	-
9.	Тема 9. Конкурентоспроможність в умовах глобалізації.	2	-
<b>РАЗОМ</b>		32	6

## 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.

Джерела [1,2, 5, 6, 7,18-21].

2. Самотестування.

3. Підготовка до презентації доповіді.

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

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

Джерела [1,2, 5, 6, 7,18- 35].

2. Самотестування.

3. Підготовка до понятійного диктанту.

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

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань фактори забезпечення конкурентоспроможності

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- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 13/7

туристичних підприємств конкурентні переваги та компетенції туристичних підприємств теорія можливостей і ресурсів роль держави у забезпеченні конкурентного середовища туристичної галузі.

Джерело [11, 25-35].

2. Самотестування.
3. Підготовка до тестування

#### **Тема 4. Аналіз і оцінювання рівня конкурентоспроможності підприємства.**

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

Джерела [1-4].

2. Самотестування.
3. Підготовка до понятійного диктанту.

#### **Тема 5. Конкурентоспроможність 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 конкурентоспроможність галузі.

Джерела [1-4].

2. Самотестування.
3. Підготовка до понятійного диктанту.

#### **Тема 6. Мікростратегії конкурентоспроможності туристичного підприємства та підприємств готельно-ресторанного бізнесу.**

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань стратегія підвищення міжнародної конкурентоспроможності туристичного підприємства класифікація конкурентних стратегій процес розробки стратегії підвищення конкурентоспроможності туристичної компанії; механізм реалізації стратегії та її корегування; оцінка ефективності стратегії.

Джерела [1-4, 7- 24].

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

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- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 13/ 8

управління ресурсами підсистема управління часовими параметрами діяльності.  
Джерела [1-6, 9, 18- 35].

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.

- Джерела [1- 6].
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.

- Джерела [1-6].
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 міжнародних семінарах та конференціях.

### **Теми рефератів:**

1. Особливості конкуренції на ринку послуг гостинності.
2. Методи конкурентної боротьби, їх зміст.
3. Сутність недобросовісної конкуренції.
4. Основні умови ефективною 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».



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- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 13/9

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
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.

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- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 13/10

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**

За джерелами знань використовуються такі методи навчання: словесні – розповідь, пояснення, лекція, інструктаж; наочні – демонстрація, ілюстрація.

За характером логіки пізнання використовуються такі методи: аналітичний, синтетичний, аналітико-синтетичний, індуктивний, дедуктивний.

За рівнем самостійної розумової діяльності використовуються методи: проблемний, частково-пошуковий, дослідницький.

## **9. Методи контролю**

### **Поточний контроль**

В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та 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 дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» поділена на 2 модулі.

Структура контрольної роботи складається з 2 питань 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

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- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 13/11

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 отриманні знання.

Білет містить 3 теоретичні питання.

У разі виконання студентом всіх видів поточних та модульних контрольних заходів семестровий контроль може проводитись без участі студента шляхом визначення середньозваженого бала результатів двох модульних контролів.

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

При одержанні студентом оцінки „2” 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	

T1, T2 ... T9 – теми змістових модулів.

### Шкала оцінювання

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

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- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 13/12

## 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., Бочарова Ю. Г. Управління міжнародною конкурентоспроможністю підприємства : метод вказівки щодо підготовки курсової роботи. Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. 69 с.
3. Інноваційна компонента конкурентоспроможності економіки України / О. Б. Чернега, В. С. Білозубенко, І. С. Бондаренко. Донецьк : Вид-во «Ноулідж», 2010. 327 с.
4. Конкурентоспроможність економіки України: можливості, переваги, компетенції: монографія / наук ред. О. Б. Чернега. Донецьк : Вид-во «Ноулідж», 2010. 591 с.
5. Александрова С. А. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с.

### **Допоміжна література:**

1. 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.-Bilous-S.V.pdf>.
2. Подлепіна П. О. Конкурентоспроможність як чинник підвищення ефективності функціонування готельних підприємств. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна*. 2013. № 1042. С. 128–131.
3. Нагернюк Д. В. Основні чинники, що формують конкурентоспроможність підприємств ресторанного господарства. *Ефективна економіка*. 2016. № 9. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=5142>.
4. Нагернюк Д. В., Нещадим Л. М., Тимчук С. В. Формування конкурентоспроможності підприємств готельної індустрії. *Економіка і суспільство*. 2017. Вип. 3. С. 620–624.
5. Осипенко К. В. Зарубіжний досвід підвищення конкурентоспроможності регіонів за рахунок розвитку туристичної й готельно-ресторанної галузі. *Економічний простір*. 2019. № 144. С. 45–53.
6. Поворознюк І. М., Слатвінська Л. А., Бербець Т. М. Формування конкурентоспроможності готельних послуг регіону. *Економічні горизонти*. 2018. Вип. 3 (6). С. 107–120.
7. 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.
8. Малюга Л. М., Загороднюк О. В. Конкурентоспроможність підприємств ресторанного бізнесу. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління*. 2020. Вип. 2 (25). С. 241–245.

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- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 13/13

## 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 Харківського національного економічного університету (депозитарій). URL: <http://repository.hneu.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](http://www.internationalcompetitionnetwork.org).
6. Офіційний сайт Антимонопольного комітету України. URL: <https://amcu.gov.ua/>.