МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Проректор по образовательной деятельности  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Г. Шубаева  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_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 | *заочная* |
| Год набора | *2025* |

Составитель*(и)*:

|  |
| --- |
| к.пед.н, Сандрина Виктория Евгеньевна |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часов по учебному плану | 144 | **Виды контроля в семестрах:**   |  | | --- | | Экзамен: семестр 1 | |
| в том числе: |  |
| контактная работа | 16 |
| самостоятельная работа | 119 |
| практическая подготовка | 0 |
| часов на контроль | 9 |

**Распределение часов дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| Семестр: | 1 |
| Вид занятий | Часы |
| Лекционные занятия | 4 |
| Практические занятия | 12 |
| Лабораторные работы |  |
| **Итого аудиторных часов** | **16** |
| Самостоятельная работа | 119 |
| Часы на контроль | 9 |
| **Итого академических часов** | **144** |
| **Общая трудоемкость в зачетных единицах** | **4** |

Санкт-Петербург

2025

**СОДЕРЖАНИЕ**

[**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** 3](#_Toc183083325)

[**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ** 3](#_Toc183083326)

[**3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ** 3](#_Toc183083327)

[**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\*** 4](#_Toc183083328)

[**5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 6](#_Toc183083329)

[**5.1 Рекомендуемая литература** 6](#_Toc183083330)

[**5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства** 7](#_Toc183083331)

[**5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)** 7](#_Toc183083332)

[**6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 7](#_Toc183083333)

[**7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ** 9](#_Toc183083334)

[**8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ** 10](#_Toc183083335)

[**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** 11](#_Toc183083336)

[**1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации** 11](#_Toc183083337)

[**1.2 Темы письменных работ** 11](#_Toc183083338)

[**1.3 Контрольные точки** 11](#_Toc183083339)

[**1.4 Другие объекты оценивания** 12](#_Toc183083340)

[**1.5 Самостоятельная работа обучающегося** 12](#_Toc183083341)

[**1.6 Шкала оценивания результата** 12](#_Toc183083342)

# **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. | | 1 | | 2 |  | 19 |
| 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. | | 1 | | 2 |  | 20 |
|  | | | | | | | |
| Тема 3. Факторы, формирующие устойчивую конкурентоспособность предприятий индустрии гостеприимства. | Сущность и факторы конкурентоспособности предприятия гостиничной индустрии. Подходы к оценке конкурентоспособности предприятия гостиничной индустрии. Выбор, обоснование, группировка и ранжирование факторов конкурентоспособности гостиничного предприятия. | | 1 | | 2 |  | 20 |
| 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 |  | 20 |
| 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. | | 1 | | 2 |  | 20 |
| 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 перспектив дальнейшего развития предприятий индустрии гостеприимства. | |  | | 2 |  | 20 |
| **Контроль:** | | | | | | | **9** |
| **Всего по дисциплине:** | | **4** | | **12** | |  | **119** |

\*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 |
| - ОС Альт образование 10 |
| - LibreOffice Base |
| - LibreOffice Calc |
| - LibreOffice Writer |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование СПБД/ ИСС** |
| 1. | Электронная библиотека Grebennikon.ru – [www.grebennikon.ru](http://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](http://www.polpred.com) |
| 5. | База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary  [www.oecd-ilibrary.org](http://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](http://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. 210 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 27 посадочных мест; доска меловая - 1 шт.; тумба - 1 шт.; Компьютер HP GQ652AW#ACB dc7800 USDT E 6550 1.0G.DVD-ROM/ 2Gb/80Gb - 1 шт., Проектор NEC М350Х в компл. - 1 шт., Акустическая система JBL CONTROL 25 WH (пара колонок) - 1 шт., Микшер-усилитель ТА-1120 - 1 шт., Экран с электроприводом Screen Media Champion 203x153cm. MW 4:3. 4-уг. корпус - 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. 209 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 100 посадочных мест, доска меловая - 1 шт., тумба - 1 шт., Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Проектор Sanyo PLCXU106 - 1 шт., Колонки Hi-Fi PRO MASK6T-W (2шт.) - 1 шт., Микшер усилитель Jedia TA-1120 - 1 шт., Экран с электроприводом 175х234 Matte White 4:3 - 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 3 Лаборатория "Лабораторный комплекс".Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 25 посадочных мест; рабочее место преподавателя; доска меловая 1 шт.; Компьютер Intel Core i5-4460 CPU @ 3.2GHz/8Gb/1Tb/Samsung S23E200 - 21 шт., Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA - 4 шт., Экран напольный в доп.комплект. - 1 шт., Мультимедиа-проектор РВ8250 DLP.3000 - 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 |

# **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 | Тест | 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. |