

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Конкурентоспособность организации сферы гостеприимства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Учебный план 43.03.03_2024_834.plx
43.03.03 Гостиничное дело
Организация и управление гостиничным бизнесом

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах: экзамены 7
в том числе:		
аудиторные занятия	44	
самостоятельная работа	63,1	
часов на контроль	34,75	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	Неделя		15 5/6	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	26	26	26	26
Консультации (для студента)	0,9	0,9	0,9	0,9
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,25	0,25	0,25	0,25
Консультации перед экзаменом	1	1	1	1
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	46,15	46,15	46,15	46,15
Сам. работа	63,1	27,1	63,1	27,1
Часы на контроль	34,75	34,75	34,75	34,75
Итого	144	108	144	108

Программу составил(и):

к.э.н., зав. кафедрой, Куттубаева Тосканай Айтмуқановна; к.э.н., декан ЭЮФ, Газукина Юлия Геннадьевна

Рабочая программа дисциплины

Конкурентоспособность организации сферы гостеприимства

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом вуза от 01.02.2024 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от 11.04.2024 протокол № 9

Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	<i>Цели:</i> формирование комплекса теоретических знаний о содержании конкуренции, конкурентоспособности организации сферы гостеприимства, конкурентных стратегий, методах их формирования и реализации; формирование навыков оценки конкурентоспособности организации сферы гостеприимства.
1.2	<i>Задачи:</i> - формирование знаний, умений и навыков по принятию управленческих решений по повышению конкурентоспособности организации сферы гостеприимства на основе оценки его конкурентоспособности и диагностики конкурентной среды; - формирование знаний, умений и навыков по управлению конкурентоспособностью организации сферы гостеприимства; - формирование знаний, умений и навыков по применению современных методов и технологии в управлении конкурентоспособностью организации сферы гостеприимства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Деятельность административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия
2.1.2	Деятельность службы приема и размещения гостиничного предприятия
2.1.3	Маркетинг организации сферы гостеприимства и общественного питания
2.1.4	Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства и общественного питания
2.1.5	Менеджмент организации сферы гостеприимства и общественного питания
2.1.6	Сервисная деятельность
2.1.7	Экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Междисциплинарный проект "Повышение конкурентоспособности организации сферы гостеприимства"
2.2.2	Стратегический менеджмент в сфере гостеприимства
2.2.3	Управление качеством в сфере гостеприимства

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-5: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

ИД-1.ПК-5: Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

Знает:

- основную структуру затрат, оказывающих влияние на уровень конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Умеет:

- осуществлять выбор необходимой информации для анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений, оказывающих влияние на конкурентоспособность.

Владеет:

- навыками сбора, выбора и анализа информации, необходимой для анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений, оказывающих влияние на конкурентоспособность.

ИД-2.ПК-5: Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Знает:

- основные стратегии обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Умеет:

- разрабатывать систему мероприятий по повышению конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Владеет:

- методами выбора эффективных мероприятий по повышению конкурентоспособности организации.

ИД-3.ПК-5: Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

Знает:

- основные понятия и показатели конкурентоспособности, факторы, оказывающие влияние на уровень конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

Умеет:

- проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного

питания, их структурных подразделений;

Владеет:

- методами выбора эффективных мероприятий по повышению конкурентоспособности организации.

ИД-4.ПК-5: Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

Знает:

- основные понятия и показатели конкурентоспособности, факторы, оказывающие влияние на уровень конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

- основные составляющие конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Умеет:

- осуществлять выбор необходимой информации для анализа конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

- вырабатывать варианты управленческих решений в области обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания и обосновывать их выбор.

Владеет:

- навыками сбора, выбора и анализа информации, необходимой для оценки конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

- навыками принятия управленческих решений в области обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Тема 1. Введение в теорию конкуренции и конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания						

1.1	<p>Тема 1. Введение в теорию конкуренции и конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Интерактивная лекция (Лекция-беседа или «диалог с аудиторией»)</p> <p>Сущность понятий «конкуренция» и «конкурентоспособность». Общая характеристика критериев конкурентоспособности. Классические теории конкуренции и конкурентных отношений: А. Смит, Д. Рикардо, А. Маршал, Й. Шумпетер, Ф. Хайек.</p> <p>Современные теории конкуренции: М. Портер, М. Трейси, Ф. Вирсема, Дж. Ф. Мур, и др.</p> <p>Иерархия конкурентоспособности: конкурентоспособность как показатель развития экономической системы (подход Г. Азоева и А. Челенкова); национальная конкурентоспособность; конкурентоспособность регионов и отраслей; конкурентоспособность предприятия; конкурентоспособность товара. Модели управления конкурентоспособностью.</p> <p>Конкурентоспособность организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Факторы, влияющие на конкурентоспособность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>/Лек/</p>	7	2	ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
1.2	<p>Тема 1. Введение в теорию конкуренции и конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Образовательные технологии: эссе, дискуссия</p> <p>План занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> Обсуждение вопросов по теме Семинар - дискуссия по эссе на темы «Особенности конкуренции на гостиничном рынке в современных условиях» и «Факторы, влияющие на конкурентоспособность организаций сферы гостеприимства и общественного питания». <p>/Пр/</p>	7	2	ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Вопросы для обсуждения по теме, эссе, тест, вопросы для подготовки к экзамену
1.3	<p>Тема 1. Введение в теорию конкуренции и конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Содержание самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) Подготовка эссе Подготовка к текущему контролю (тесту) <p>Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, эссе, выполнение текущей контрольной работы (теста) /Ср/</p>	7	3	ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Вопросы для обсуждения по теме, эссе, тест, вопросы для подготовки к экзамену
	Раздел 2. Тема 2. Диагностика конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания						

2.1	<p>Тема 2. Диагностика конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Интерактивная лекция (Лекция-беседа или «диалог с аудиторией»)</p> <p>Понятие и основные составляющие конкурентной среды. Особенности конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Цель и задачи исследования отрасли при проведении оценки уровня конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Основные этапы исследования конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Выявление непосредственных конкурентов предприятия. Сегментация конкурентов с учетом цены и качества продукции (услуг). Проблема дефицита информации о конкурентах. Необходимый минимум информации о конкурентах. Общедоступные и специальные источники информации о конкурентной среде организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Методы диагностики конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>/Лек/</p>	7	2	ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
2.2	<p>Тема 2. Диагностика конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Образовательные технологий: деловая игра, работа в малых группах, дискуссия</p> <p>План занятий:</p> <p>1. Обсуждение вопросов по теме</p> <p>2. Комплексная деловая игра «Разработка стратегии повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания» 1 этап – «Анализ конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания» /Пр/</p>	7	4	ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Деловая игра, вопросы для обсуждения по теме, тест, реферат, вопросы для подготовки к экзамену

2.3	<p>Тема 2. Диагностика конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Содержание самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка к практическому занятию и деловой игре (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка реферата 3. Подготовка к текущей контрольной работы (теста) <p>Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, участие в деловой игре, реферат, выполнение текущей контрольной работы (теста) /Ср/</p>	7	4	ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Деловая игра, вопросы для обсуждения по теме, тест, реферат, вопросы для подготовки к экзамену
	Раздел 3. Тема 3. Оценка конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания						
3.1	<p>Тема 3. Оценка конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Интерактивная лекция (Лекция-беседа или «диалог с аудиторией»)</p> <p>Обзор определений понятия «конкурентоспособность предприятия». Виды конкурентоспособности предприятия. Показатели конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Методы оценки конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Оценка конкурентной позиции предприятия на рынке. Оценка конкурентоспособности продукции предприятия. Оценка конкурентоспособности предприятия на основе рейтинговой оценки. Оценка конкурентоспособности предприятия на основе расчета рыночной доли. Оценка конкурентоспособности предприятия на основе нормы потребительной стоимости. Оценка конкурентоспособности предприятия на основе теории эффективной конкуренции. Метод оценки конкурентоспособности предприятия на основе определения операционной эффективности и стратегического позиционирования. Многоугольник конкурентоспособности. Оценка конкурентоспособности предприятия на основе SWOT-анализа.</p> <p>/Лек/</p>	7	4	ИД-1.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	

3.2	<p>Тема 3. Оценка конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Образовательные технологии: деловая игра, работа в малых группах, дискуссия, решение практических задач</p> <p>План занятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Комплексная деловая игра «Разработка стратегии повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания» 2 этап – «Оценка конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания» 2. Обсуждение вопросов по теме 3. Практикум «Расчет показателей конкурентоспособности предприятия» /Пр/ 	7	4	ИД-1.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Деловая игра, вопросы для обсуждения по теме, тест, практические задачи, вопросы для подготовки к экзамену
3.3	<p>Тема 3. Оценка конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Содержание самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка к практическому занятию и деловой игре (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Самостоятельное решение задач 3. Подготовка к текущей контрольной работе (тест) <p>Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, участие в деловой игре, решение задач, выполнение текущей контрольной работы (теста) /Ср/</p>	7	4	ИД-1.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Деловая игра, вопросы для обсуждения по теме, тест, практические задачи, вопросы для подготовки к экзамену
	Раздел 4. Тема 4. Формирование конкурентных преимуществ организаций сферы гостеприимства и общественного питания						

4.1	<p>Тема 4. Формирование конкурентных преимуществ организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Интерактивная лекция (Лекция-дискуссия)</p> <p>Понятие и свойства конкурентного преимущества. Виды конкурентных преимуществ. Модель пяти сил конкуренции Портера. Влияние входных барьеров на конкурентные преимущества. Влияние поставщиков продукции на конкурентные преимущества. Влияние потребителей продукции на конкурентные преимущества. Влияние товаров-заменителей на конкурентные преимущества. Пути достижения и поддержания конкурентного преимущества предприятия.</p> <p>Конкурентный статус предприятия: понятие, оценка уровня. Типы конкурентного статуса предприятия.</p> <p>Построение конкурентной карты рынка.</p> <p>/Лек/</p>	7	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
4.2	<p>Тема 4. Формирование конкурентных преимуществ организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Образовательные технологии: деловая игра, работа в малых группах, дискуссия, решение практических задач</p> <p>План занятий:</p> <p>1. Комплексная деловая игра «Разработка стратегии повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания» 3 этап – «Формирование совокупности конкурентных преимуществ для организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>2. Обсуждение вопросов по теме</p> <p>3. Практикум «Оценка уровня конкурентного статуса организаций сферы гостеприимства и общественного питания»</p> <p>/Пр/</p>	7	4	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Деловая игра, вопросы для обсуждения по теме, тест, практические задачи, вопросы для подготовки к экзамену
4.3	<p>Тема 4. Формирование конкурентных преимуществ организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Содержание самостоятельной работы:</p> <p>1. Подготовка к практическому занятию и деловой игре (изучение основной и дополнительной литературы)</p> <p>2. Подготовка к текущей контрольной работе (тест)</p> <p>Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, участие в деловой игре, выполнение текущей контрольной работы (теста) /Ср/</p>	7	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Деловая игра, вопросы для обсуждения по теме, тест, практические задачи, вопросы для подготовки к экзамену

	Раздел 5. Тема 5. Основные стратегии обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания						
5.1	<p>Тема 5. Основные стратегии обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Интерактивная лекция (Лекция-визуализация (лекция с использование презентации в MS Power Point))</p> <p>Выбор базовой стратегии конкуренции. Адаптация стратегий конкуренции к особенностям рынка. SWOT-анализ, портфельный анализ (анализ товарного ассортимента) компании как основа выбора конкурентной стратегии. Классификация конкурентных стратегий. Классификация конкурентных стратегий по М. Портеру: стратегия лидерства в минимизации издержек; стратегия дифференциации; стратегии фокусирования. Конкурентные стратегии предприятия по А.А. Томпсону и А.Д. Стрикленду. Стратегии конкуренции по Г.Л. Азоеву, А.П. Челенкову. Стратегия снижения издержек, стратегия дифференциации продукции, стратегия фокусирования (сегментирования рынка): преимущества, необходимые рыночные условия, требования к организации производства и управления, дестабилизирующие факторы. Ситуационное проектирование стратегии конкуренции для организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Конкурентные стратегии на различных этапах жизненного цикла организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>/Лек/</p>	7	4	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	

5.2	<p>Тема 5. Основные стратегии обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Образовательные технологии: деловая игра, работа в малых группах, дискуссия, анализ конкретных ситуаций</p> <p>План занятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Комплексная деловая игра «Разработка стратегии повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания» 4 этап – «Разработка матрицы обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания» 2. Анализ конкретных ситуаций «Оценка конкурентной стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания» 3. Обсуждение вопросов по теме 4. Текущий контроль 1 (тест) /Пр/ 	7	4	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Деловая игра, вопросы для обсуждения по теме, тест, анализ конкретных ситуаций, вопросы для подготовки к экзамену
5.3	<p>Тема 4. Формирование конкурентных преимуществ организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Содержание самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка к практическому занятию и деловой игре (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка конспектов 3. Подготовка к текущей контрольной работе (тест) <p>Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, участие в деловой игре, выполнение текущей контрольной работы (теста), конспект /Ср/</p>	7	4	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Деловая игра, вопросы для обсуждения по теме, тест, анализ конкретных ситуаций, вопросы для подготовки к экзамену
	<p>Раздел 6. Тема 6. Комплексный подход к управлению конкурентоспособностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>						

6.1	<p>Тема 6. Комплексный подход к управлению конкурентоспособностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Интерактивная лекция (Лекция-визуализация (лекция с использование презентации в MS Power Point))</p> <p>Комплексная модель управления конкурентоспособностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Маркетинговые технологии управления конкурентоспособностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания: выбор целевых сегментов с целью эффективного позиционирования, выбор особых методов удовлетворения потребностей потребителей, управление продуктовым портфелем и соперничества с конкурентами на них.</p> <p>Технологии управления конкурентоспособностью предприятия на основе внедрения технологических, продуктовых, организационных инноваций. Человеческий ресурс как фактор повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Системный подход к управлению качеством в целях укрепления конкурентной позиции организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>/Лек/</p>	7	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
6.2	<p>Тема 6. Комплексный подход к управлению конкурентоспособностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Образовательные технологий: деловая игра, работа в малых группах, дискуссия, доклад</p> <p>План занятия:</p> <p>1. Обсуждение докладов на темы «Человеческий ресурс как фактор повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания». «Системный подход к управлению качеством в целях укрепления конкурентной позиции организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Маркетинговые технологии управления конкурентоспособностью предприятия».</p> <p>2. Обсуждение результатов самостоятельного задания «Оценка эффективности алгоритма управления конкурентоспособностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания»</p> <p>3. Обсуждение вопросов по теме</p> <p>/Пр/</p>	7	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Тест, практические задачи, доклад, вопросы для подготовки к экзамену

6.3	<p>Тема 6. Комплексный подход к управлению конкурентоспособностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания предприятия</p> <p>Содержание самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка докладов 3. Выполнение задания задания «Оценка эффективности алгоритма управления конкурентоспособностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания» 4. Подготовка к текущей контрольной работе (тест) <p>Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, доклад, выполнение текущей контрольной работы (теста), письменная работа /Ср/</p>	7	6	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Тест, практические задачи, доклад, вопросы для подготовки к экзамену
	Раздел 7. Тема 7. Разработка и реализация программ повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания						
7.1	<p>Тема 7. Разработка и реализация программ повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Интерактивная лекция (Лекция-визуализация (лекция с использование презентации в MS Power Point))</p> <p>Разработка и реализация программ повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Концепция разработки и основные элементы программы повышения конкурентоспособности предприятия. Предпосылки разработки программ повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Средства повышения конкурентоспособности предприятия. Этапы разработки программы повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Факторы успеха программы повышения конкурентоспособности предприятия. Оценка экономического эффекта мероприятий по поддержанию и повышению уровня конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Переоценка конкурентоспособности предприятия с учетом предложенных мероприятий.</p> <p>/Лек/</p>	7	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	

7.2	Тема 7. Разработка и реализация программ повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Образовательные технологии: деловая игра, работа в малых группах, дискуссия План занятий: 1. Комплексная деловая игра «Разработка стратегии повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания» 5 этап – «Разработка стратегии повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания» и 6 этап - «Обоснование и презентация программы повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания». 2. Обсуждение вопросов по теме 3. Текущий контроль 2 (тест) /Пр/	7	6	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Деловая игра, вопросы для обсуждения по теме, тест, вопросы для подготовки к экзамену
7.3	Тема 7. Разработка и реализация программ повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию и деловой игре (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущей контрольной работе (тест) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, участие в деловой игре, выполнение текущей контрольной работы (теста), конспект /Ср/	7	4,1	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Деловая игра, вопросы для обсуждения по теме, тест, вопросы для подготовки к экзамену
Раздел 8. Консультации							
8.1	Консультация по дисциплине /Конс/	7	0,9	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
Раздел 9. Промежуточная аттестация (экзамен)							
9.1	Подготовка к экзамену /Экзамен/	7	34,75	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
9.2	Контроль СР /КСРАтт/	7	0,25	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-4.ПК-5		0	
9.3	Контактная работа /КонсЭк/	7	1	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-4.ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Конкурентоспособность организаций сферы гостеприимства».
2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме тестов, практических задач, практических заданий, тем для эссе, рефератов и докладов, деловой игры, вопросов для обсуждения (дискуссии), и промежуточной аттестации в виде вопросов для подготовки к экзамену.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Примерные тесты для входного контроля:

1. Понятие «конкуренции» означает:

- а) освобождение экономики от дефицита товаров и услуг;
- б) ситуация, при которой происходит превращение экономики в эффективную функционирующую систему;
- в) соперничество, борьба между организациями, отраслями, регионами за достижение лучших результатов.

2. Упорядочите основные типы рынка по степени возрастания развитости конкуренции:

- а) чистая конкуренция;
- б) олигополия;
- в) монополия;
- г) монополистическая конкуренция.

3. Конкурентное преимущество – это всё, кроме:

- а) основа успешной деятельности компании на рынке конкретного товара;
- б) некоторая комбинация большей потребительной ценности и меньших издержек по её доставке;
- в) способность бизнеса организации реагировать на изменения внешних условий при реализации концепции раннего предупреждения;
- г) родовые преимущества, связанные с типичным позиционированием, обеспечиваемым за счет относительного превосходства в навыках и ресурсах, имеющихся у организации.

4. К внешним факторам конкурентоспособности предприятия не относится фактор:

- а) налоговые ставки в стране и регионах;
- б) наличие доступных и дешевых природных ресурсов;
- в) миссия организации;
- г) климатические условия и географическое положение страны или региона;
- д) уровень конкуренции во всех областях деятельности в стране;
- е) государственная поддержка малого и среднего бизнеса в стране и регионах.

5. К внутренним факторам конкурентоспособности продукции предприятия не относится фактор:

- а) патентоспособность (новизна) и уровень патентно-правовой защиты конструкции (структуры, состав) товара;
- б) уровень организации производства, труда и управления у потребителей товара, выпускаемого предприятием;
- в) конкурентоспособность персонала организации;
- г) прогрессивность информационных технологий;
- д) прогрессивность технологических процессов и оборудования;
- е) научный уровень системы управления (менеджмента);
- ж) обоснованность миссии организации.

6. Конкурентоспособность предприятия – это...

- а) способность удовлетворить требования конкретного потребителя в определенный период времени по показателям качества информации, технического уровня и затратам потребителя на приобретение и эксплуатацию;
- б) способность предприятия выдерживать конкуренцию в сравнении с аналогичными объектами на данном рынке;
- в) реальная и потенциальная способность предприятия в соответствующих условиях проектировать, изготавливать и сбывать товары, которые по ценовым и неценовым характеристикам в комплексе более привлекательны для потребителей, чем товары конкурентов;
- г) полезность предприятия для потребителя.

7. Направление повышения конкурентоспособности организации, к которому относят переподготовку кадров, соблюдение требований научных подходов:

- а) повышение качества управления на основе применения инструментов новой экономики;
- б) совершенствование предприятия инновационной деятельности;
- в) внедрение (проведение) стратегического маркетинга «выхода» и «входа» предприятия;
- г) совершенствование связей с внешней средой.

8. Направление повышения конкурентоспособности, к которому относят мониторинг основных параметров макро-, мезо- и микросреды предприятия:

- а) совершенствование связей с внешней средой;

- б) повышение качества управления на основе применения инструментов новой экономики;
- в) совершенствование предприятия инновационной деятельности;
- г) внедрение (проведение) стратегического маркетинга «выхода» и «входа» предприятия.

9. Субъектами конкуренции могут выступать ...

- а) товары
- б) регионы
- в) потребители
- г) отрасли
- д) предприятия
- е) страны

10. Факторы, формирующие конкурентное окружение:

- а) потребители
- б) СМИ
- в) поставщики
- г) контактные аудитории
- д) потенциальные хозяйствующие субъекты
- е) рынок рабочей силы
- ё) замещающие товары
- ж) существующие хозяйствующие субъекты

Примерные тесты для текущего контроля:

Тест «Выберите верный вариант ответа»

1. Методы оценки конкурентоспособности предприятия:

- а) основанные на теории эффективной конкуренции
- б) динамические
- в) матричные
- г) процессные
- д) структурные

2. Конкурентные преимущества классифицируются следующим образом:

- 1) преимущество по издержкам и преимущество по различию;
 - 2) устойчивое и неустойчивое конкурентное преимущество;
 - 3) операционное и стратегическое конкурентное преимущество;
 - 4) преходящее и постоянное конкурентное преимущество.
- а) 2, 3, 4;
 - б) 1, 2, 3;
 - в) 1, 3, 4.

3. Стратегия дифференциации, способствующая формированию конкурентных преимуществ, особенно успешна:

- а) в условиях массового спроса;
- б) когда многие покупатели заинтересованы в особых характеристиках товара;
- в) когда предпочтения покупателей сильно отличаются в зависимости от половозрастной принадлежности;
- г) когда дифференциация рыночных ниш сочетается с высокой эластичностью спроса по доходу.

4. На «высоту» входного барьера, определяющего вероятность вступления потенциальных конкурентов из других отраслей в конкурентную борьбу на чужом для них рынке не относится фактор:

- а) параметры производственного и маркетингового эффектов масштаба и освоения, характеризующие положение конкурентных товаров на данном рынке;
- б) наличие патентов или лицензий на конкурентные товары, сроки действия которых не заканчиваются к моменту выхода на рынок потенциальных конкурентов;
- в) существующие предпочтения и преданность потребителей в отношении торговых марок конкурентных товаров;
- г) качество или внешний вид товара – заменителя;
- д) наличие действующих и/или стоимость создания и обеспечения функционирования новых каналов сбыта, поставок;
- е) уровень тарифных и таможенных ограничений.

5. Из перечисленных конкурентных преимуществ предприятия к базовому преимуществу относится:

- а) развитая рыночная инфраструктура страны или региона дислокации предприятия;
- б) активы предприятия;
- в) высокая квалификация персонала предприятия;
- г) допуск на рынок дешевых трудовых, материально-вещественных, информационных и финансовых ресурсов;
- д) использование традиционных и проверенных практикой нововведений при модернизации товара или технологий их изготовления и продвижения на рынки.

6. Какими двумя основными свойствами должен обладать продукт, чтобы иметь конкурентные преимущества?

- а) продукт должен быть интересен покупателю настолько, что он готов отдать за него деньги;
- б) продукт должен быть новым на рынке;
- в) продукт должен быть интересен покупателю более, чем аналогичный или схожий по потребительским качествам продукт, производимый другими фирмами;
- г) продукт должен быть хорошо разрекламирован.

7. Назовите три основные стратегии создания конкурентных преимуществ:

- а) расширение номенклатуры товаров;
- б) лидерство в цене;
- в) концентрация внимания на интересы конкретных потребителей;
- г) послепродажное обслуживание и отслеживание проданного товара;
- д) дифференциация.

8. Научный подход к формированию механизма конкурентоспособности организации, позволяющий повысить качество и эффективность управляемых объектов, на основе применения методологии исследования объектов как систем, метод выживания на рынке, метод превращения сложного в простое, восхождения от абстрактного к конкретному – это:

- а) системный подход;
- б) логический подход;
- в) инновационный подход;
- г) комплексный подход;
- д) глобальный подход;
- е) интеграционный подход.

9. Научный подход к формированию механизма конкурентоспособности организации, ориентированный на активизацию инновационной деятельности в области базовых наукоёмких отраслей, являющихся двигателями развития экономики. Факторы производства и инвестиций должны быть средствами научно обоснованной инновационной деятельности, а не её целью. Это - ...

- а) системный подход;
- б) логический подход;
- в) инновационный подход;
- г) комплексный подход;
- д) глобальный подход;
- е) интеграционный подход.

10. Фактор, определяющий конкурентную силу поставщика организации:

- а) темпы инфляции и нормы налогообложения
- б) материально-техническая база поставщика
- в) уровень специализации поставщика
- г) кадровая политика поставщика

11. Укажите, какие показатели являются основой при построении матрицы БКГ:

- а) рентабельность продаж;
- б) темпы роста рыночной доли;
- в) число путей достижения конкурентного преимущества;
- г) перспективы развития рынка;
- д) доля рынка;
- е) размер конкурентного преимущества.

12. Какие из перечисленных показателей могут использоваться для оценки конкурентного преимущества организации при построении матрицы МакКинси?

- а) доля рынка;
- б) прибыльность отрасли;
- в) производственный потенциал;
- г) интенсивность конкуренции.

13. Построение карты рынка, согласно методике Г.Л. Азоева, осуществляется по показателям:

- а) конкурентоспособность товара;
- б) рентабельность реализованной продукции;
- в) доля рынка;
- г) рейтинговое число;
- д) рентабельность капитала;
- е) темпы роста рыночной доли.

14. Целями оценки конкурентоспособности товара являются:

- а) определение положения вновь разрабатываемого изделия в ряду аналогов организаций отрасли;
- б) увязка научно-технической и производственно-коммерческой стратегии организации с запросами четко выявленных совокупностей потребителей;

- в) разработка мер по повышению уровня конкурентоспособности товара;
- г) изменение состава и структуры выпускаемого ассортимента продукции;
- д) установление цен на товары;
- е) ориентация всей маркетинговой деятельности на конкретного потребителя.

15. Продолжите фразу: «Уровень конкурентоспособности товара — это..»

- 1) ...относительная количественная характеристика товара удовлетворять требованиям конкретного рынка по сравнению с товарами конкурентов»;
- 2) ...совокупность качественных характеристик товара, которая отражает его отличие от товара-образца и обеспечивает этому товару преимущества на конкурентном рынке»;
- 3) ...совокупность стоимостных характеристик товара, которая отражает его отличие от аналогичных товаров и обеспечивает этому товару преимущества на конкурентном рынке»;
- 4) ...комплексная многоаспектная его характеристика, определяющая предпочтение товара на рынке по сравнению с аналогичным товаром конкурентов как по степени соответствия конкретным потребностям потребителей, так и по затратам на их удовлетворение».

Критерии оценки текущего контроля 1 и 2:

«отлично» (6,8-8 балла), повышенный уровень

Правильные ответы даны на 85-100% вопросов

«хорошо» (5,3-6,7 балла), пороговый уровень

Правильные ответы даны на 66-84% вопросов

«удовлетворительно» (4 – 5,2 балл), пороговый уровень

Правильные ответы даны на 50-65% вопросов

«неудовлетворительно» (0-3,9 балла), уровень не сформирован

Правильные ответы даны на менее 50% вопросов

Дискуссия (обсуждение вопросов по теме)

Тема 1. Введение в теорию конкуренции и конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Вопросы и задания для подготовки к практическому занятию:

1. Дайте определение понятию «конкуренция». Что является объектом и субъектом конкуренции? Перечислите виды конкуренции и дайте им краткую характеристику.
2. Раскройте содержание понятия «конкурентоспособность». В чем заключаются функции конкурентоспособности?
3. Раскройте содержание основных типов конкуренции. Приведите примеры.
4. В чем различие ценовой и неценовой конкуренции? Перечислите основные формы неценовой конкуренции и определите их роль.
5. Охарактеризуйте свойства многоуровневости формирования конкурентоспособности субъектов рынка. Приведите примеры.
7. Назовите факторы, влияющие на конкурентоспособность сферы гостеприимства и общественного питания. Приведите примеры.

Тема 2. Диагностика конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Вопросы и задания для подготовки к практическому занятию:

1. Дайте определение конкурентной среде. Назовите основные составляющие конкурентной среды предприятия.
2. В чем заключаются особенности конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3. Каковы цель и задачи исследования отрасли при проведении оценки уровня конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания?
4. Охарактеризуйте содержание основных этапов исследования конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
5. Приведите примеры сегментации конкурентов с учетом цены и качества продукции (услуг).
6. Приведите примеры необходимого минимума информации о конкурентах.
7. В чем заключаются особенности применения специальных источников информации о конкурентной среде организаций сферы гостеприимства и общественного питания?
8. Дайте характеристику методам диагностики конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 3. Оценка конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Вопросы и задания для подготовки к практическому занятию:

1. Назовите показатели конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
2. Дайте характеристику методам оценки конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Определите их преимущества и недостатки.
3. Что такое многоугольник конкурентоспособности? Назовите правила его построения.

Тема 4. Формирование конкурентных преимуществ организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Вопросы и задания для подготовки к практическому занятию:

1. Дайте определение понятию «конкурентное преимущество». Какие факторы конкурентного преимущества существуют?
2. В чем заключается различие между тактическим и стратегическим факторами конкурентного преимущества? Приведите примеры стратегических факторов конкурентного преимущества.

3. Какими характеристиками должны обладать конкурентные преимущества?
4. Перечислите виды конкурентных преимуществ и их источники. В чем заключается анализ конкурентного преимущества?
5. Охарактеризуйте модель пяти сил конкуренции М. Портера.
6. Что такое «конкурентный статус фирмы»? Назовите типы конкурентного статуса предприятия
7. Что такое «конкурентная карта рынка»? Назовите правила построения конкурентной карты рынка.

Тема 5. Основные стратегии обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Вопросы и задания для подготовки к практическому занятию:

1. Дайте определения конкурентной стратегии и стратегии управления конкурентоспособностью предприятия.
2. Назовите виды и дайте характеристику стратегий конкурентного поведения компании в отрасли, предложенные М. Портером.
3. Назовите виды и дайте характеристику стратегий конкуренции предприятия, выделенные А.А. Томпсоном и А.Д. Стриклендом.
4. Назовите виды и дайте характеристику стратегий конкуренции, предложенные Г.Л. Азоевым, А.П. Челенковым.
5. В чем особенности ситуационного проектирования стратегии конкуренции для организаций сферы гостеприимства и общественного питания?
6. Назовите особенности разработки конкурентных стратегий на различных этапах жизненного цикла организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 6. Комплексный подход к управлению конкурентоспособностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

1. В чем заключается управление конкурентоспособностью предприятий? Что является объектом управления в системе управления конкурентоспособностью предприятия?
2. Какие подсистемы включает система управления конкурентоспособностью предприятий? Раскройте содержание каждой подсистемы.
3. В чем заключается управление конкурентоспособностью на основе инноваций и институциональных преобразований? Приведите примеры российской практики.
4. Какими условиями обеспечивается технологическая конкурентоспособность? Раскройте содержание каждого из условий и приведите примеры.
5. Раскройте сущность этапов процесса управления конкурентоспособностью предприятия. Какова последовательность принятия решений по управлению конкурентоспособностью предприятия?

Тема 7. Разработка и реализация программ повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Вопросы и задания для подготовки к практическому занятию:

1. Каковы предпосылки разработки программ повышения конкурентоспособности предприятия?
2. Назовите этапы разработки программы повышения конкурентоспособности предприятия и охарактеризуйте их содержание.
3. Какие средства и методы можно использовать для повышения конкурентоспособности предприятия?
4. Как проводится оценка экономического эффекта мероприятий по поддержанию и повышению уровня конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания?
5. Каким образом должна быть проведена переоценка конкурентоспособности предприятия с учетом предложенных мероприятий?

Критерии оценки:

«отлично» (3 балла), повышенный уровень

При участии в обсуждении вопросов (дискуссии) студент использовал знания по теме, полученные не только на лекционных занятиях, но из основной литературы и дополнительных источников. При этом студент показал умения отстаивать свое мнение и слушать других, способности аргументировано и логически верно формулировать свои мысли. На все дополнительные вопросы и аргументы другой стороны даны верные ответы.

«хорошо» (2 балла), пороговый уровень

При участии в обсуждении вопросов (дискуссии) студент использовал знания по теме, полученные на лекционных занятиях и из основной литературы. При этом студент на должном уровне показал умения отстаивать свое мнение и слушать других, способности аргументировано и логически верно формулировать свои мысли. Отдельные вопросы и аргументы другой стороны в дискуссии, заданные студенту, вызвали затруднения.

«удовлетворительно» (1 балл), пороговый уровень

При участии в обсуждении вопросов (дискуссии) студент использовал знания по теме, полученные только на лекционных занятиях. При этом студент слабо показал умения отстаивать свое мнение и слушать других, не полностью проявил способности аргументировано и логически верно формулировать свои мысли. Вопросы и аргументы другой стороны в дискуссии, заданные студенту дополнительно, вызвали затруднения.

«неудовлетворительно» (0 баллов), уровень не сформирован

При участии в обсуждении вопросов (дискуссии) студент не показал знания по теме. При этом студент не показал умения отстаивать свое мнение и слушать других, способности аргументировано и логически верно формулировать свои мысли.

Примерные практические задачи:

Практическая задача 1 (3 балла). Выберите 5-7 финансовых и технико-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, по которым будет проводиться оценка уровня конкурентоспособности предприятия и его конкурента. Поясните свой выбор. Выбирайте показатели, которые могут быть рассчитаны на основании данных финансовой отчетности предприятий. Укажите и обоснуйте весомость каждого из выбранных показателей. Выбор конкурентов и поиск первичной информации (финансовой отчетности) – индивидуальная предварительная работа студентов. Рассчитайте уровень конкурентоспособности одного из предприятий, ход и результаты расчетов оформите в виде таблицы. Проанализируйте структуру и динамику получившегося интегрального показателя КСП.

Практическая задача 2 (3 балла). Характеристика основных показателей продуктового портфеля гостиницы:

Гостиничный продукт А	Объем реализации (у.е.)	Прошлый год - 8400000	Текущий год - 8700000	Емкость рынка в текущем году (у.е.) - 112000000	Объем реализации конкурента в текущем году (у.е.) - 24000000
Гостиничный продукт Б	Объем реализации (у.е.)	Прошлый год - 17100000	Текущий год - 19400000	Емкость рынка в текущем году (у.е.) - 86000000	Объем реализации конкурента в текущем году (у.е.) - 11200000
Гостиничный продукт В	Объем реализации (у.е.)	Прошлый год - 4700000	Текущий год - 5400000	Емкость рынка в текущем году (у.е.) - 114000000	Объем реализации конкурента в текущем году (у.е.) - 8700000
Гостиничный продукт Г	Объем реализации (у.е.)	Прошлый год - 6000000	Текущий год - 8000000	Емкость рынка в текущем году (у.е.) - 39000000	Объем реализации конкурента в текущем году (у.е.) - 4300000

Определите:

- 1) конкурентоспособность каждого вида гостиничного продукта по отношению к аналогичным продуктам конкурентов по охвату рынка;
- 2) положение производимых фирмой видов гостиничных продуктов согласно матрице БКГ (Бостонской консалтинговой группы);
- 3) этап ЖЦТ для каждого вида гостиничных продуктов;
- 4) стратегию фирмы по дальнейшему формированию продуктового портфеля.

Критерий оценки:

«отлично» (5-4,5 балла), повышенный уровень

Студентом решена задача повышенного уровня. При этом составлен правильный алгоритм решения задачи, в логических рассуждениях, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом.

«хорошо» (3-4,5 балла), пороговый уровень

Студентом решена задача порогового уровня. При этом составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

«удовлетворительно» (2,5-3 балла), пороговый уровень

Студентом решена задача порогового уровня. При этом, задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задача решена не полностью или в общем виде.

«неудовлетворительно» (0 баллов), уровень не сформирован

Студентом задача решена неправильно, допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах.

Примерные практические задания:

Практическое задание 1 (4 балла). Дайте характеристику системе управления конкурентоспособностью предприятия, на котором вы проходили практику. Для выполнения задания необходимо представить: 1) название предприятия, форму собственности, организационно-правовой статус. Краткое описание направлений деятельности предприятия в соответствии с кодами ОКВЭД (Общероссийский классификатор видов экономической деятельности); 2) характеристику управляющей подсистемы; 3) характеристику обеспечивающей подсистемы; 4) характеристику управляемой функциональной подсистемы; 5) характеристику подсистемы внутренней среды; 6) выводы.

Практическое задание 2 (4 балла). Проанализируйте конкурентную структуру сферы гостеприимства и общественного питания.

Основные задачи, которые необходимо решить:

- изучение структурных компонентов модели пяти конкурентных сил М. Портера;
- исследование конкурентной структуры конкретной отрасли;
- выявление характера влияния конкурентных сил на потенциал прибыльности и привлекательности отрасли.

Критерии оценки:

«отлично» (91-100%), повышенный уровень

Практическое задание выполнено в полном объеме и правильно. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу. Студент выполнил задание самостоятельно.

«хорошо» (75-90%), пороговый уровень

Практическое задание выполнено в полном объеме, но есть отдельные замечания по содержанию задания. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу. Студент выполнил задание самостоятельно.

«удовлетворительно» (50-74%), пороговый уровень

Практическое задание выполнено не в полном объеме и есть замечания по содержанию. При выполнении задания студент

использовал конспекты лекции, основную литературу. Студент выполнил задание самостоятельно.

«неудовлетворительно» (менее 50%), уровень не сформирован

Практическое задание выполнено не в полном объеме и с ошибками. Сложно оценить самостоятельность выполнения задания.

Деловая игра

Комплексная деловая игра «Разработка стратегии повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания»

Цель деловой игры: формирование у студентов практических умений и навыков в принятии решений по разработке стратегии повышения конкурентоспособности конкретной организации сферы гостеприимства и общественного питания, формирование навыков командной работы, навыков аналитической деятельности и аргументации.

Задачи деловой игры:

- проанализировать конкурентную ситуацию на рынке гостиничных услуг Республики Алтай;
- оценить конкурентоспособность гостиничных услуг и организации сферы гостеприимства и общественного питания в целом;
- обосновать и разработать стратегические направления повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Условие игры: студенты разбиваются на группы по четыре человека, представляющие менеджеров организации сферы гостеприимства и общественного питания. Задание по выбору организации сферы гостеприимства и общественного питания, сбору необходимой информации, студенты получают заранее и выполняют в рамках самостоятельной работы.

Ход игры:

Организационный этап – ознакомление с заданиями игры, правилами проведения деловой игры, с общей характеристикой конкретной организации сферы гостеприимства и общественного питания, на примере которого будут выполняться задания игры.

1 этап – анализ конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания. На данном этапе необходимо собрать информацию о факторах конкурентной среды организации сферы гостеприимства и общественного питания, проанализировать их, выявить факторы, положительно и отрицательно, влияющие на деятельность организации сферы гостеприимства и общественного питания. Необходимо выявить прямых и потенциальных конкурентов на рынке Республики Алтай, выбрать несколько основных конкурентов организаций сферы гостеприимства и общественного питания на рынке, провести анализ деятельности конкурентов. Анализ конкурентов связан с ответами на следующие вопросы:

1. Какие планы существуют у конкурентов в отношении их доли рынка, повышения рентабельности и увеличения объема продаж?
2. Какой рыночной стратегии придерживаются ваши конкуренты в настоящее время?
3. С помощью каких средств обеспечивают они её реализацию?
4. Каковы её сильные и слабые стороны?
5. Какие действия можно ожидать в будущем от нынешних и возможных конкурентов?

2 этап – оценка конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. На данном этапе необходимо определить основных конкурентов организаций сферы гостеприимства и общественного питания и провести сравнительную оценку.

3 этап – формирование совокупности конкурентных преимуществ для организаций сферы гостеприимства и общественного питания. На этом этапе необходимо по результатам анализа сформировать совокупность конкурентных преимуществ организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Необходимо систематизировать и обосновать конкурентные преимущества организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

4 этап – разработка матрицы обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. На основе результатов анализа на предыдущих этапах деловой игры необходимо разработать матрицу обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

5 этап – разработка стратегии повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. На этом этапе необходимо на основе результатов анализа на предыдущих этапах деловой игры, разработать стратегию повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

6 этап - обоснование и презентация программы повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. На этом этапе необходимо на основе стратегии повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, разработанной на предыдущем этапе, разработать программу мероприятий повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. На данном этапе надо подготовить презентацию по результатам деловой игры.

7 этап – подведение итогов деловой игры, оценка результатов работы команд.

Критерии оценки:

«отлично» (6 (3) балла), повышенный уровень

Студент продемонстрировал отличное знание теории предмета, смог применить теорию на практике. Соответствие игровой роли абсолютное; во время игры правильно применены технологические особенности игровой роли, при подготовке к роли проанализирована проблема и даны обоснованные рекомендации по ее решению.

«хорошо» (4 (2) балла), пороговый уровень

Студент продемонстрировал хорошее знание теории предмета, смог применить теорию на практике. В целом соответствует игровой роли; во время игры применены некоторые технологии эффективного общения, проанализирована проблема и даны рекомендации по ее решению.

«удовлетворительно» (2 (1) балл), пороговый уровень
 Студент продемонстрировал удовлетворительное знание теории предмета, смог применить некоторые положения на практике. В основном соответствует игровой роли;
 «неудовлетворительно» (0 баллов), уровень не сформирован
 Студент не знает теорию предмета, не соответствует игровой роли;

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Тематика эссе

1. Особенности конкуренции в организациях сферы гостеприимства в современных условиях
2. Факторы, влияющие на конкурентоспособность организации сферы гостеприимства и общественного питания

Критерий оценки эссе:

Требования, предъявляемые к эссе

1. Оно должно восприниматься как единое целое, идея должна быть ясной и понятной.
2. Не должно содержать ничего лишнего, должно включать только ту информацию, которая необходима для раскрытия позиции, идеи автора.
3. Эссе должно иметь грамотное композиционное построение, быть логичным, четким по структуре.
4. Каждый абзац должен содержать только одну основную мысль.
5. Оно должно показывать, что его автор знает и осмысленно использует теоретические понятия, термины, обобщения, мировоззренческие идеи.
6. Должно содержать убедительную аргументацию заявленной по проблеме позиции.

«отлично» (4 баллов), повышенный уровень

В эссе четко сформулировано понимание проблемы и ясно выражено отношение к ней автора. Проблема раскрыта на теоретическом и практическом уровнях, с приведением примеров из реальной практики. В эссе логически соединены в единое повествование термины, понятия, теоретические обобщения, относящиеся к раскрываемой проблеме. В эссе представлена четкая аргументация, доказывающая позицию автора (в виде современных социальных процессов, конкретных примеров, статистических данных и т. п.).

«хорошо» (3 балла), пороговый уровень

В эссе с неточностями представлена собственная точка зрения (позиция, отношение) при раскрытии проблемы. Проблема раскрыта на теоретическом уровне с неточностями в использовании терминов и понятий в контексте ответа. В эссе дана аргументация своего мнения со слабой опорой на факты из практики.

«удовлетворительно» (2 балла), пороговый уровень

В эссе расплывчато представлена собственная точка зрения (позиция, отношение) при раскрытии проблемы. В эссе проблема раскрыта с некорректным использованием терминов и понятий в контексте ответа (теоретические связи и обоснования не присутствуют или явно не прослеживаются). В эссе слабо аргументировано собственное мнение с минимальной опорой на факты из практики.

«неудовлетворительно» (0 баллов), уровень не сформирован

В эссе не прослеживается собственная точка зрения (позиция, отношение) при раскрытии проблемы. Проблема раскрыта слабо, без использования терминов. Не аргументировано собственное мнение. Эссе не предоставлено.

Тематика рефератов, доклада

1. Применение метода бенчмаркинга для оценки конкурентной среды организации сферы гостеприимства и общественного питания
2. Особенности конкурентной среды организации сферы гостеприимства и общественного питания.
3. Человеческий ресурс как фактор повышения конкурентоспособности организации сферы гостеприимства и общественного питания
4. Системный подход к управлению качеством в целях укрепления конкурентной позиции организации сферы гостеприимства и общественного питания
5. Маркетинговые технологии управления конкурентоспособностью организации сферы гостеприимства и общественного питания

Критерии оценки реферата:

Требования к написанию реферата

1. Общий объем реферата должен быть не менее 15, но не более 30 страниц машинописного текста шрифта Times New Roman, размер 14, интервал 1,5, выравнивание по ширине текста при соблюдении полей в размере 3 см слева, 1,5 справа и по 2 см - сверху и снизу.
2. Первая страница - титульный лист (не нумеруется), вторая - содержание, которое в развернутом виде отражает изучаемые вопросы, далее - введение, обосновывающее актуальность выполнения реферата конкретно по выбранной теме, с указанием предмета, объекта исследования. Основная часть реферата должна быть четко структурирована. В заключении студентом обобщаются выводы по теме, при необходимости делаются предложения, обосновывается личное мнение студента на поставленную проблему, возникшую ситуацию и т.п.
3. Список литературы должен быть оформлен в соответствии с ГОСТом, содержать не менее 5-7 источников научных и периодических изданий.

«отлично» (6 балла), повышенный уровень

Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«хорошо» (4 балла), пороговый уровень

Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«удовлетворительно» (2 балл), пороговый уровень

Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«неудовлетворительно» (0 баллов), уровень не сформирован

Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Критерии оценки доклада:

Доклад должен иметь следующую структуру:

- титульный лист

- оглавление (в нем последовательно излагаются названия пунктов доклада, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт);

- введение (формулирует суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада, дается характеристика используемой литературы);

- основная часть (каждый раздел ее, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из ее сторон, логически является продолжением предыдущего; в основной части могут быть представлены таблицы, графики, схемы);

- заключение (подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме доклада, предлагаются рекомендации);

- список использованных источников.

«отлично» (4 балла), повышенный уровень

Содержание доклада соответствует требованиям к содержанию и структуре доклада. Тема доклада раскрыта полностью. Выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, изложение материала логично, доступно. На основе представленной презентации формируется полное понимание тематики исследования, раскрыты детали. Презентация полностью соответствует установленным требованиям. При подготовке доклада использованы различные актуальные источники информации. Все ответы на вопросы по докладу при его обсуждении исчерпывающие, аргументированные, корректные. Выступление докладчика полностью соответствует критериям ораторского искусства.

«хорошо» (3 балла), пороговый уровень

Содержание доклада за исключением отдельных моментов, соответствует требованиям к содержанию и структуре доклада. Тема раскрыта в достаточной степени, но не полностью, приведены примеры из практики. Информации представлено недостаточно; в отдельных случаях нарушена логика в изложении материала, не совсем доступно. На основе представленной презентации формируется общее понимание тематики исследования, но не ясны детали. При подготовке доклада использованы различные актуальные источники информации. Не все ответы на вопросы по докладу при его обсуждении исчерпывающие, аргументированные, корректные.

«удовлетворительно» (2 балл), пороговый уровень

Содержание доклада частично соответствует требованиям к содержанию и структуре доклада. Раскрыта малая часть темы; поиск информации проведён поверхностно; в изложении материала отсутствует логика, доступность. На основе представленной презентации не совсем понятна тематика исследования, детали не раскрыты. При подготовке доклада использованы не актуальные источники информации. При обсуждении доклада ответов на вопросы не было, или они не соответствовали заданным вопросам. Выступление докладчика частично соответствует критериям ораторского искусства.

«неудовлетворительно» (0 баллов), уровень не сформирован

Содержание темы не раскрыто, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Подготовка конспектов по следующим вопросам:

1. Ситуационное проектирование стратегии конкуренции для организации сферы гостеприимства и общественного питания.

2. Конкурентные стратегии на различных этапах жизненного цикла организации сферы гостеприимства и общественного питания.

Критерии оценки:

«отлично» (1,5-2 балл), повышенный уровень

В конспекте, в том числе в конспекте-схеме в полном объеме раскрыто содержание вопроса. При этом в конспекте соблюдена логика изложения вопроса, выделены ключевые моменты вопроса. Конспект составлен понятным языком, содержит рисунки, таблицы, к которым даны все необходимые пояснения. Приведены примеры, иллюстрирующие ключевые моменты темы.

«хорошо» (1-1,4 балла), пороговый уровень

В конспекте, в том числе в конспекте-схеме в полном объеме раскрыто содержание вопроса. При этом в конспекте соблюдена логика изложения вопроса, прослеживается неясность и нечеткость изложения вопроса, выделены не все

ключевые моменты вопроса. Конспект составлен понятным языком, содержит рисунки, таблицы, к некоторым из которых не даны полные необходимые пояснения. Иллюстрационные примеры приведены не в полном объеме.

«удовлетворительно» (0,5 -1,0 балла), пороговый уровень

В конспекте, в том числе в конспекте-схеме не полностью отражено содержание вопроса. В конспекте имеются нарушения логики изложения материала темы. Не выделены ключевые моменты темы. Конспект составлен небрежно и неграмотно. Не приведены иллюстрационные примеры.

«неудовлетворительно» (0 баллов), уровень не сформирован

Конспект, в том числе конспект-схема не представлен.

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену

1. Сущность понятий «конкуренция» и «конкурентоспособность».
2. Классические теории конкуренции и конкурентных отношений: А. Смит, Д. Рикардо, А. Маршал, Й. Шумпетер, Ф. Хайек.
3. Современные теории конкуренции: М. Портер, М. Трейси, Ф. Вирсема, Дж. Ф. Мур, и др.
4. Иерархия конкурентоспособности: национальная конкурентоспособность; конкурентоспособность регионов и отраслей; конкурентоспособность предприятия; конкурентоспособность товара.
5. Конкурентоспособность организации сферы гостеприимства и общественного питания. Факторы, влияющие на конкурентоспособность организации сферы гостеприимства и общественного питания.
6. Понятие и основные составляющие конкурентной среды. Особенности конкурентной среды организации сферы гостеприимства и общественного питания.
7. Цель и задачи исследования отрасли при проведении оценки уровня конкурентоспособности организации сферы гостеприимства и общественного питания.
8. Основные этапы исследования конкурентной среды организации сферы гостеприимства и общественного питания
9. Методы диагностики конкурентной среды организации сферы гостеприимства и общественного питания
10. Обзор определений понятия «конкурентоспособность предприятия». Виды конкурентоспособности предприятия.
11. Показатели конкурентоспособности организации сферы гостеприимства и общественного питания.
12. Оценка конкурентоспособности предприятия на основе рейтинговой оценки.
13. Оценка конкурентоспособности предприятия на основе расчета рыночной доли.
14. Оценка конкурентоспособности предприятия на основе нормы потребительской стоимости.
15. Оценка конкурентоспособности предприятия на основе теории эффективной конкуренции.
16. Метод оценки конкурентоспособности предприятия на основе определения операционной эффективности и стратегического позиционирования.
17. Многоугольник конкурентоспособности.
18. Оценка конкурентоспособности предприятия на основе SWOT-анализа.
19. Понятие и свойства конкурентного преимущества. Виды конкурентных преимуществ.
20. Модель пяти сил конкуренции Портера.
21. Конкурентный статус фирмы: понятие, оценка уровня. Типы конкурентного статуса предприятия. Построение конкурентной карты рынка.
22. Классификация конкурентных стратегий по М. Портеру: стратегия лидерства в минимизации издержек; стратегия дифференциации; стратегии фокусирования.
23. Конкурентные стратегии предприятия по А.А. Томпсону и А.Д. Стрикленду.
24. Стратегии конкуренции по Г.Л. Азоеву, А.П. Челенкову.
25. Конкурентные стратегии на различных этапах жизненного цикла организации сферы гостеприимства и общественного питания.
26. Комплексная модель управления конкурентоспособностью организации сферы гостеприимства и общественного питания.
27. Маркетинговые технологии управления конкурентоспособностью организации сферы гостеприимства и общественного питания.
28. Технологии управления конкурентоспособностью предприятия на основе внедрения инноваций.
29. Человеческий ресурс как фактор повышения конкурентоспособности организации сферы гостеприимства и общественного питания.
30. Системный подход к управлению качеством в целях укрепления конкурентной позиции организации сферы гостеприимства и общественного питания.
31. Концепция разработки и основные элементы программы повышения конкурентоспособности предприятия.
32. Этапы разработки программы повышения конкурентоспособности предприятия.
33. Оценка экономического эффекта мероприятий по поддержанию и повышению уровня конкурентоспособности организации сферы гостеприимства и общественного питания
34. Переоценка конкурентоспособности предприятия с учетом предложенных мероприятий.

Критерии оценки:

91-100 баллов, «отлично», повышенный уровень

Студент показал прочные знания основных теоретических положений дисциплины. При ответе на вопросы экзаменационного билета студент показал умение логически рассуждать, самостоятельно делать выводы. Были приведены примеры из практики. При подготовке к экзамену были использованы конспекты лекции, основная и дополнительная литература.

76-90 баллов, «хорошо», пороговый уровень
 Студент показал прочные знания основных положений дисциплины. При ответе на вопросы экзаменационного билета студент показал умение логически рассуждать, самостоятельно делать выводы. Были приведены частично примеры из практики. При подготовке к экзамену были использованы конспекты лекции, основная литература.

61-75 баллов, «удовлетворительно», пороговый уровень
 Студент показал знание основных положений дисциплины. При ответе на вопросы экзаменационного билета студент частично показал умение логически рассуждать, делать выводы с помощью преподавателя. Не были приведены примеры из практики. При подготовке к экзамену были использованы в основном конспекты лекции.

Менее 61 балла, «неудовлетворительно», уровень не сформирован
 При ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений дисциплины. При ответе на вопросы экзаменационного билета студент не показал умение логически рассуждать, самостоятельно делать выводы. Не были приведены примеры из практики.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Мазилкина Е.И., Паничкина Г.Г.	Управление конкурентоспособностью: учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019	http://www.iprbookshop.ru/79818.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Морозова Н.С., Морозов М.А.	Предпринимательство и конкуренция в туризме: монография	Москва: Российский новый университет, 2010	http://www.iprbookshop.ru/21299.html
Л2.2	Лебедева Н.А.	Конкурентный анализ в бизнесе: учебно- методическое пособие	Орел: Межрегиональная Академия безопасности и выживания (МАБИВ), 2014	http://www.iprbookshop.ru/33426.html
Л2.3	Зинурова Р.И., Стрекалова Г.Р.	Качество и конкурентоспособность сферы услуг. Состояние и перспективы развития: монография	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016	http://www.iprbookshop.ru/79300.html

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	MS Office
6.3.1.2	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.3	MS WINDOWS
6.3.1.4	NVDA
6.3.1.5	Яндекс.Браузер
6.3.1.6	LibreOffice
6.3.1.7	РЕД ОС

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.2	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	деловая игра	
	дискуссия	
	лекция-визуализация	
	лекция-беседа или «диалог с аудиторией»	
	подготовка доклада (реферата)	
	подготовка конспекта	
	выполнение практических заданий	

	написание эссе	
	работа в малых группах	

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
301 A1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, компьютер, ученическая доска, презентационная трибуна, подключение к интернету, микрофон, усилительные колонки
317 A2	Компьютерный класс, класс деловых игр, центр (класс) деловых игр, класс имитации деятельности предприятия, лаборатория имитации деятельности предприятия, учебно-тренинговый центр (лаборатория), лаборатория информационно-коммуникативных технологий. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, экран, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания по самостоятельной работе студента

Самостоятельная работа призвана способствовать развитию у студентов творческих навыков, инициативы, умению организовать свое время.

При выполнении плана самостоятельной работы студенту необходимо изучить теоретический материал, представленный в рекомендуемой литературе, творчески его переработать и представить его для отчета в форме, рекомендованной планом самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студента должна быть полной, раскрывающей уровень освоения студентом той или иной темы и грамотно оформленной, показывающей творческий и инициативный подход студента к выполнению задания.

Выполненные задания проверяются преподавателем и оцениваются в баллах.

В рамках плана самостоятельной работы по данной дисциплине предусмотрены следующие виды самостоятельной работы:

- подготовка к практическим занятиям. Такая подготовка предусматривает самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, лекционного материала и подготовку ответов на вопросы и выполнение заданий по теме практического занятия;
- подготовка к экзамену предусматривает самостоятельную подготовку студента по экзаменационным вопросам, которые представлены в рабочей программе дисциплины;
- подготовка конспектов по отдельным вопросам курса, рекомендованным для самостоятельного изучения. Конспекты выполняются в соответствии с методическими рекомендациями по их выполнению, которые изложены в настоящих методических указаниях;
- подготовка рефератов и докладов по темам, указанным в плане самостоятельной работы и в плане практических занятий в рабочей программе дисциплины. Требования к содержанию и оформлению рефератов и докладов содержатся в настоящих методических указаниях;
- подготовка к контрольным (проверочным) работам, которые проводятся в разных формах;
- выполнение различных практических работ (практических заданий, ситуационных задач, практических задач).

Методические указания по подготовке рефератов (докладов)

Реферат — письменная работа объемом 10-18 печатных страниц, представляющая собой краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников.

Реферат должен содержать основные фактические сведения и выводы по рассматриваемому вопросу. Помимо реферирования прочитанной литературы, от студента требуется аргументированное изложение собственных мыслей по рассматриваемому вопросу. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Материал подается не столько в развитии, сколько в форме констатации или описания. Содержание реферлируемого произведения излагается объективно от имени автора.

Структура реферата:

1. Титульный лист
2. После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

3. После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы.
 4. Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из 2-3 параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифрой материал, таблицу - обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.
 5. Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части, в нем отмечается, как выполнены задачи и достигнуты ли цели, сформулированные во введении.
 6. Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.
 7. Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература. Список составляется согласно правилам библиографического описания.
- Требования, предъявляемые к оформлению реферата.
- Объемы рефератов колеблются от 10-18 машинописных страниц. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 35 мм. слева и 15 мм. справа, рекомендуется шрифт 12-14, интервал - 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.

Методические указания по подготовке конспектов

При подготовке конспектов необходимо использовать различные способы конспектирования, особенности которых раскрываются ниже.

Тезисы — это кратко сформулированные основные мысли, положения изучаемого материала, которые лаконично выражают суть рассматриваемого текста, дают возможность раскрыть его содержание. Приступая к освоению записи в виде тезисов, полезно в самом тексте отмечать места, наиболее четко формулирующие основную мысль, которую автор доказывает (если, конечно, это не библиотечная книга). Часто такой отбор облегчается шрифтовым выделением, сделанным в самом тексте.

Линейно-последовательная запись текста. При конспектировании линейно — последовательным способом целесообразно использование плакатно-оформительских средств, которые включают в себя следующие: сдвиг текста конспекта по горизонтали, по вертикали; выделение жирным (или другим) шрифтом особо значимых слов; использование различных цветов; подчеркивание; заключение в рамку главной информации.

Способ «вопросов - ответов». Он заключается в том, что, поделив страницу тетради пополам вертикальной чертой, конспектирующий в левой части страницы самостоятельно формулирует вопросы или проблемы, затронутые в данном тексте, а в правой части дает ответы на них. Одна из модификаций способа «вопросов - ответов» — таблица, где место вопроса занимает формулировка проблемы, поднятой автором (лектором), а место ответа - решение данной проблемы. Иногда в таблице могут появиться и дополнительные графы: например, «мое мнение» и т.п.

Схема с фрагментами — способ конспектирования, позволяющий ярче выявить структуру текста, — при этом фрагменты текста (опорные слова, словосочетания, пояснения всякого рода) в сочетании с графикой помогают созданию рационально-лаконичного конспекта.

Простая схема — способ конспектирования, близкий к схеме с фрагментами, объяснений к которой конспектирующий не пишет, но должен уметь давать их устно.

Действия при составлении конспекта - схемы могут быть такими: 1. Подберите факты для составления схемы. 2. Выделите среди них основные, общие понятия. 3. Определите ключевые слова, фразы, помогающие раскрыть суть основного понятия. 4. Сгруппируйте факты в логической последовательности. 5. Дайте название выделенным группам. 6. Заполните схему данными.

Комбинированный конспект — вершина овладения рациональным конспектированием. При этом умело используются все перечисленные способы, сочетая их в одном конспекте (один из видов конспекта свободно перетекает в другой в зависимости от конспектируемого текста, от желания и умения конспектирующего). Именно при комбинированном конспекте более всего проявляется уровень подготовки и индивидуальность студента.

Опорный конспект. В опорном конспекте содержание информации «кодируется» с помощью сочетания графических символов, знаков, рисунков, ключевых слов, цифр и т. п.

Методические указания по написанию эссе

Эссе от французского «essai», англ. «essay», «assay» - попытка, проба, очерк; от латинского «exagium» - взвешивание.

Эссе студента - это самостоятельная письменная работа на тему, предложенную преподавателем (тема может быть предложена и студентом, но обязательно должна быть согласована с преподавателем). Цель эссе состоит в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей.

Эссе должно содержать: четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария, рассматриваемого в рамках дисциплины, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Структура эссе.

1. Титульный лист
2. Введение - суть и обоснование выбора данной темы, состоит из ряда компонентов, связанных логически и стилистически. Очень важно правильно сформулировать вопрос, на который вы собираетесь найти ответ в ходе своего исследования.
3. Основная часть - теоретические основы выбранной проблемы и изложение основного вопроса, его обоснование, исходя из имеющихся данных, других аргументов и позиций по этому вопросу. В качестве аналитического инструмента можно использовать графики, диаграммы и таблицы. В зависимости от поставленного вопроса анализ проводится на основе следующих категорий: причина — следствие, общее — особенное, форма — содержание, часть — целое.
4. Заключение - обобщения и аргументированные выводы по теме с указанием области ее применения и т.д. Методы,

рекомендуемые для составления заключения: повторение, иллюстрация, цитата, впечатляющее утверждение. Заключение может содержать такой очень важный, дополняющий эссе элемент, как указание на применение (импликацию) исследования, не исключая взаимосвязи с другими проблемами.