

Залікові вимоги з дисципліни «Конкурентоспроможність закладів індустрії гостинності»

1. Зростання актуальності проблем конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу країнах світу.
2. Принципи, методи та технології формування конкурентних переваг.
3. Системний та процесний підходи в дослідженні конкурентоспроможності.
4. Сутність та види конкуренції.
4. Функції конкуренції.
5. Механізм та закон конкуренції. Основні умови ефективності конкуренції.
6. Модель посилення та розвитку конкуренції. (за А. Смітом).
7. Теорія конкурентної переваги М. Портера.
8. Поняття к«онкурентоздатність». Види конкурентоздатності і конкурентоздатності нації, держави, економіки, галузі, фірми, продукції.
9. Критерії конкурентоздатності: рівень продаж, і стабільне місце на ринку.
10. Поняття «конкурентна перевага».
11. Джерела конкурентних переваг: унікальність товару (послуги, лідерство по витратах, лідерство в ринковій ніші).
12. Типи конкурентних переваг: перевага в маркетингу, перевага у витратах, перевага в маркетингу або витратах у ринковому сегменті.
13. Сфери конкурентних переваг: організаційні конкурентні переваги, функціональні конкурентні переваги.
14. Причини інновацій, що дають конкурентну перевагу.
15. Принципи досягнення переваг над конкурентами.
16. Поняття «ключові фактори успіху».
17. Зовнішні конкурентні переваги.
18. Внутрішні конкурентні переваги.
19. Чинники, що впливають на конкурентоспроможність підприємств ГРБ.
20. Основні умови забезпечення конкурентоспроможності підприємств ГРБ.
21. Сутність поняття «конкурентні стратегії». Фактори вибору стратегії.
22. Стратегії згідно із загальною конкурентною матрицею Портера.
23. Базові корпоративні стратегії.
24. Стратегія блакитного та червоного океанів.
25. Конкурентний аналіз. Мета і методи аналізу конкурентів.
26. Джерела інформації про конкурентів. Методи збору інформації про конкурентів.
27. Сутність первинної та вторинної інформації. Основні методи збору інформації про конкурентів.
28. П'ять конкурентних сил Портера.
29. Поняття та значення бенчмаркінгу.
30. Стратегічний аналіз: поняття, різновиди, значення.
31. SWOT-аналіз як основа формування конкурентоспроможності закладів індустрії гостинності.
32. Поняття «конкурентоспроможність працівника».
33. Внутрішні та зовнішні чинники формування конкурентних переваг персоналу.
34. Спадкові та набути конкурентні переваги працівника.
35. Розвиток персоналу як фактори підвищення його конкурентоспроможності.
36. Поняття лідерства та його основні ознаки.

37. Командоутворення – управлінський механізм розвитку навичок командної роботи колективу в процесі формування конкурентних переваг працівника ГРБ.