ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
Кафедра туристичної інфраструктури та
готельно-ресторанного господарства

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан факультету туризму та міжнародних комунікацій

_____ к. геогр.н., доц. Габчак Н.Ф.
«01» вересня 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНІСТЬ ТА ІННОВАЦІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Рівень вищої освіти	**Перший (бакалаврський)**
Галузь знань	**24 Сфера обслуговування**
Спеціальність	**241 Готельно-ресторанна справа**
Освітня програма	**241 Готельно-ресторанна справа**
Статус дисципліни	**Обов'язкова**
Мова навчання	**Українська**

Ужгород 2026

Робоча програма навчальної дисципліни **«Конкурентоспроможність та інновації в індустрії гостинності»** для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань **24 Сфера обслуговування** спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа** освітньої програми **Готельно-ресторанна справа.**

Розробник: Коваль О.Д. старший викладач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства.

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри _____ д.і.н., проф. Корсак Р.В.

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та МК

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.

Голова науково-методичної комісії _____ д.геогр.н., проф. Машіка Г. В.

© Коваль О.Д. 2026 р.
© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2026 р.

1. ОПИС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Освітній компонент розглядає конкурентоспроможність підприємств індустрії гостинності як стратегічну властивість, що забезпечується інноваціями, сервісними рішеннями та управлінськими практиками.

Студенти опановують методи аналізу конкурентного середовища, інноваційної діяльності, управління якістю, ризиками й фінансуванням інноваційних проєктів, а також цифрові та сталі практики в готельно-ресторанному бізнесі.

Показник	**Денна форма**	**Заочна форма**
Кількість кредитів ECTS	3	3
Загальна кількість годин	90	90
Лекції	30 год. (15 лекцій по 2 год.)	6 год. (3 лекції по 2 год.)
Практичні заняття	30 год. (15 занять по 2 год.)	6 год. (3 заняття по 2 год.)
Самостійна робота	30 год.	78 год.
Кількість модулів / змістових модулів	2 / 2	2 / 2
Рік навчання, семестр	3 рік, 5 семестр	[уточнити]
Вид підсумкового контролю	залік	залік
Пререквізити	ОК 1.11 Основи гостинності; ОК 2.9 Організація ресторанної справи; ОК 2.10 Підприємництво та основи бізнесу; ОК 2.13 Організація готельної справи	те саме

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Мета: сформувати в студентів цілісне розуміння механізмів забезпечення стійкої конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності шляхом стратегічного використання інноваційних технологій, сервісних рішень і управлінських практик, а також навички аналізу конкурентного середовища та обґрунтування інноваційних рішень.

Завдання:

- розкрити сутність та структуру категорії «конкурентоспроможність» у сфері гостинності (ПР04, ЗК03);
- охарактеризувати сучасні концепції інноваційного розвитку підприємств гостинності та фактори глобалізації, цифровізації і сталого розвитку (ПР04, ЗК07, СК09);
- навчити використовувати методи аналізу конкурентного середовища: модель п’яти сил Портера, SWOT, PESTEL, бенчмаркінг (ПР06, ЗК03, СК03);
- навчити проєктувати інноваційні рішення, розробляти та обґрунтовувати стратегії підвищення конкурентоспроможності (ПР09, СК14, СК07);
- закласти основи управління інноваційними процесами, включно з ризик-менеджментом, фінансовим забезпеченням і цифровими технологіями (ПР17, ПР19, СК06);
- сформувати лідерські та командні компетентності, відповідальне й етичне ставлення до управлінських рішень, підприємницьке мислення (ЗК10, ЗК11, ПР21).

Таким чином, дисципліна інтегрує системний, інноваційний та практико-орієнтований підхід до вивчення конкурентоспроможності в індустрії гостинності, забезпечуючи підготовку фахівців, здатних ефективно діяти в умовах високої мінливості ринкового середовища.

3. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Передумовами вивчення освітнього компонента «Конкурентоспроможність та інновації в індустрії гостинності» є опанування таких освітніх компонентів освітньої програми:

- ОК 1.11 Основи гостинності
- ОК 2.9 Ресторанна справа
- ОК 2.10 Економіка ресторанного господарства
- ОК 2.13 Менеджмент в ресторанній сфері

4. ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТІ

4.1. Загальні компетентності (ЗК)

Код	Опис (за освітньою програмою)
ЗК03	Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки.
ЗК04	Здатність оволодівати сучасними знаннями, самостійно проводити дослідження, застосовувати знання у практичній діяльності.
ЗК07	Здатність працювати в міжнародному контексті.
ЗК10	Здатність працювати автономно та в команді, налагоджувати міжособистісні взаємодії.
ЗК11	Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях.
ЗК12	Навички здійснення безпечної діяльності та збереження навколишнього середовища.

4.2. Спеціальні (фахові) компетентності (СК)

Код	Опис (за освітньою програмою)
СК03	Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності національних закладів ресторанного господарства.
СК06	Здатність управляти поточною діяльністю підприємств ресторанного та готельного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність їх діяльності.
СК07	Здатність створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечні послуги у галузі гостинності для потреб національного та міжнародного ринку.
СК09	Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
СК11	Здатність використовувати інформаційні технології у процесі реалізації послуг, проводити дослідження споживчих ринків та застосовувати маркетингові технології.

Код	Опис (за освітньою програмою)
СК14	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу.

4.3. Програмні результати навчання (ПР)

Код	Опис (за освітньою програмою)
ПР04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
ПР06	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси ресторанного бізнесу.
ПР07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інноваційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ПР09	Розробляти нові послуги, використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
ПР11	Розуміти принципи і процеси організації міжнародного готельно-ресторанного бізнесу, забезпечувати міжнародні комерційні операції.
ПР12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів ресторанного господарства.
ПР13	Застосовувати сучасні інформаційні та сервісні технології для організації роботи підприємств готельного та ресторанного бізнесу з дотриманням вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ПР17	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПР19	Виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики.
ПР21	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

4.4. Очікувані результати навчання з освітнього компонента: після опанування курсу студент пояснює сутність конкурентоспроможності та фактори конкурентного середовища підприємства гостинності; аналізує конкурентні

переваги та інноваційну діяльність; обґрунтовує вибір інноваційних рішень, джерел фінансування і способів управління ризиками; оцінює ефективність програм підвищення конкурентоспроможності та презентує результати аналізу.

5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання результатів навчання та методами демонстрування з освітнього компонента є:

- поточне оцінювання – здійснюється для всіх видів аудиторних занять під час їх проведення. Метою поточного оцінювання є визначення рівня досягнень дисциплінарних результатів навчання здобувача за певним розділом (темою) робочої програми , практичними заняттями, самостійною роботою;
- модульне оцінювання має на меті оцінювання знань, умінь та практичних навичок здобувача, набутих під час засвоєння теоретичного і практичного матеріалу після вивчення логічно завершеної частини освітнього компонента;
- підсумкове оцінювання передбачає комплексне оцінювання рівня сформованості результатів навчання з освітнього компонента.

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: самостійна робота, реферат, есе, доповідь, презентація.

Знання, вміння та навички здобувачів оцінюються через визначення якості виконання конкретизованих завдань. Кількісна оцінка певного поточного контролю за конкретним видом навчального заняття визначається як сума балів за окремі види навчальної роботи. Максимальна кількість балів, яку може отримати здобувач за результатами поточного контрою протягом одного модуля – 50.

***Форма модульного контролю*:** контрольна робота. Передбачає розкриття теоретичних питань. Кожне завдання модульної контрольної роботи (2 теоретичні) оцінюється окремо. Загальна оцінка розраховується як сума оцінок: по 25 балів

кожне теоретичне питання, (разом за контрольну – 50 балів). Підсумкова оцінка за кожний модуль складається із суми балів за поточне оцінювання і результату модульної контрольної роботи (максимальна оцінка – 100 балів).

Знання, вміння та навички здобувачів оцінюються через визначення якості виконання конкретизованих завдань. Кількісна оцінка певного поточного контролю за конкретним видом навчального заняття визначається як сума балів за окремі види навчальної роботи. Максимальна кількість балів, яку маже отримати здобувач за результатами поточного контрою протягом одного модуля – 50.

Форма підсумкового семестрового контролю: іспит в усній формі .

Якщо здобувач погоджується з набраною кількістю балів, ця оцінка може бути виставлена в залікову відомість. Якщо здобувач не отримав достатньої кількості балів (менше 60) або не погоджується з підсумковою оцінкою, то він складає іспит (залік) у формі усної відповіді. Максимальна оцінка за усну відповідь на екзамені (заліку) – 100 балів.

Здобувач, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0-34 бали) до підсумкового контролю не допускається.

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 1 до 50 балів.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 1)

Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Модульна контрольна робота	Сума
10	8	8	8	8	8	50	100

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 2)

Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Модульна контрольна робота	Сума

8	6	6	6	6	6	6	6	50	100

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з освітнього компонента

Вид діяльності здобувача вищої освіти	**Модуль 1**		**Модуль 2**	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні (семінарські) заняття	9	50	10	50
Модульна контрольна робота	1	50	1	50
Разом		100		100

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Критерії оцінювання теоретичних завдань на модульній контрольній роботі (максимальна кількість за 1 завдання – 25 балів):

0 – здобувач не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його висвітлити;

1 – 6 балів – здобувач не володіє навчальним матеріалом у достатньому обсязі, проте фрагментарно, поверхово викладає окремі питання освітнього компонента, не розкриває зміст теоретичних питань;

7 – 16 балів – здобувач відтворює значну частину навчального матеріалу, висвітлює його основний зміст, виявляє елементарні знання окремих положень, записує основні статистичні показники, але здатний до глибокого, всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, не користується необхідною літературою;

17 – 24 балів – здобувач достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає, в основному розкриває зміст теоретичних запитань, використовуючи при цьому обов’язкову літературу, застосовує наукову

термінологію, але при висвітленні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації;

25 балів – здобувач у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно, самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних запитань , використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу, вільно володіє науковою термінологією.

Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю

Підсумковий семестровий контроль з освітнього компонента здійснюється в усній формі за екзаменаційними білетами.

Екзаменаційний білет складається з 3 завдань, що носять теоретичний характер (2 завдання по 35 балів ,1 завдання 30 балів).

Критерії оцінки теоретичного завдання (максимальна кількість за 1 завдання – 35 балів):

0 балів – не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань ;

1 – 15 балів - частково володіє навчальним матеріалом ,не в змозі викласти зміст питання , допускає суттєві помилки;

16 – 25 балів – не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його , недостатньо розкриває зміст

теоретичних питань, допускає суттєві неточності;

26 – 35 балів – в цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст , але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки;

36-49 балів – достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає , в основному розкриває зміст теоретичних питань , але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускає окремі неточності та незначні помилки;

50 балів – в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає , глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань.

Підсумкова оцінка з освітнього компонента здійснюється згідно з Методикою переведення показників успішності знань здобувачів Університету в систему оцінювання за шкалою ECTS.

Лекційні заняття. проблемна лекція з постановкою питань, які студенти розв'язують разом із викладачем; лекція-візуалізація з картами, таблицями харчових продуктів і ілюстративними матеріалами; евристична бесіда на прикладах реальних меню.

Практичні заняття. круглий стіл і семінар-дискусія для обговорення традицій і сучасних вподобань; групова робота з картами світу; кейс-метод на матеріалах реальних ресторанних меню; майстер-клас з приготування страв; проєктний метод (створення міні-меню для туристичної групи); мультимедійні презентації студентів.

Самостійна робота. опрацювання рекомендованої літератури, підготовка термінологічного словника, пошук інформації для практичних занять, написання реферату і підготовка презентації.

Організація навчання. студентоцентроване навчання з опорою на активне обговорення.

Матеріали, завдання і терміни подаються через університетське віртуальне навчальне середовище Moodle.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	**A**	відмінно	
82-89	**B**	добре	

74-81	**C**		зараховано
64-73	**D**	задовільно	
60-63	**E**		
35-59	**FX**	незадовільно	не зараховано
0-34	**F**	незадовільно	не зараховано

6. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

6.1. Тематичний план освітнього компонента

№	Тема	Ден на: Л	Ден на: П	Денн а: СРС	Заоч на: Л	Заоч на: П	Заоч на: СРС	Мод уль
1	Конкурентоспроможність як економічна категорія та стратегічна властивість підприємства індустрії гостинності	2	2	2	2	–	6	1
2	Конкурентне середовище підприємств ГРГ: структура, динаміка, методи аналізу	2	2	2	–	2	6	1
3	Конкурентні переваги та конкурентні стратегії підприємств індустрії гостинності	2	2	2	2	–	6	1
4	Інновації як драйвер підвищення конкурентоспроможності: види, етапи, сучасні тенденції	2	2	2	–	–	5	1
5	Інноваційна діяльність підприємств ГРГ: форми, механізми, ефективність	2	2	2	–	2	5	1

№	Тема	Денна: Л	Денна: П	Денна: СРС	Заочна: Л	Заочна: П	Заочна: СРС	Модуль
6	Підприємство ГРГ як ключовий суб’єкт впровадження інновацій	2	2	2	–	–	5	1
7	Менеджмент якості та сервіс-дизайн як фундамент конкурентоспроможності	2	2	2	–	–	5	1
8	Розробка, реалізація та моніторинг програм підвищення конкурентоспроможності	2	2	2	2	–	5	1
	Разом за змістовий модуль 1 (модульна контрольна робота – у межах практичних занять)	16	16	16	6	4	43	1
9	Фінансування інноваційних проєктів: джерела, інструменти, механізми ресурсного забезпечення	2	2	2	–	–	5	2
10	Управління ризиками та оцінювання ефективності інноваційних проєктів у ГРГ-бізнесі	2	2	2	–	2	5	2
11	Цифрові технології та смарт-інновації в індустрії гостинності (Big Data, AI, автоматизація сервісів)	2	2	2	–	–	5	2

№	Тема	Денна: Л	Денна: П	Денна: СРС	Заочна: Л	Заочна: П	Заочна: СРС	Модуль
12	Сталий розвиток і соціальна відповідальність як чинники конкурентоспроможності	2	2	2	–	–	5	2
13	Креативні інновації: гастрономічні тренди, дизайн простору та досвід клієнта	2	2	2	–	–	5	2
14	Глобалізація, міжнародні стандарти та інтеграція інновацій у ГРГ-господарстві	2	2	2	–	–	5	2
15	Формування інноваційної культури та підприємницького мислення у фахівців індустрії гостинності	2	2	2	–	–	5	2
	Разом за змістовий модуль 2 (модульна контрольна робота – у межах практичних занять)	14	14	14	–	2	35	2
	Усього	30	30	30	6	6	78	

Модульні контрольні роботи проводяться на останньому практичному занятті кожного змістового модуля в межах відведених годин (окремі години не виділяються).

6.2. Зміст навчального матеріалу та очікувані результати за темами

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

Тема 1. Конкурентоспроможність як економічна категорія та стратегічна властивість підприємства індустрії гостинності

Зміст. Багатовимірна сутність конкурентоспроможності як здатності підприємства створювати, підтримувати та розвивати стійкі переваги в умовах ринкової економіки. Класичні та сучасні підходи: модель конкурентних сил М. Портера (5 сил), концепція конкурентної переваги, модель конкурентного «ромба» Портера, ресурсно-орієнтована теорія, динамічні здібності. Специфіка конкурентоспроможності в гостинності: роль емоційних, сервісних і культурних чинників.

Очікувані результати. пояснює сутність конкурентоспроможності та порівнює підходи Портера, ресурсно-орієнтований і динамічних здібностей; визначає специфіку конкурентоспроможності в гостинності (ПР04, ЗК03).

Заочна форма. лекція, 2 год.; самостійна робота, 5–6 год.

Тема 2. Конкурентне середовище підприємств готельно-ресторанного господарства: структура, динаміка, методи аналізу

Зміст. Конкурентне середовище як сукупність мікро- та макрочинників: прямі конкуренти, постачальники, споживачі, посередники, державне регулювання, технологічні тренди. Методи стратегічного аналізу: SWOT, PESTEL, бенчмаркінг, модель п’яти сил Портера для оцінювання ринкової привабливості. Динаміка середовища: глобалізація, цифровізація, сталий розвиток, зміна поведінки споживачів.

Очікувані результати. визначає структуру конкурентного середовища закладу ГРГ і застосовує SWOT, PESTEL, бенчмаркінг та модель п’яти сил для оцінювання ринкової привабливості (ПР06, СК03, ЗК03).

Заочна форма. практичне заняття, 2 год.; самостійна робота, 5–6 год.

Тема 3. Конкурентні переваги та конкурентні стратегії підприємств індустрії гостинності

Зміст. Джерела конкурентних переваг. Стратегії Портера: лідерство за витратами, диференціація, фокусування. Концепція «блакитного океану» (Blue Ocean Strategy) як створення нових ринкових ніш через інноваційність. Роль нематеріальних активів: бренду, репутації, інноваційної культури, сервіс-дизайну. Поєднання видів переваг у стійку бізнес-модель.

Очікувані результати. порівнює стратегії лідерства за витратами, диференціації та фокусування, пояснює стратегію «блакитного океану» та роль нематеріальних активів (СК03, СК07, ПР06).

Заочна форма. лекція, 2 год.; самостійна робота, 5–6 год.

Тема 4. Інновації як драйвер підвищення конкурентоспроможності: види, етапи, сучасні тенденції

Зміст. Види інновацій: продуктові, процесні, маркетингові, організаційні та сервісні. Інноваційний цикл від ідеї та розробки до впровадження й комерціалізації. Тенденції: цифровізація (Big Data, AI, IoT), персоналізація послуг, екологічні практики, гнучкі бізнес-моделі. Інновації як джерело довготривалої цінності для споживача.

Очікувані результати. класифікує інновації за видами, описує інноваційний цикл і пояснює сучасні тенденції, що визначають конкурентоспроможність (ПР09, СК09).

Заочна форма. лише самостійна робота, 5 год.

Тема 5. Інноваційна діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства: форми, механізми, ефективність

Зміст. Інноваційна діяльність як інтегрований процес упровадження нововведень: нові продукти і послуги, модернізація технологій обслуговування, цифрова трансформація, маркетингові інновації. Механізми: стратегічне управління інноваціями, фінансування (власні та зовнішні джерела), партнерські проєкти, кадровий потенціал. Оцінювання ефективності: фінансові показники, клієнтська лояльність, репутаційний капітал, ринкова частка.

Очікувані результати. аналізує форми та механізми інноваційної діяльності й обирає показники оцінювання її ефективності (ПР17, СК14).

Заочна форма. практичне заняття, 2 год.; самостійна робота, 5–6 год.

Тема 6. Підприємство готельно-ресторанного господарства як ключовий суб’єкт впровадження інновацій

Зміст. Підприємство ГРГ як генератор нових сервісів і посередник між технологічними трендами та споживачем. Умови впровадження: інноваційна культура, підготовка персоналу, лідерство менеджменту. Практики: CRM-системи, автоматизація бронювання, смарт-технології для клієнтського досвіду.

Очікувані результати. пояснює роль підприємства як суб’єкта інновацій і оцінює приклади впровадження CRM, автоматизації бронювання та смарт-технологій (ПР09, ЗК11).

Заочна форма. лише самостійна робота, 5 год.

Тема 7. Менеджмент якості та сервіс-дизайн як фундамент конкурентоспроможності у сфері гостинності

Зміст. Методи управління якістю: стандарти ISO, Total Quality Management, Kaizen. Сервіс-дизайн як інструмент формування унікального клієнтського досвіду. Поєднання стандартизації та креативності: ефективність процесів і емоційна привабливість послуг.

Очікувані результати. характеризує методи управління якістю та сервіс-дизайн і пояснює їх роль у формуванні конкурентних переваг (ПР12, ПР07).

Заочна форма. лише самостійна робота, 5 год.

Тема 8. Розробка, реалізація та моніторинг програм підвищення конкурентоспроможності підприємств гостинності

Зміст. Інтегровані програми підвищення конкурентоспроможності: стратегічне планування, інноваційні рішення, маркетингові інструменти, кадрове забезпечення. Механізм реалізації в коротко- і довгостроковій перспективі. Моніторинг як умова адаптивності підприємства та оцінювання економічного і соціального ефекту.

Очікувані результати. розробляє структуру інтегрованої програми підвищення конкурентоспроможності з етапами реалізації та показниками моніторингу (ПР21, СК14, ПР17).

Заочна форма. лекція, 2 год.; самостійна робота, 5–6 год.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2

Тема 9. Фінансування інноваційних проєктів: джерела, інструменти, механізми ресурсного забезпечення

Зміст. Традиційні та сучасні джерела фінансування, зокрема міжнародні грантові програми та краудфандинг. Інструменти управління фінансами і методи оптимізації витрат. Інтеграція фінансового забезпечення з організаційними ресурсами.

Очікувані результати. характеризує джерела та інструменти фінансування інноваційних проєктів і обґрунтовує їх вибір (ПР17, СК06).

Заочна форма. лише самостійна робота, 5 год.

Тема 10. Управління ризиками та оцінювання ефективності інноваційних проєктів у готельно-ресторанному бізнесі

Зміст. Принципи управління ризиками інноваційних проєктів: прогнозування загроз, методи мінімізації, система контролю. Комплексна оцінка ефективності: від фінансових результатів до впливу на клієнтську лояльність і ринкову позицію.

Очікувані результати. визначає ризики інноваційного проєкту, пропонує методи їх мінімізації та оцінює його ефективність (ПР19, СК06).

Заочна форма. практичне заняття, 2 год.; самостійна робота, 5–6 год.

Тема 11. Цифрові технології та смарт-інновації в індустрії гостинності (Big Data, AI, автоматизація сервісів)

Зміст. Big Data для аналізу поведінки клієнтів і прогнозування попиту; штучний інтелект у персоналізації, чат-ботах, рекомендаційних системах, автоматизації бронювання; смарт-технології («розумний готель», мобільний ключ), роботизація, IoT. Зв'язок цифровізації з ефективністю, зменшенням витрат і клієнтським досвідом.

Очікувані результати. оцінює можливості цифрових і смарт-технологій для підвищення ефективності та клієнтського досвіду (СК09, ПР13).

Заочна форма. лише самостійна робота, 5 год.

Тема 12. Сталий розвиток і соціальна відповідальність як чинники конкурентоспроможності підприємств гостинності

Зміст. Концепція sustainable hospitality. Екологічні інновації (енергозбереження, «зелені» готелі, еко-дизайн), соціальні ініціативи (етичне ставлення до персоналу, підтримка громад), управління за засадами ESG (environmental, social, governance). Вплив корпоративної соціальної відповідальності на імідж і лояльність клієнтів.

Очікувані результати. обґрунтовує sustainable hospitality та ESG як чинники конкурентоспроможності (ЗК12, ПР04).

Заочна форма. лише самостійна робота, 5 год.

Тема 13. Креативні інновації у сфері гостинності: гастрономічні тренди, дизайн простору та досвід клієнта

Зміст. Гастрономічні тренди: молекулярна кухня, локальні продукти, фьюжн, здорове харчування. Дизайн простору (концептуальні ресторани, тематичні готелі, smart-зони) як інструмент емоційного залучення. Customer Experience через поєднання інновацій, естетики та культурного контексту.

Очікувані результати. аналізує креативні інновації як стратегічний актив бренду та формувач клієнтського досвіду (ЗК11, СК07, ПР22).

Заочна форма. лише самостійна робота, 5 год.

Тема 14. Глобалізація, міжнародні стандарти та інтеграція інновацій у готельно-ресторанному господарстві

Зміст. Вплив глобалізації на конкурентоспроможність. Міжнародні стандарти якості та безпеки (ISO, HACCP, міжнародні рейтинги готелів і ресторанів). Адаптація глобальних інноваційних практик до локальних ринків. Роль мережевих компаній у поширенні технологій. Збереження локальної ідентичності як додаткової переваги.

Очікувані результати. оцінює вплив глобалізації та міжнародних стандартів на інтеграцію інновацій і пояснює адаптацію глобальних практик до локального ринку (ПР11, ЗК07).

Заочна форма. лише самостійна робота, 5 год.

Тема 15. Формування інноваційної культури та підприємницького мислення у фахівців індустрії гостинності

Зміст. Інноваційна культура як середовище, що стимулює креативність і відкритість до змін. Підприємницьке мислення: бачення можливостей, проактивність, орієнтація на створення цінності для клієнта. Розвиток soft skills (критичне мислення, комунікація, лідерство) та digital skills.

Очікувані результати. пояснює роль інноваційної культури та підприємницького мислення і формулює власну бізнес-ідею розвитку закладу (ПР21, СК14, ЗК10).

Заочна форма. лише самостійна робота, 5 год.

6.3. Структура освітнього компонента за формами навчання

Назви змістових модулів і тем	Денна: усього	Денна: л	Денна: п	Денна: с.р.	Заочна: усього	Заочна: л	Заочна: п	Заочна: с.р.
ЗМ 1. Теми 1–8	48	16	16	16	53	6	4	43
ЗМ 2. Теми 9–15	42	14	14	14	37	0	2	35
Усього	90	30	30	30	90	6	6	78

Заочна форма: лекції – теми 1, 3, 8; практичні – теми 2, 5, 10 (розподіл запропоновано, потребує підтвердження кафедри). Самостійна робота розподіляється за темами відповідно до розділу 8.

7. ПЛАНИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Заняття № 1. Тема 1 (2 год.)

План: Сутність конкурентоспроможності; п’ять сил Портера; конкурентний «ромб»; ресурсно-орієнтований підхід.

Завдання: Визначити конкурентні сили для обраного закладу ГРГ та пояснити, які з них домінують.

Заняття № 2. Тема 2 (2 год.) Заочна форма: проводиться.

План: Структура конкурентного середовища; SWOT; PESTEL; бенчмаркінг.

Завдання: Скласти SWOT і PESTEL-аналіз для обраного закладу та вибрати двох конкурентів для бенчмаркінгу.

Заняття № 3. Тема 3 (2 год.)

План: Стратегії лідерства за витратами, диференціації, фокусування; «блакитний океан»; нематеріальні активи.

Завдання: Визначити базову стратегію закладу і запропонувати один елемент «блакитного океану» для нього.

Заняття № 4. Тема 4 (2 год.)

План: Види інновацій; інноваційний цикл; тенденції цифровізації та персоналізації.

Завдання: Класифікувати 5 інновацій з практики закладів гостинності за видами та етапами циклу.

Заняття № 5. Тема 5 (2 год.) Заочна форма: проводиться.

План: Форми та механізми інноваційної діяльності; джерела фінансування; показники ефективності.

Завдання: Підібрати три показники ефективності інновації для обраного закладу та обґрунтувати вибір.

Заняття № 6. Тема 6 (2 год.)

План: Підприємство як суб’єкт інновацій; CRM; автоматизація бронювання; смарт-технології.

Завдання: Оцінити доцільність впровадження CRM або системи онлайн-бронювання для закладу з визначеними критеріями.

Заняття № 7. Тема 7 (2 год.)

План: ISO, TQM, Kaizen; сервіс-дизайн; баланс стандартизації та креативності.

Завдання: Побудувати карту клієнтського шляху (customer journey) для одного сервісу та визначити точки контролю якості.

Заняття № 8. Тема 8. Модульна контрольна робота № 1 (2 год.)

План: Етапи програми підвищення конкурентоспроможності; моніторинг.

Завдання: Написання модульної контрольної роботи (теми 1–8).

Заняття № 9. Тема 9 (2 год.)
План: Джерела та інструменти фінансування інноваційних проєктів; оптимізація витрат.

Завдання: Порівняти три джерела фінансування інноваційного проєкту за вартістю, доступністю та умовами.

Заняття № 10. Тема 10 (2 год.) Заочна форма: проводиться.
План: Ідентифікація та мінімізація ризиків; оцінювання ефективності проєкту.

Завдання: Скласти реєстр ризиків проєкту та розрахувати базовий показник ефективності (окупність).

Заняття № 11. Тема 11 (2 год.)
План: Big Data, AI, IoT і смарт-технології в гостинності.

Завдання: Визначити для закладу одну технологію, її вартість, очікуваний ефект і ризики впровадження.

Заняття № 12. Тема 12 (2 год.)
План: Sustainable hospitality; ESG; екологічні і соціальні ініціативи.

Завдання: Оцінити три заходи сталого розвитку для закладу з точки зору витрат, іміджу та лояльності.

Заняття № 13. Тема 13 (2 год.)
План: Гастрономічні тренди; дизайн простору; Customer Experience.

Завдання: Розробити концепцію одного креативного елементу (меню, простір або сервіс) з обґрунтуванням.

Заняття № 14. Тема 14 (2 год.)
План: Міжнародні стандарти (ISO, HACCP); адаптація глобальних практик.

Завдання: Визначити, які міжнародні стандарти доцільно впровадити в закладі та як адаптувати глобальну практику до локального ринку.

Заняття № 15. Тема 15. Модульна контрольна робота № 2 (2 год.)
План: Інноваційна культура; підприємницьке мислення.

Завдання: Написання модульної контрольної роботи (теми 9–15); презентація індивідуального завдання.

8. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ

Самостійна робота є основним засобом засвоєння матеріалу поза аудиторними заняттями.

Вид роботи	Зміст	Год.
Опрацювання рекомендованої літератури	Конспектування джерел до кожного змістового модуля	10
Підготовка до практичних занять	Пошук і опрацювання інформації, підготовка аналітичних завдань	8
Реферат (модуль 1)	Тема на вибір із переліку, обсяг 8–10 сторінок	6
Індивідуальна публічна практична презентація (модуль 2)	Аналіз конкурентоспроможності реального закладу ГРГ (вибір закладу узгоджується з викладачем), виступ до 7 хвилин	6
Разом		30

Орієнтовні теми рефератів (модуль 1): конкурентні сили Портера в ресторанному бізнесі; ресурсно-орієнтований підхід до конкурентних переваг готелю; стратегія «блакитного океану» в гостинності; інноваційні практики малого ресторанного закладу; програма підвищення конкурентоспроможності закладу ГРГ; управління якістю та сервіс-дизайн.

Орієнтовні теми презентацій (модуль 2): аналіз конкурентного середовища обраного закладу; інноваційний проєкт з оцінкою ризиків і фінансування; цифровізація сервісу в закладі; ESG-практики закладу гостинності.

9. ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЮ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ

9.1. Розподіл балів (максимум 100 за модуль)

Складова	Максимум, балів
Модульна контрольна робота (2 питання по 20 балів + 10 тестів по 1 балу)	50
Відповіді на практичних заняттях (сумарно за модуль)	30
Індивідуальна робота (реферат – модуль 1; презентація – модуль 2)	20
Разом за модуль	100

9.2. Питання для модульної контрольної роботи № 1 (теми 1–8)

- Сутність конкурентоспроможності як економічної категорії та стратегічної властивості підприємства.
- Модель конкурентних сил М. Портера: зміст п’яти сил і їх застосування до закладу ГРГ.
- Модель конкурентного «ромба» та ресурсно-орієнтована теорія: спільне й відмінне.
- Динамічні здібності як підхід до конкурентоспроможності: зміст і застосування в гостинності.
- Структура конкурентного середовища підприємства ГРГ: прямі конкуренти, постачальники, споживачі, посередники, держава, технології.
- Методи стратегічного аналізу: SWOT, PESTEL, бенчмаркінг. Порівняйте їх можливості.
- Стратегії Портера: лідерство за витратами, диференціація, фокусування.
- Стратегія «блакитного океану» та роль нематеріальних активів у конкурентоспроможності.
- Види інновацій (продуктові, процесні, маркетингові, організаційні, сервісні) та інноваційний цикл.
- Менеджмент якості (ISO, TQM, Kaizen) і сервіс-дизайн як фундамент конкурентоспроможності.

9.3. Питання для модульної контрольної роботи № 2 (теми 9–15)

- Джерела та інструменти фінансування інноваційних проєктів у сфері гостинності.
- Управління ризиками інноваційного проєкту: прогнозування, мінімізація, контроль.
- Оцінювання ефективності інноваційного проєкту: фінансові та нефінансові показники.
- Big Data та штучний інтелект у персоналізації сервісу і прогнозуванні попиту.
- Смарт-технології та IoT у готельно-ресторанному бізнесі: приклади і ефект.
- Концепція sustainable hospitality і ESG як чинники конкурентоспроможності.
- Креативні інновації: гастрономічні тренди, дизайн простору, Customer Experience.
- Вплив глобалізації та міжнародних стандартів (ISO, HACCP) на інтеграцію інновацій.
- Інноваційна культура та підприємницьке мислення фахівця індустрії гостинності.

- Підприємство ГРГ як суб’єкт впровадження інновацій: умови та практики (CRM, автоматизація бронювання).

9.4. Зразки тестових завдань (1 бал кожне; правильна відповідь у дужках)

1. Модель п’яти конкурентних сил розроблена: а) Ф. Котлером; б) М. Портером; в) П. Друкером; г) Е. Тоффлером. (б)

2. Стратегія «блакитного океану» передбачає: а) цінову війну з конкурентами; б) створення нового ринкового простору; в) скорочення витрат як єдину мету; г) вихід з ринку. (б)

3. Ресурсно-орієнтована теорія розглядає як джерело конкурентної переваги: а) внутрішні унікальні ресурси підприємства; б) лише ринкові ціни; в) лише державне регулювання; г) виключно обсяг продажів. (а)

4. Модель «ромба» М. Портера описує: а) фактори конкурентоспроможності країни або кластера; б) структуру собівартості; в) порядок бухгалтерського обліку; г) структуру персоналу. (а)

5. Абревіатура ESG означає: а) Environmental, Social, Governance; б) Economy, Service, Growth; в) Efficiency, Safety, Quality; г) Export, Sales, Gain. (а)

6. SWOT-аналіз включає: а) сильні та слабкі сторони, можливості та загрози; б) лише фінансові показники; в) лише маркетингові цілі; г) лише ризики. (а)

7. Стандарти ISO належать до: а) систем управління якістю; б) фінансової звітності; в) трудового законодавства; г) податкового регулювання. (а)

8. Kaizen як підхід до управління якістю передбачає: а) одноразові великі зміни; б) постійні невеликі поліпшення; в) відмову від стандартів; г) передачу контролю якості клієнтам. (б)

9.5. Перелік питань для підсумкового контролю (залік)

1. Розкрийте сутність конкурентоспроможності як економічної категорії.
2. Назвіть п’ять конкурентних сил М. Портера та поясніть, як вони проявляються в підприємстві готельно-ресторанного господарства (ГРГ).
3. Охарактеризуйте модель конкурентного «ромба» М. Портера та її детермінанти.
4. Порівняйте ресурсно-орієнтований підхід (Resource-Based View) і концепцію динамічних здібностей.
5. У чому специфіка конкурентоспроможності в індустрії гостинності порівняно з виробничою сферою?
6. Із яких елементів складається конкурентне середовище підприємства ГРГ?
7. Чим відрізняються аналізи SWOT і PESTEL та для яких завдань доцільне застосування кожного?
8. Що таке бенчмаркінг і які його види ви знаєте?
9. Охарактеризуйте стратегії Портера (лідерство за витратами, диференціація, фокусування) та ризики кожної з них.

10. У чому полягає стратегія «блакитного океану» і чим вона відрізняється від конкуренції в «червоному океані»?
11. Яку роль відіграють нематеріальні активи (бренд, репутація, інноваційна культура) у конкурентних перевагах?
12. Назвіть види інновацій (продуктові, процесні, маркетингові, організаційні, сервісні) і наведіть приклад для кожного в ГРГ.
13. Опишіть етапи інноваційного циклу від ідеї до комерціалізації.
14. Які тенденції (цифровізація, персоналізація, екологічні практики, гнучкі бізнес-моделі) визначають інноваційний розвиток гостинності?
15. Які форми інноваційної діяльності ГРГ ви знаєте і які механізми їх реалізації?
16. Які показники використовують для оцінювання ефективності інноваційної діяльності?
17. Які умови необхідні, щоб підприємство ГРГ стало успішним суб'єктом впровадження інновацій?
18. Яку ефективність дають CRM-системи та автоматизація бронювання?
19. Порівняйте методи управління якістю ISO, Total Quality Management і Kaizen.
20. Що таке сервіс-дизайн і як він поєднує стандартизацію та креативність?
21. Назвіть внутрішні і зовнішні джерела фінансування інноваційних проєктів у сфері гостинності.
22. Які переваги та обмеження мають міжнародні грантові програми і краудфандинг?
23. Як прогнозувати ризики інноваційного проєкту і які методи їх мінімізації ви знаєте?
24. Як оцінити ефективність інноваційного проєкту з урахуванням фінансових і нефінансових показників?
25. Як Big Data використовують для аналізу поведінки клієнтів і прогнозування попиту?
26. Які застосування штучного інтелекту (персоналізація, чат-боти, рекомендаційні системи) існують у сервісі гостинності?
27. Що таке смарт-технології «розумного готелю», які приклади їх використання та який ефект вони дають?
28. Що входить до концепції sustainable hospitality: екологічні та соціальні складові?
29. Розкрийте зміст складових ESG і поясніть їх вплив на лояльність клієнтів.
30. Чому гастрономічні тренди (молекулярна кухня, локальні продукти, фьюжн, здорове харчування) впливають на конкурентоспроможність закладу?
31. Яку роль відіграє дизайн простору у формуванні клієнтського досвіду?
32. Як вимірювати Customer Experience?
33. Яку роль відіграють міжнародні стандарти ISO та HACCP у конкурентоспроможності?
34. Як адаптувати глобальні інноваційні практики до локального ринку та зберегти культурну ідентичність?
35. Які ознаки інноваційної культури організації і які умови її формування?

36. З яких складових складається підприємницьке мислення фахівця індустрії гостинності?
37. Чому для конкурентоспроможності важливі і soft skills, і digital skills?
38. Назвіть етапи розробки програми підвищення конкурентоспроможності від планування до моніторингу.
39. Які показники обрати для моніторингу програми і як оцінити її соціальний ефект?
40. Як обґрунтувати конкурентну стратегію закладу ГРГ на основі аналізу середовища, інновацій і ризиків?

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Управління конкурентоспроможністю підприємства: Підручник/ Ю. Б. Іванов, М. О. Кизим, О. М. Тищенко, О. Ю. Іванова, О. В. Ревенко , Т. М. Чечетова-Терашвілі. – Х.: ВД «ІНЖЕК», 2010. – 320 с.
2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у готельному господарстві: навч. посіб. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 150 с. Призначено для здобувачів спеціальності 241 https://share.google/yl9eDwzMpRHe3UKuQ
3. Бондаренко Л., Стахорська О., Чаус В. Вплив інноваційних рішень на конкурентоспроможність закладів готельно-ресторанного бізнесу // Економіка та суспільство. 2025. № 78. https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/6568
4. Лупак Р. Л.,. Васильців Т. Г. КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ. ПІДПРИЄМСТВА. Навчальний посібник. Львів. Видавництво Львівського торговельно-економічного університету.
5. 484 сторінки Лисюк Т. «Інноваційні підходи до забезпечення сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу», Економіка та суспільство. 2025. № 72. https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/7594
6. Круковська О., «Формування конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства», Економіка та суспільство. 2025. № 74. https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5990/5926
7. Альбещенко О. С., Рогова Н. В., Оніщенко О. Д. Досвід розвинених країн у впровадженні інноваційних підходів в готельно-ресторанний бізнес // Економіка та суспільство. 2024. № 63. https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4074
8. Березівська О., Горішевський П., Богайчук В. Сучасні тренди та інновації у застосуванні цифрових технологій у готельно-ресторанному бізнесі // Економіка та суспільство. 2024. № 70. https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5445
9. Середа Н. М., Піюренко І. О. Інноваційна діяльність в готельно-ресторанному бізнесі // Економіка та суспільство. 2023. № 55. https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2890
10. Філіпчук С,. Інноваційні розвиток індустрії гостинності України в умовах невизначеності // Економіка та суспільство. 2025. № 6. https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/6352

11. Нагернюк Д., Коваленко Л. Формування конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства // Економіка та суспільство. 2021. № 31. https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/692
12. Сисоєва С, Голеніщева Є, «Інноваційні стратегії в готельному бізнесі: адаптація до тенденцій ринку та управління конкурентними перевагами», Том 7 № 188 (2024): Серія: Економічні науки https://doi.org/10.33042/2522-1809-2024-7-188-36-41
13. Батченко Л., Гончар Л., Коваленко В., «Антикризове управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу як ургентний інструментарій подолання непередбачуваних ситуацій у складних економічних умовах», // Ресторанний і готельний консалтинг: Інновації. 2024. https://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/305955
14. Хетагурова Д., «Методика формування сценаріїв інноваційного розвитку», науковий вісник Одеського національного економічного університету, https://nv-oneu.com.ua/index.php/journal/article/view/823/759
15. Портер М. Конкурентна стратегія: методика аналізу галезй та конкурентів/ М. Портер. – 3-є видання 2007. – 453 с.

Додаток 1

Результати перегляду
робочої програми навчальної дисципліни

Робоча програма перезатверджена на 202_/ 202_ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).

(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 202_ р. Завідувач кафедри _____ _____

(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 202_ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 202___ р. Завідувач кафедри _____ _____

(підпис) (Прізвище ініціали)