

Назва дисципліни	<b>Конкурентоспроможність та інновації в готельно-ресторанній індустрії</b>
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Курс (рік) навчання	III
Семестр (осінній/весняний)	осінній
Обсяг дисципліни у кредитах	3 кредити ЄКТС
Мова викладання	Українська
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін як «Організація готельної справи», «Організація ресторанної справи», «Економіка готельно-ресторанного господарства», «Логіка» тощо.
Кафедра, яка забезпечує викладання дисципліни	Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	Технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle;
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Форма семестрового контролю	Залік.

**Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):**

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню в відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню в студентів вищої освіти таких **компетентностей**:

ЗК 03: Здатність до критичного мислення, аналізу, синтезу, прогнозування й оцінки.

ЗК 11: Здатність до креативного генерування ідей та адаптації для ефективної діяльності у невизначених ситуаціях.

ЗК 12: Здатність ухвалювати рішення, дотримуючись принципів етичності, прозорості та доброчесності.

СК 03: Здатність використовувати сучасні організаційно-управлінські та техніко-економічні заходи для підвищення конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного бізнесу.

СК 10: Здатність розробляти нові послуги та продукти, використовуючи інноваційні технології виробництва і обслуговування.

СК 15: Здатність ініціювати концепції розвитку бізнесу, формувати бізнес-ідеї для забезпечення конкурентоспроможності. ПР06. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного

бізнесу.

ПР 07: Аналізувати та вдосконалювати організаційні та виробничі процеси для зміцнення конкурентних позицій.

ПР 11: Розробляти нові послуги, впроваджувати інновації для підвищення якості та ефективності обслуговування.

ПР 21: Презентувати та обґрунтовувати власні ідеї й пропозиції щодо інноваційного розвитку бізнесу.

### **Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатися, перелік тем):**

Тема 1. Конкурентоспроможність як категорія і як властивість підприємства, що функціонує в умовах ринкової економіки

Тема 2. Конкурентне середовище підприємства.

Тема 3. Конкурентні переваги та стратегії підприємства

Тема 4. Розробка та забезпечення реалізації програм підвищення конкурентоспроможності

Тема 5. Менеджмент якості як фундамент забезпечення конкурентоспроможності сучасного підприємства

Тема 6. Інновації та інноваційна діяльність підприємств готельно–ресторанного господарства.

Тема 7. Підприємство готельно – ресторанного господарства як основний суб'єкт реалізації нововведень.

Тема 8. Джерела фінансування інноваційних проектів та управління їх ресурсним забезпеченням.

Тема 9. Управління якістю інноваційного проекту

Тема 10. Управління ризиками в інноваційних проектах та оцінювання ефективності управління інноваційними проектами



