МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____ В.Г. Шубаева
«____» июня 2022 г.

Управление конкурентоспособностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки/ *Специальность*	*43.04.03 Гостиничное дело*
Направленность (профиль) программы/ *Специализация*	*Стратегическое управление предприятием индустрии гостеприимства*
Уровень высшего образования	*Магистратура*
Форма обучения	*очная*
Год набора	*2022*

Составитель*(и)*:

к.пед.н, Сандрина Виктория Евгеньевна

Часов по учебному плану	144	**Виды контроля в семестрах:**
в том числе:		
контактная работа	42	Экзамен: семестр 1
самостоятельная работа	66	
практическая подготовка	0	
часов на контроль	36	

Распределение часов дисциплины:

Семестр:	1
Вид занятий	Часы
Лекционные занятия	18
Практические занятия	24
Лабораторные работы	
Итого аудиторных часов	**42**
Самостоятельная работа	66
Часы на контроль	36
Итого академических часов	**144**
Общая трудоемкость в зачетных единицах	**4**

Санкт-Петербург
2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 3

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 3

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ* 4

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 6

5.1 Рекомендуемая литература 6

5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства 6

5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД) 6

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ 8

8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 9

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 11

1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации 11

1.2 Темы письменных работ 11

1.3 Контрольные точки 11

1.4 Другие объекты оценивания 12

1.5 Самостоятельная работа обучающегося 12

1.6 Шкала оценивания результата 12

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель:	Освоение теоретических знаний и приобретение практических навыков в области основ управления конкурентоспособностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.О Управление конкурентоспособностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания относится к обязательной части Блока 1.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Код и наименование компетенции выпускника	**Код и наименование индикатора достижения компетенций**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине**
ОПК-2 - Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1 - Знает основные научные положения и принципы конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: современные научные подходы, основы организации и планирования деятельности, международный и российский опыт управления конкурентоспособностью предприятия индустрии гостеприимства Уметь: анализировать особенности функционирования предприятий индустрии гостеприимства, характеризовать основные стратегии развития предприятий индустрии гостеприимства, методы их разработки. Владеть: использовать на практике основные приемы и методы управления конкурентоспособностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-5 - Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1 - Умеет определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: основные подходы, принципы, характеризующие деятельность гостиничной индустрии и общественного питания, основные тенденции и направления развития гостиничной индустрии в мире Уметь: анализировать основные показатели, характеризующие использование средств размещения, оценивать занятость в индустрии, источники формирования доходов в индустрии гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками сопоставления экономических показателей деятельности индустрии гостеприимства и общественного питания,

		характеристики влияния факторов на развитие индустрии гостеприимства и общественного питания.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ*

Номер и наименование тем и/или разделов/тем	Содержание дисциплины	Объем дисциплины (академические часы)			
		Контактная работа			СРО
		ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
Раздел I. Конкурентоспособность гостиничных услуг и предприятий гостеприимства как объект управления.					
Тема 1. Социально экономическая сущность конкурентспособности.	Сущность понятий «конкуренция», «конкурентоспособность предприятия» и «конкурентоспособности услуг». Конкуренция: понятие, сущность и движущие силы. Роль оценки конкурентоспособности услуг в предпринимательской деятельности. Сущность научных подходов к управлению конкурентоспособностью (Азоева Г.Л., Ансоффа И., Багиева Г.Л., Вирсема Ф., Голубкова Е.П., Дракера П., Коробова Ю.П., Котлера Ф., Ламбена Ж.-Ж., Латфуллина Г.Р., Мейсона Р. Мескона М., Портера М., Треси М, Чемберлена Э., Фатхутдинова Р.А., Юданова А.Ю. и др.). Основные параметры конкурентоспособности гостиницы (конкурентоспособность гостиничных услуг, имидж (бренд) и сегментирование). Комплексный подход к управлению конкурентоспособностью гостиницы для решения стратегических задач повышения конкурентоспособности.	4	4		8
Тема 2. Конкурентоспособность гостиничного предприятия и его услуг в условиях современного рынка.	Услуга: понятие, сущность, классификации. Критерии конкурентоспособности услуг. Стратегические и тактические факторы конкурентного преимущества. Тактические факторы конкурентного преимущества гостиничного предприятия. Стратегические факторы конкурентного преимущества гостиничного предприятия. Конкурентное преимущество гостиничного предприятия (характеристики, свойства гостиничных услуг). Типы конкурентных преимуществ: низкие издержки и специализация. Конкурентная стратегия: понятие и классификация. Методические подходы к формированию конкурентной стратегии предприятия. Стратегия обеспечения и поддержания конкурентоспособности гостиничного предприятия.	2	4		8
Раздел II. Факторы конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства.					
Тема 3. Факторы, формирующие устойчивую	Сущность и факторы конкурентоспособности предприятия гостиничной индустрии. Подходы к оценке конкурентоспособности предприятия	4	4		12

конкурентоспособность предприятий индустрии гостеприимства.	гостиничной индустрии. Выбор, обоснование, группировка и ранжирование факторов конкурентоспособности гостиничного предприятия.				
Тема 4. Факторы внешней и внутренней среды, влияющие на деятельность предприятий индустрии гостеприимства.	Факторы конкурентоспособности: внутренние и внешние. Внешние факторы конкурентоспособности: конкурентная среда и уровень конкуренции, степень приватизации предприятий в отрасли. Конкурентоспособность отрасли. Характеристики спроса на услуги предприятия. Случайные события (технологические прорывы, колебания цен на ресурсы, значительные изменения на мировых финансовых рынках, политические факторы). Экономические и организационно-административные формы и методы государственного регулирования. Внутренние факторы конкурентоспособности: научно-технический, производственно-технологический, финансово-экономический, кадровый, экологический; уровень технологической подготовки и разработки производственных процессов; уровень материально-технического обеспечения; эффективность производственного контроля; уровень технического, сервисного обслуживания, эффективность реклам.	2	4		12
Тема 5. Показатели оценки конкурентоспособности гостиничных услуг.	Принципы и показатели оценки конкурентоспособности. Критерии конкурентоспособности гостиничного предприятия. Показатели, характеризующие эффективность производственной деятельности гостиничного предприятия, издержки производства на единицу продукции (услуги), фондоотдача в стоимостном выражении, рентабельность, производительность труда в стоимостном выражении на человека. Показатели финансового положения предприятия – коэффициент автономии, характеризующий независимость предприятия от заемных источников, коэффициент платежеспособности, коэффициент ликвидности, коэффициент оборачиваемости оборотных средств. Показатели эффективности организации сбыта и продвижения услуг – рентабельность продаж, коэффициент загрузки производственных мощностей; показатели конкурентоспособности услуги – качество услуги, цена услуги.	2	4		12
Тема 6. Методы оценки и пути повышения конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства.	Методы оценки конкурентоспособности. Совокупность объективных моделей и ценностных цепочек, моделей стратегического анализа, субъективных матричных методов представляет качественные методы оценки. Количественные методы основаны на субъективных методах экспертных оценок, объективных расчетных и расчетно-графических методах (дифференциальных, комплексных). Экономическая эффективность мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства. Разработка рекомендаций и	4	4		14

	перспектив дальнейшего развития предприятий индустрии гостеприимства.				
Контроль:					**36**
Всего по дисциплине:		**18**	**24**	**0**	**66**

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендуемая литература

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Электронные ресурсы**
Шарафутдинова Н.С. Управление конкурентоспособностью организации. : учебное пособие / Шарафутдинова Н.С., Палякин Р.Б. — Москва : Русайнс, 2017. — 132 с.	https://book.ru/books/929804
Горбашко Е. А. Управление конкурентоспособностью : Учебник и практикум / под ред. Горбашко Е.А., Максимцева И. А. — Москва: Юрайт, 2019 .— 447 с.— (Бакалавр и магистр. Академический курс)	https://www.urait.ru/bcode/431964
Розанова Н.М. Конкурентные стратегии современной фирмы: Учебник и практикум / Розанова Н. М.— Москва: Юрайт, 2019 .— 343 с .— (Бакалавр и магистр. Академический курс)	https://www.urait.ru/bcode/434039
Управление конкурентоспособностью : учебник для вузов / Е. А. Горбашко [и др.] ; под редакцией Е. А. Горбашко, И. А. Максимцева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 407 с.	https://urait.ru/bcode/488882

5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства

- 7-Zip
- Microsoft Office Professional
- Microsoft Windows Professional

5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	**Наименование СПБД/ ИСС**

1.	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3.	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4.	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5.	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary www.oecd-ilibrary.org
6.	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
7.	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
8.	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
9.	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
10.	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
11.	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
12.	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Наименование учебных аудиторий, перечень	**Адрес (местоположение) учебных аудиторий**
Ауд. 407 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом.Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 72 посадочных мест; доска меловая - 1 шт.; тумба - 1 шт.; Компьютер Intel i3 2100 3.1/2Gb/500Gb/LG L 1942 - 1шт., Проектор Мультимедиф Epson EB-X02 - 1 шт., Микшер усилитель Jedia TA-1120 в комплекте - 1 шт., Акустическая система Hi-Fi PRO MASK6T-W - 2 шт., Экран с электроприводом Draper Baronet 183x240 см213/84 - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным	196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 103, лит. А, пом. 1Н, 2Н

курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	
Ауд. 404 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом.Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 36 посадочных мест; доска меловая 1 шт.; тумба; Компьютер Athlon 64 x2 4400 2.3/4Gb./150Gb - 1шт., Мультимедийный проектор Optoma EX-632 - 1 шт., Экран с электроприводом, DRAPER 120 185x244 - 1 шт., Колонки Hi-Fi PRO MASK6T-W (2шт.) - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 103, лит. А, пом. 1Н, 2Н
Ауд. 401 пом 4 Лаборатория "Лабораторный комплекс".Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 15 посадочных мест; Моноблок FOX MIMO 4450(Pentium G2020 2.9./4Gb/500Gb) - 15 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 103, лит. А, пом. 1Н, 2Н

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться со следующими документами:

– учебно-методической документацией;

– локальными нормативными актами, регламентирующими основные вопросы организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;

– графиком консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава.

Уровень и глубина освоения дисциплины определяются активной и систематической работой обучающихся на лекционных занятиях, занятиях семинарского типа, выполнением самостоятельной работы, в том числе в части выделения наиболее значимых и актуальных проблем для дальнейшего изучения. Особым условием качественного освоения дисциплины является эффективная организация труда, позволяющая распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком учебного процесса.

При подготовке к учебным занятиям обучающимся предоставляется возможность посещения консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава СПбГЭУ согласно расписанию, установленному в графике консультаций.

Аудиторная и внеаудиторная работа обучающихся должна быть направлена на формирование:

– фундаментальных основ мировоззрения обучающихся и естественнонаучного познания;

– базисных знаний, соответствующих направлению подготовки и заявленной профессиональной области, формирующих целевую и профессиональную основу для подготовки кадров;
– профессиональных компетенций ориентированных на удовлетворение потребностей рынка труда;
– индивидуальной траектории посредством освоения уникального набора профессиональных компетенций дополняющих компетентностную модель обучающегося, за счет ориентации на конкретные профессиональные специализированные области знаний, определяемые представителями рынка труда;
– метанавыков обучающихся, таких как: командная работа и лидерство, анализ данных, цифровые навыки, разработка и реализация проектов, межкультурное взаимодействие.

8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации

1 Управление конкурентоспособностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Цель и задачи.
2 Эволюция развития понятия конкурентоспособности предприятия
3 Показатели конкурентоспособности гостиничного предприятия
4 Факторы конкурентоспособности на гостиничных предприятиях
5 Уровни конкурентоспособности гостиничного предприятия
6 Конкурентоспособность предприятия: понятия и факторы
7 Система формирования конкурентоспособности гостиничного предприятия
8 Методики оценки конкурентоспособности гостиничного предприятия
9 Специфика оценки конкурентоспособности гостиничного предприятия.
10 Конкуренция и конкурентоспособность гостиничных предприятий.
11 Формирование конкурентных преимуществ в сфере гостиничных услуг
12 Конкурентоспособность гостиничного продукта: содержание, факторы, источники, показатели
13 Определение характера влияния потребителей на интенсивность конкуренции.
14 Конкурентные преимущества и их виды на предприятии питания.
15 Подходы к оценке конкурентоспособности предприятия гостиничной индустрии.
16 Выбор, обоснование, группировка и ранжирование факторов конкурентоспособности гостиничного предприятия.
17 Разработка методики оценки конкурентоспособности гостиничного предприятия.
18 Организационно-экономические условия конкурентоспособности гостиничного предприятия.
19 Глобализация экономики и глобализация конкуренции в индустрии гостеприимства
20 Формирование конкурентных преимуществ в сфере гостиничных услуг.

1.2 Темы письменных работ

Рабочей программой дисциплины не предусмотрено.

1.3 Контрольные точки

Номер контрольной точки	Тип контрольной точки	Способ проведения	Номера тем
1	Информационно-аналитическая работа	письменно	1-2
2	Контрольное тестирование	с помощью технических средств и информационных систем	3-6
3	Текущий контроль	с помощью технических средств и информационных систем	1-6

1.4 Другие объекты оценивания

Рабочей программой дисциплины не предусмотрено.

1.5 Самостоятельная работа обучающегося

Наименования самостоятельной работы	Номера тем
Подготовка к лекционным и практическим занятиям	1-6
Подготовка к экзамену	1-6

1.6 Шкала оценивания результата

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по дисциплине** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.
Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен (или дифференцированный зачет), итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<=54	неудовлетворительно
55-69	удовлетворительно
70-84	хорошо
>=85	отлично

Шкала оценивания результата

2 (балл до 54)	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат.
3 (балл 55-69)	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены. Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер.
4 (балл 70-84)	Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения.
5 (балл 85-100)	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме,

	структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход.