



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

**«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)**

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

(подпись) Овчаренко Н.П.
(Ф.И.О. рук. ОП)
« 14 » июня 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Врио заведующий(ая) кафедрой
сервиса и туризма
(название кафедры)

(подпись) Овчаренко Н.П.
(Ф.И.О. зав. каф.)
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе

Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

магистерская программа «Международное гостеприимство»

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 3
лекции 36 час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы 00 час.
в том числе с использованием МАО лек. 0 /пр. 18 /лаб. 0 час.
всего часов аудиторной нагрузки 72 час.
в том числе с использованием МАО 18 час.
самостоятельная работа 99 час.
в том числе на подготовку к экзамену 45 час.
контрольные работы (количество) не предусмотрены
курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены
зачет не предусмотрен
экзамен 3 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 15.06.2017 г. № 558.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Сервиса и туризма протокол № 11 от 14.июня 2019 г.

Врио заведующий кафедрой: канд. техн. наук, доцент Овчаренко Н.П.
Составители: канд. ист. наук Галенко Е.В.

Владивосток
2019

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

III. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

IV. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

1. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений в области управления конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе и навыков практической деятельности посредством применения методов и показателей оценки конкурентоспособности гостиничного предприятия.

Задачи:

- изучение теоретических основ управления конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе;
- изучение методик анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактики гостиничного комплекса;
- приобретение навыков контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей;
- приобретение навыков разработки системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства.

Результаты теоретических знаний по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» и практике соотнесены с установленными в ОПОП индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» обеспечивает формирование у выпускника общепрофессиональные и профессиональные компетенции, установленные ОПОП.

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-3.1	- Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания .
	ОПК-3.2	- Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
	ОПК-3.3	- Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей .

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их

достижения:

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческая деятельность				
– руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и туризма;	- гостиницы и иные средства размещения, - персонал организаций сферы гостеприимства и туризма.	ПК-7 владеет методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактики гостиничного комплекса;	ПК-7 .1- владеть навыками анализа и оценки деятельности <u>гостиничного комплекса;</u>	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц
			ПК-7 .2- владеть навыками разработки и реализации стратегии развития гостиничного <u>комплекса;</u>	
			ПК-7 .3- владеть навыками изменений в стратегии и тактики гостиничного комплекса;	Анализ отечественного и зарубежного опыта

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. Основные подходы к анализу и управлению конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе (24 часа)

Тема 1-2-3-4. Теоретические основы управления конкурентоспособностью предприятия (8час.)

Конкуренция и конкурентоспособность. Конкурентоспособность: сопряженные категории, уровни анализа, показатели. Конкурентоспособность как объект управления. Конкурентоспособность в экономической политике зарубежных стран. Конкурентоспособность продукции российских производителей в сравнении с мировой товарной конкурентоспособностью. Научные подходы к управлению конкурентоспособностью предприятия

Тема 5-6-7-8. Управление конкурентными преимуществами (8 час.)

Понятие конкурентного преимущества. Модели М. Портера. Преимущества низкого и высокого порядка. Детерминанты конкурентного преимущества. Методические основы управления конкурентными преимуществами. Пути достижения и поддержания конкурентного преимущества компании. Конкурентный статус фирмы: понятие, оценка уровня.

Тема 9-10-11-12. Основные стратегии обеспечения конкурентоспособности предприятия (8 час.)

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. 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 предприятия.

Раздел 2. Формирование механизма управления конкурентоспособностью гостиниц (12 часа)

Тема 1-2. Механизм управления конкурентоспособностью предприятия (4 час.)

Алгоритм управления конкурентоспособностью предприятия. Факторы, влияющие на конкурентоспособность предприятия. Подходы к формированию механизма управления конкурентоспособностью предприятия.

Тема 3-4. Оценка конкурентоспособности предприятия (4 час.)

Понятие, сущность конкурентоспособности. Факторы, влияющие на конкурентоспособность. Методы оценки конкурентоспособности. Общая характеристика предприятия и выпускаемой продукции. Текущее состояние отрасли и перспективы ее развития. Оценка конкурентной позиции предприятия на рынке. Оценка конкурентоспособности продукции предприятия. Оценка конкурентоспособности предприятия. Анализ возможностей предприятия. SWOT-анализ, метод позиционирования конкретной возможности на матрице возможностей, матрица Мак-Кинси.

Тема 4-6. Мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия (4час.)

Разработка мероприятий по поддержанию и повышению достигнутого уровня конкурентоспособности предприятия. Оценка экономического эффекта мероприятий по поддержанию и повышению уровня конкурентоспособности предприятия. Переоценка конкурентоспособности предприятия с учетом предложенных мероприятий. Формирование и разработка стратегии повышения конкурентоспособности предприятия.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

(36 час., в том числе 18 час. с использованием методов активного обучения)

Практическая работа №1-2. Конкурентоспособность в гостиничном бизнесе (4 часа)

(с использованием метода активного обучения – круглый стол).

Темы для обсуждения:

1. Социально-экономическое содержание конкурентоспособности.
2. Факторная природа конкурентоспособности.
3. Свойство многовариантности категории «конкурентоспособность».
4. Свойства многоуровневости формирования конкурентоспособности.
5. Содержание макроэкономического и микроэкономического подходов к исследованию конкурентоспособности.
6. Многомерный характер категории «конкурентоспособность» на примере структуры «пирамида конкурентоспособности».
7. Экономическое содержание понятия «конкурентоспособность гостиничного продукта».

Современная концепция управления конкурентоспособностью товара на примере «спирали» конкурентоспособности.

Практическая работа № 3-4. Конкурентоспособность гостиничных услуг (4 час.)

Задание:

1. Проанализировать гостиницы и другие средства размещения в г. Владивостоке.
2. Провести анализ конкуренции гостиницы и другие средства размещения (на примере исследований отечественных и зарубежных авторов) и выявить критерии конкуренции. Составить таблицу, с критериями конкуренции для различных групп предприятий.
3. Проанализировать примеры исследований отечественных и зарубежных авторов, и выявить конкурентоспособность гостиниц, как результат, фиксирующий наличие конкурентных преимуществ, без которых невозможно достижение конкурентоспособности. Составить таблицу.
4. Провести сравнительный анализ гостиниц методом группового сравнения, где основными показателями для сравнения являются маркетинговые показатели по комплексу «4Р»: продукт, цена, продвижение, распределение. Заполните таблицу – сравнительный анализ гостиниц г. Владивостока по комплексу «4Р» (таблица представлена в раздаточном материале).

4. Написать вывод и обоснование полученных результатов

Практическая работа № 5-6. Решение кейса №1 «Анализ факторов конкурентоспособности гостиничного предприятия» (4 час.)

(с использованием метода активного обучения – решение кейса)

Задание:

1. Прочитать кейс.

2. Проведите анализ факторов (разделив их на группы) конкурентоспособности гостиничного предприятия:

- анализ рыночной позиции предприятия;
- анализ факторов, характеризующих предприятие;
- анализ факторов, характеризующих услугу;
- анализ факторов, характеризующих обслуживание;
- анализ факторов, характеризующих маркетинг.

3. Сравните пять гостиниц три звезды в г. Владивостоке, по факторам превосходства конкурентных преимуществ. Заполните таблицу (критерии студенты выбирают самостоятельно), (таблица и кейс представлены в раздаточном материале).

4. Написать вывод и обоснование полученных результатов

Практическая работа № 7-8. Метод анализа конкурентных преимуществ гостиниц города Владивостока (4 часа).

Задание:

1. Методом «SWOT-анализ», провести анализ конкурентных преимуществ гостиниц города Владивостока.

2. Цель «SWOT-анализа» состоит в следующем:

а) применить все свои знания и способности для превращения слабостей в силу и угроз в возможности;

б) развить сильных сторон фирмы в соответствие с ее ограниченными возможностями.

3. На первом этапе «SWOT-анализа», студенты должны изучить силы Ко, ее конкурентные преимущества: (алгоритм представлен в раздаточном материале).

4. На втором этапе «SWOT-анализа», студенты должны изучить слабости Ко. Этап начинается с анализа товаров-аналогов на рынке. Строится «дерево» показателей конкурентной способности: (алгоритм представлен в раздаточном материале).

5. Рассчитать показатели в совокупности с «деревом» показателей (рассчитываются все эти показатели и по конкурирующим товарам-аналогам).

6. На третьем этап «SWOT-анализа», студенты должны изучить факторы макросреды Ко (политические, экономические, технологические, рыночные и т.д.). Сделать вывод, на основании прогноза возможных угроз для Ко и своевременного предотвращения убытков.

7. Написать вывод и обоснование полученных результатов.

Практическая работа № 9-10. Решение кейса №2. Повышение конкурентоспособности гостиницы через управление ассортиментом услуг (4 часа)

(с использованием метода активного обучения – решение кейса)

Задание:

1. Прочитать кейс.
2. Одним из методов, провести исследование конкурентоспособности гостиниц г. Владивостока через управление ассортиментом услуг.
3. На основании таблицы: «Внутренние и внешние перспективные направления повышения конкурентоспособности гостиничных предприятий», определите для каких гостиниц г. Владивостока необходимы внутренние, а для каких внешние перспективные направления повышения конкурентоспособности гостиничных предприятий, (таблица и кейс представлены в раздаточном материале).
4. Написать вывод и обоснование полученных результатов.

Практическая работа № 11-12. Решение кейса №3. Оценка конкурентных возможностей гостиниц г. Владивостока методом «Многоугольника конкурентоспособности» (4 час.)

(с использованием метода активного обучения – решение кейса)

Задание:

1. Прочитать кейс.
2. В таблице проведите оценку конкурентных возможностей нескольких гостиниц города Владивостока.
3. На основании полученных данных таблицы постройте «многоугольник конкурентоспособности».
4. Написать выводы и предложения по проделанной работе, (кейс представлен в раздаточном материале).

Практическая работа № 13-14. Конкуренция: сущность, стратегии, способы анализа (4час.)

(с использованием метода активного обучения – круглый стол)

Вопросы для обсуждения:

1. Какие базовые стратегии по М.Портеру вы знаете?
2. В чем заключаются предпосылки и преимущества стратегии лидерства за счет экономии на издержках?
3. Назовите предпосылки и преимущества стратегии дифференциации.
4. В чем заключаются особенности стратегии концентрации?
5. Назовите стратегии роста И. Ансоффа.
6. Перечислите этапы конкурентного анализа отрасли?

7. Приведите примеры экономических характеристик отрасли, определяемых в рамках 1 этапа?

8. Какие факторы изучаются в рамках анализа движущих сил развития отрасли?

9. Назовите особенности изучения каждой из 5 конкурентных сил отрасли? Какие вы знаете входные барьеры? Перечислите условия, при наличии которых поставщики и покупатели обладают большей силой.

10. Дайте определение стратегических групп. С какой целью выделяют стратегические группы?

11. Объясните технику выделения стратегических групп. Попробуйте на примере построить карту стратегических групп для конкретной организации.

Практическая работа № 15-16. Стратегия «лидера» (4час.)

(с использованием метода активного обучения – деловая игра)

Задание:

1. Организация командной работы
2. Инструкция по изучению заданной ситуации.
3. Решение выданного задания.

Вывод и обоснование полученных результатов (бланки и критерии деловой игры представлены в раздаточном материале).

Практическая работа № 17-18. Механизм формирования конкурентного преимущества и процесса управления конкурентоспособностью гостиницы (2 час.)

(с использованием метода активного обучения – деловая игра)

Задание:

1. Выберите гостиницу г. Владивостока для исследования.
2. Проанализируйте на первом этапе возможности и ресурсы гостиницы, с целью выявления резервов для обеспечения устойчивой конкурентоспособности в рамках категорийности гостиницы и потребительского сегментирования рынка услуг.

3. Сформируйте программу с необходимыми ресурсными базами на ближайшие три года, которые должны обеспечить конкурентные преимущества гостиницы по сравнению с другими. На данном этапе, исходя из результатов первого, аналитического этапа и выявленных резервов, формируются программы, как основа для третьего этапа, реализующего обеспечение конкурентных преимуществ и тенденций дальнейшего развития гостиницы.

4. Разработайте механизм реализации принятых решений по основным направлениям достижения конкурентных преимуществ, где

происходит практическое воплощение тех программ, которые сформировались на втором этапе.

На заключительном этапе формирования конкурентного преимущества организации индустрии гостеприимства является планы (тактический операционный и стратегический) по реализации ключевых направлений деятельности, которые обеспечивают гостинице отличительные компетенции ярко характеризую специфику и особенности потребительского предложения, (механизм, бланки и критерии деловой игры представлены в раздаточном материале).

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	1-4 неделя учебных занятий	Самостоятельное изучение развитие индустриальной базы гостиничных комплексов в других странах мира	14 час.	Презентация на тему: «Сравнительный анализ развития индустриальной базы гостиничных комплексов в России и других странах»
2	5-8 неделя учебных занятий	Подготовка к участию в дискуссиях круглого стола	14час.	Участие в работе круглого стола
3	9-13 неделя учебных занятий	Подготовка к участию в деловой игре	13 час.	Участие в деловой игре
4	14-17 неделя учебных занятий	Подготовка к участию в работе круглого стола	13 час.	Участие в работе круглого стола
5	18 неделя учебных занятий	Подготовка к экзамену	45 час.	Тестирование
ИТОГО			99	

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, решение кроссвордов, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;
- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;
- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);
- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем товароведения;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;

– развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или выпускной квалификационной работы.

Основные требования к содержанию реферата

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т.д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения – начинать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы. Работа должна быть достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему.

По своей структуре реферат должен иметь титульный лист, оглавление, введение (где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию), основной текст (где последовательно раскрывается избранная тема), заключение (где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста работы), список использованных источников (10-15 наименований). В список использованных источников вносятся не только источники, на которые студент ссылается при подготовке реферата, но и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Оформление реферата осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.) или Методическими указаниями ШЭМ ДВФУ по выполнению и оформлению выпускных квалификационных и курсовых работ (сост. В.В. Лихачева, А.Б. Косолапов, Г.М. Сысоева, Е.П. Володарская, Е.С. Фищенко. – Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 43 с.).

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки реферата и его защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Критерии оценки реферата

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Тематика рефератов

1. Подходы к понятию конкуренции, формы конкуренции в зависимости от разных критериев
2. Сущность и виды конкурентных преимуществ, концепция конкурентного преимущества М.Портера
3. Виды конкурентных стратегий (по М.Портеру и И.Ансоффу)
4. Этапы и сущность конкурентного анализа отрасли
5. Уровни конкурентоспособности экономических объектов
6. Содержание понятия «конкурентоспособность» и его особенности
7. Содержание понятия конкурентоспособности фирмы
8. Отличия понятий конкурентоспособности фирмы и товара
9. Сущность управления конкурентоспособностью фирмы
10. Подходы к формулированию понятия «конкурентоспособность товара»; социальный аспект в конкурентоспособности товара
11. Классификации факторов конкурентоспособности (по детерминантам национального ромба, основные и развитые, общие и специализированные, естественные и искусственно созданные)
12. Внешние и внутренние факторы конкурентоспособности фирмы. Внешние и внутренние факторы конкурентного преимущества фирмы
13. Основные субъекты и объекты оценки конкурентоспособности
14. Цели и задачи оценки конкурентоспособности фирмы
15. Принципы оценки и управления конкурентоспособностью фирмы
16. Сравнительный анализ методик оценки конкурентоспособности фирмы. Достоинства и недостатки методик
17. Алгоритм и этапы оценки и управления конкурентоспособностью фирмы
18. Обоснование включения в методику оценки конкурентоспособности показателей
19. Группы и подгруппы показателей, используемых при оценке конкурентоспособности фирмы
20. Определение значимости показателей в подгруппах, групп и подгрупп
21. Области применения методики

Методические указания к решению кроссворда

Кроссворд – игра-задача, в которой фигура из рядов пустых клеток заполняется перекрещивающимися словами со значениями, заданными по условиям игры.

Кроссворды содержат игровую (разгадывание) и учебную (овладение определенными знаниями, умениями и навыками) задачи, из чего следует,

что достоинство данного дидактического средства заключается в том, что кроссворды вносят в познавательный процесс игровой элемент, активизируют умственную деятельность, стимулируют сознательный поиск в изучаемой области.

Решение кроссворда предполагает дачу правильных ответов на поставленные вопросы и требует от студента умения работать со справочной и учебной литературой, нормативными и техническими документами, что способствует развитию личностных качеств, способность сопоставлять, побуждает к расширению и углублению знаний, тренирует память, расширяет кругозор, стимулирует интерес к изучаемой теме и к дисциплине в целом.

Порядок сдачи кроссворда и его оценивание

Кроссворд выполняется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке решения кроссворда учитывается количество правильных данных ответов на поставленные вопросы.

По результатам проверки кроссворда и его защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Критерии оценки кроссворда

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент дал правильные ответы на все поставленные в кроссворде вопросы;
- 85-76 баллов – не более 2 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;
- 75-61 балл – 3-4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;
- 60-50 баллов – более 4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы.

Вопросы для самоконтроля

Вопросы для самоконтроля предназначены для самопроверки студентом усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена. Для удобства пользования вопросы для самоконтроля разбиты по разделам и темам теоретической части курса дисциплины.

Тематика докладов, рефератов и презентаций

1. Алгоритм оценки конкурентоспособности товара (услуги)
2. Подходы к оценке конкурентоспособности товара, в том числе прикладных сферах.
3. Методики оценки конкурентоспособности региона

2. Подходы к оценке конкурентоспособности отрасли
3. Основные показатели оценки национальной конкурентоспособности
4. Методики оценки национальной конкурентоспособности
5. Анализ внешней и внутренней конкурентоспособности России
6. Конкурентоспособность России по природным, трудовым ресурсам, на рынке капитала
7. Ресурсные и технологические конкурентные преимущества экономики стран. Типы стран по уровню экономического развития
8. Стадии национальной конкурентоспособности (по Портеру М.). Стадия, на которой находится Россия
9. Условия, которые необходимо учитывать при повышении конкурентоспособности России в долгосрочной перспективе
10. Направления, в которых должна выразиться активная обязательная роль государства
11. Меры, принятые Россией для повышения конкурентоспособности
12. Государственные структуры в России и в других странах, которые занимаются повышением конкурентоспособности

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел I. Основные подходы к анализу и управлению конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе	ПК-7	знает	Практическая работа (ПР-1-2)	Тест (ПР-1), тестовые задания
			умеет	Практическая работа (ПР-3-4-5-6)	Тест (ПР-1), тестовые задания
			владеет	Практическая работа (ПР-7-8-9-10)	Тест (ПР-1), тестовые задания
2.	Раздел II Формирование механизма управления конкурентоспособностью гостиниц	ОПК-3	знает	Практическая работа (ПР-11-12)	Тест (ПР-2), тестовые задания:
			умеет	Практическая работа (ПР-13-14)	Тест (ПР-2), тестовые задания:
			владеет	Практическая работа (ПР-15-16-17-18)	Тест (ПР-2), тестовые задания:

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

(разбито на блок основной и дополнительной литературы, перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», Перечень информационных технологий и программного обеспечения)

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Адаптация инновационной стратегии компаний к изменениям внешней среды» / В.К. Проскурин. – М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 263 с. – (online) – Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/543884>

2. Европейский гостиничный маркетинг [Электронный ресурс]: пер. Е. Ю. Драгныш/Драгныш Е. Ю учебное пособие/ – Электрон. текстовые данные. – М.: Финансы и статистика, 2014. – 224 с. – Фонд НБ ДВФУ в количестве 5 экз. – Режим доступа:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPR-18801&theme=FEFU>

3. Конкурентоспособность предприятий сферы услуг: теория и методика оценки : монография / Н.Н. Даниленко. – Москва : Русайнс, 2016. – 159 с. – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922031>

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=BookRu:BookRu-922031&theme=FEFU>

4. Оценка конкурентоспособности предприятий (организаций). Теория и методология: Учебное пособие для студентов вузов по специальностям экономики и управления / Царев В.В., Кантарович А.А., Черныш В.В. – М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 799 с. – (Magister) – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/881684>

5. Управление конкурентоспособностью : учеб. пособие / В.А. Быков, Е.И. Комаров. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2017. – 242 с. – [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com>]. – (Президентская программа подготовки управленческих кадров). – www.dx.doi.org/10.12737/20892.

6. Управление конкурентоспособностью организации: учебник / Г.Д. Антонов, О.П. Иванова, В.М. Тумин. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 300 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/937630>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Бизнес-энциклопедия: Стандарты и качество отеля: Дополнение (апрель 2017) / [ред. А. Литвинова]. – Санкт-Петербург: Бонниер Бизнес Пресс, – 2017. – Фонд НБ ДВФУ ежегодная подписка – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:817557&theme=FEFU>

2. Бизнес-энциклопедия: Управление отелем: Дополнение (август 2017) / [ред. Т. Климова]. – Санкт-Петербург: Бонниер Бизнес Пресс, – 2017. – Фонд НБ ДВФУ ежегодная подписка – Режим доступа:
<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:817550&theme=FEFU>
3. Гостиничный бизнес: учебник для вузов по специальностям сервиса / С. Медлик, Х. Инграм ; [пер. с англ. А. В. Павлова]. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013. – 224 с. – Фонд НБ ДВФУ в количестве 2 экз. – Режим доступа:
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:725115&theme=FEFU>.
4. Грицай М.А. Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Грицай М.А. – Электрон. текстовые данные. – Омск: Омский государственный технический университет, 2017. – 187 с. – Режим доступа:
<http://www.iprbookshop.ru/78488.html>
5. Исследования в менеджменте: пособие для магистров: Учебное пособие / Т.Л. Короткова. – М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 256 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/450948>
6. Как может выглядеть отчет тайного гостя? – Гостиница и ресторан : бизнес и управление официальное русскоязычное издание: журнал для профессионалов . – 2015. – № 3. – С. 22– 28. – Фонд НБ ДВФУ – Режим доступа: <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:786001&theme=FEFU>
7. Малый отель. Дополнение: [бизнес-энциклопедия] / [ред. Т. Климова]. – Санкт-Петербург: Бонниер Бизнес Пресс, – 2016. – Фонд НБ ДВФУ ежегодная подписка – Режим доступа:
<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:832690&theme=FEFU>
8. Маркетинг гостиничного предприятия. Практикум/Л.В.Баумгартен – М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 216 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502143>
8. Методы менеджмента качества. Процессный подход/ П.С. Серенков, А.Г. Курьян, В.П. Волонтей. – Минск : Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2017. – 441 с. – (Высшее образование: Магистратура). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891167>
9. Морозова Н.С. Предпринимательство и конкуренция в туризме [Электронный ресурс]: монография/ Морозова Н.С., Морозов М.А. – Электрон. текстовые данные. – М.: Российский новый университет, 2010. – 136 с. – электронный ресурс размещен на сайте ДВФУ http://www.dvfu.ru/web/library/rus_res. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/21299>.

10. Организация гостиничного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.С. Варивода [и др.]. – Электрон. дан. – Ставрополь: СтГАУ, 2015. – 167 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/82251>

11. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Джум Т.А., Денисова Н.И. – М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 400 с – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519396>

12. Отель: журнал гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства / Российская гостиничная ассоциация; гл. ред. Дмитрий Демидов. – Издатель: Вестмэн менеджмент. с 1997– 2017 гг. – Фонд НБ ДВФУ в количестве 107 экз. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:264041&theme=FEFU>

13. Применение сбалансированной системы показателей для оценки конкурентоспособности санаторно-курортных организаций/Ветитнев А.М., Задорожня А.Н., 2-е изд., стереотипное - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 112 с.- (online) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/544269>

14. Турковский М. Маркетинг гостиничных услуг [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Турковский М. – Электрон. текстовые данные. – М.: Финансы и статистика, 2014. – 296 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/18813>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа: <http://libgost.ru/>

2. ГОСТ ЭКСПЕРТ: Единая база ГОСТов РФ. Режим доступа: <http://gostexpert.ru/>

3. Евразийский экономический союз: Правовой портал. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: www.garant.ru

3. Справочная система «Кодекс». Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>

4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, практические работы, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение курса дисциплины «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических работ с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» является экзамен, который проводится в виде тестирования.

В течение учебного семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (20 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (50 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» для аттестации на экзамене следующие: 86-100 баллов – «отлично», 76-85 баллов – «хорошо», 61-75 баллов – «удовлетворительно», 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[\frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где: $W = \sum_{i=1}^n k_i^n$ для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^n$ для итогового рейтинга;

$P(n)$ – рейтинг студента;

m – общее количество контрольных мероприятий;
 n – количество проведенных контрольных мероприятий;
 O_i – балл, полученный студентом на i -ом контрольном мероприятии;
 O_i^{max} – максимально возможный балл студента по i -му контрольному мероприятию;
 k_i – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия;
 k_i^n – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенной лабораторной работы.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

Алгоритм изучения дисциплины

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: лекции, самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, отчеты по лабораторным работам, решение ситуационных задач и кроссвордов, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является его готовность к выполнению лабораторных работ.

Приступая к подготовке к лабораторным работам, прежде всего, необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативную и техническую документацию. По каждому вопросу лабораторной работы студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Критерием готовности к лабораторным работам является умение

студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» служат активные формы и методы обучения, такие как метод ситуационного анализа, который дает возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, решение кроссвордов, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по использованию методов активного обучения

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента в качестве методов активного обучения целесообразно использовать методы ситуационного обучения, представляющие собой описание деловой ситуации, которая реально возникала или возникает в процессе деятельности.

Реализация такого типа обучения по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» осуществляется через использование ситуационных заданий, в частности ситуационных задач, которые можно определить как методы имитации принятия решений в различных ситуациях путем проигрывания вариантов по заданным условиям.

Ситуационные задачи предназначены для использования студентами конкретных приемов и концепций при их выполнении для того, чтобы

получить достаточный уровень знаний и умений для принятия решений в аналогичных ситуациях на предприятиях, тем самым уменьшая разрыв между теоретическими знаниями и практическими умениями.

Решение ситуационных задач студентам предлагается в конце лабораторных работ в завершении изучения определенной учебной темы, а знания, полученные на лекциях, должны стать основой для решения этих задач. Из этого следует, что студент должен владеть достаточным уровнем знания теоретического материала, уметь работать с действующей нормативной и технической документацией.

Студент должен уметь правильно интерпретировать ситуацию, т.е. правильно определять – какие факторы являются наиболее важными в данной ситуации и какое решение необходимо принять в соответствии с действующей нормативной и технической документацией.

Таким образом, решение ситуационных задач призвано вырабатывать следующие умения и навыки у студентов:

- работать с увеличивающимся и постоянно обновляющимся потоком информации в области управления конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе, связанного с изменяющейся рыночной ситуацией и применением законодательной базы;

- высказывать и отстаивать свою точку зрения четкой, уверенной и грамотной речью;

- вырабатывать собственное мнение на основе осмысления теоретических знаний и проведения экспериментальных исследований;

- самостоятельно принимать решения.

Технология выполнения ситуационных задач включает в себя организацию самостоятельной работы обучающихся с консультационной поддержкой преподавателя. На этапе ознакомления с задачей студент самостоятельно оценивает ситуацию, изложенную в тексте, исследует теоретический материал, устанавливает ключевые факторы и проводит анализ проблем, изложенных в условии задачи. Затем составляет план действий и оценивает возможности его реализации. По окончании самостоятельного анализа студент должен ответить на вопросы, выполнить задания и составить письменный отчет по данному заданию.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

– для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

– чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

– не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Подготовка к экзамену и его результативность также требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе аудиторного изучения дисциплины, тогда подготовка к экзамену позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к экзамену лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов по разделам и темам курса. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к экзамену.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» необходимо следующее:

– учебная аудитория, расположенная по адресу: 690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, каб. G241;

– учебная аудитория G241 для проведения занятий семинарского типа (практических занятий);

– учебная аудитория G241 для курсового проектирования (выполнения курсовых работ);

– учебная аудитория G241 для групповых и индивидуальных консультаций;

– учебная аудитория G241 для текущего контроля и промежуточной аттестации 25 посадочных мест, автоматизированное рабочее место преподавателя, переносная магнитно-маркерная доска, Wi-Fi Ноутбук Acer ExtensaE2511-30BO;

– экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line;

– проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi;

– подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex;

– подсистема видеокоммутации;

– подсистема аудиокоммутации и звукоусиления;

– акустическая система для потолочного монтажа SI ЗСТ LP Extron;

– цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron.

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.

VIII. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

(фонды оценочных средств включают в себя: перечень форм оценивания, применяемых на различных этапах формирования компетенций в ходе освоения дисциплины модуля, шкалу оценивания каждой формы, с описанием индикаторов достижения освоения дисциплины согласно заявленным компетенций, примеры заданий текущего и промежуточного контроля, заключение работодателя на ФОС (ОМ))

Оценочные средства для промежуточного контроля

Оценки уровня знаний обучающихся по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе»

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	№ теста	Вопрос: Что такое конкуренция? (необходимо выбрать один правильный ответ)
ОПК-3. Способен	ОПК-3. 3-	1	- это процесс управления субъектом своими

разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей.		конкурентными преимуществами;
			- это соперничество за потребителя, объем продаж, цену;
			- это инструмент рыночного механизма;
			- это ключевой момент рыночной системы отношений
ПК-7 – владеет методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактики гостиничного комплекса;	ПК-7 .3- владеть навыками изменений в стратегии и тактики гостиничного комплекса;	2	Вопрос: Что такое ценовая стратегия ? (необходимо выбрать один правильный ответ)
			- это обоснованный выбор из нескольких вариантов цены
			- это простой перечень цен
			- это тактика проникновения на рынок
			- это стратегия смешанных наборов

Оценки уровня умений обучающихся по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе»

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Вид кейса	Описание кейса	Критерии оценки правильности решения кейса
ПК-7 – владеет методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактики гостиничного комплекса;	ПК-7 .3- владеть навыками изменений в стратегии и тактики гостиничного комплекса;	Кейс, проверяющий конкретное умение – изменений в стратегии и тактики гостиничного комплекса;	Исследователи в области гостиничного хозяйства разработали технологию применения в гостиницах экологически чистых расходных материалов. На предприятиях питания в гостиницах в меню все чаще предлагается здоровая пища с низким содержанием жира и калорий, но очень питательная и вкусная. Как повлияет данный тренд в технологии на привлечение потребителей? Охарактеризуйте факторы, оказывающие влияние на поведение потребителей.	В решении данного кейса обязательно должны быть отражены три аспекта: - организация обратной связи с потребителем ; - организация обратной связи с персоналом ; - принятие решений. .

<p>ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимств а и общественного питания</p>	<p>ОПК-3. 3- контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей.</p>	<p>Кейс, проверяющий конкретное умение – качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей.</p>	<p>Руководство одной из гостиниц, расположенной на популярном горнолыжном курорте, обратило внимание на общий спад количества туристов и на уменьшение среднего времени их пребывания в гостинице в последние три года. При этом туристский бизнес на курорте находился на подъеме. Было принято решение провести специальное исследование и определить отношение клиентов к качеству обслуживания в гостинице. Не желая причинять неудобств гостям, администрация решила действовать следующим образом: в каждый номер планировалось доставить объявление, извещающее проживающих о цели, времени и месте исследования. Желающие участвовать в опросе должны были проследовать в холлы гостиницы, где планировалось установить специальные столы. Каким образом формировалась выборка? Оцените действия администрации. Предложите альтернативные варианты получения необходимой информации.</p>	<p>В решении данного кейса обязательно должны быть отражены три аспекта: - организация обратной связи с потребителем ; - организация обратной связи с персоналом ; - принятие решений.</p>
---	--	---	--	--

Оценочные средства для текущего контроля

Вопросы для подготовки к экзамену

по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе»

1. Дайте определения факторов конкурентоспособности и управление конкурентоспособностью организации.

2. Какой набор факторов конкурентоспособности выделяет Голубков Е.?
3. Назовите элементы, составляющие потенциал организации, в соответствии с подходом Беляевского И.К..
4. Какие основные факторы конкурентоспособности организации выделяет Таран В.А.?
5. Назовите и раскройте сущность составляющих конкурентоспособности организации на рынке в соответствии с подходом Шкардун В.
6. Перечислите факторы конкурентоспособности предприятия в условиях международной и внутренней конкуренции, выделяемые французскими экономистами А.Олливье, А.Дайана и Р.Урсе.
7. Назовите ключевые факторы успеха по Баумгартену Л.В.
8. Какие группы показателей, обеспечивающих решение задач по развитию организации, выделяет Захаров А.Н.?
9. Что такое реальная и потенциальная эффективность производства в соответствии с подходом Захарова А.Н.?
10. Какие виды конкурентных преимуществ выделяет Фасхиев Х.А.?
11. На какие группы предлагает разделить Зулькарнаев И.У. факторы, влияющие на конкурентоспособность организации?
12. Какие еще ключевые факторы рыночного успеха организации выделяются отечественными экономистами?
13. Назовите критерии конкурентоспособности организации по Моисеевой Н.
14. Как предлагает группировать возможные критерии конкурентоспособности организации Белоусов В.Л.?
15. Что относит Максимов И. к основным критериям конкурентоспособности предприятия?
16. С помощью каких факторов определяет конкурентоспособность продукции Завьялов П.С.?
17. Назовите основные факторы, определяющие конкурентоспособность товара, в соответствии с подходом Каплиной О. и Зайченко Д.
18. Какие факторы конкурентоспособности товара выделяют Райсберг Б.А., Лозовский Л.Ш., Стародубцева Е.Б.?
19. Какие наиболее важные факторы товарной конкурентоспособности выделяет Фокин С.?

20. Назовите ключевые факторы обеспечения конкурентоспособности компаний по мнению Дж. Редвуд, по результатам исследований компания Accenture.

21. Объясните роль человеческого ресурса в повышении конкурентоспособности.

22. Какова роль производительности в повышении конкурентоспособности?

23. Какие еще факторы, необходимые для обеспечения конкурентоспособности организаций, выделяют в литературе?

24. Какие факторы конкурентоспособности организации выделяют в зависимости от целевого назначения создаваемого продукта труда?

25. На какие группы М. Портер делит факторы, определяющие конкурентные преимущества предприятия отрасли?

26. Что такое основные и развитые факторы? Каковы их особенности? Приведите примеры таких факторов.

27. На какие группы делятся факторы в зависимости от их специализации? Приведите примеры таких факторов? Каковы их особенности?

28. Какие факторы относят к естественным и искусственно созданным?

29. Какие факторы относят к внешним и внутренним?

30. Назовите примеры внешних и внутренних факторов конкурентного преимущества организации.

31. Назовите примеры внешних и внутренних факторов конкурентного преимущества товара?

32. Какие еще критерии классификации можно использовать для деления факторов на группы?

33. Перечислите принципы управления конкурентоспособностью с использованием классификаций факторов.

34. Кто может выступать субъектом оценки конкурентоспособности организации?

35. Перечислите объекты оценки конкурентоспособности.

36. Каковы цели и задачи оценки конкурентоспособности организации?

37. Назовите принципы оценки и управления конкурентоспособностью организации.

38. Какие подходы к набору факторов, используемых при оценке конкурентоспособности, вы знаете?

39. В чем заключается сущность теории эффективной конкуренции?

40. Расскажите сущность методики, основанной на теории эффективной конкуренции. Каковы ее достоинства и недостатки?

41. В чем заключается сущность методики оценки конкурентоспособности организации с учетом эффективности инновационного проекта? Каковы ее достоинства и недостатки?

42. Расскажите сущность методики оценки конкурентной силы организации.

43. В чем заключается сущность экспресс - оценки конкурентоспособности организации? Достоинства и недостатки методики?

44. Расскажите сущность методики анализа конкурентоспособности организации по отдельным элементам комплекса маркетинга. Достоинства и недостатки методики?

45. В чем заключается сущность методики оценки конкурентоспособности организации с использованием конкурентной карты?

46. Раскройте сущность методики оценки конкурентоспособности организации с учетом действия фактором внешней среды.

47. Расскажите содержание методики оценки конкурентоспособности организации с учетом привлекательности отрасли и конкурентного потенциала организации.

48. В чем заключается сущность оценки конкурентоспособности организации на основе процессного подхода? Каковы достоинства данного подхода? Расскажите про методику, разработанную на основе процессного подхода для продовольственных предприятий.

49. Раскройте сущность методики оценки конкурентоспособности организации на основе внешних конкурентных преимуществ. В чем заключается ее основное достоинство?

50. На каком утверждении основана методика, использующая в качестве основы оценку конкурентоспособности товара (услуги)? Преимущества и недостатки такой методики?

51. На каком положении основана методика оценки конкурентоспособности организации на основе доли рынка и ее изменений?

52. Расскажите о подходе к оценке конкурентоспособности организации через ее стоимость.

53. Раскройте сущность методики оценки конкурентоспособности организации с учетом имиджа.

54. В чем заключается сущность оценки фактической и стратегической конкурентоспособности организации?

55. Раскройте содержание матричных методик, основанных на использовании матрица МакКинзи, матрицы BCG.

56. В чем заключается метод конкурентного маркетинга, разработанный французскими специалистами?

57. Какую методику для сферы услуг (гостиничный бизнес) вы знаете?

58. Что обозначает принцип однозначной количественной оценки?

59. Перечислите этапы алгоритма оценки и управления конкурентоспособности организации. Раскройте их содержание.

60. Какой метод целесообразно использовать для определения целесообразности включения в методику отдельных показателей, влияющих на конкурентоспособность?

Критерии оценки:

– 100-85 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области;

– 85-76 баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе;

– 75-61 балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области;

– 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Тематика рефератов

по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе»

1. Сущность управления конкурентоспособностью товара.
2. Содержание термина «конкурентоспособность региона».
3. Региональные конкурентные преимущества (случайные и устойчивые).
4. Содержание термина «конкурентоспособность отрасли»
5. Специализация стран на мировом рынке в зависимости от конкурентоспособности отраслей
6. Содержание понятия «конкурентоспособность страны»
7. Внешняя и внутренняя национальная конкурентоспособность
8. Подход М.Портера к понятию и значимости конкурентоспособности, детерминанты национального ромба конкурентоспособности
9. Понятие «факторов конкурентоспособности» и «управления конкурентоспособностью фирмы»
10. Основные подходы к набору факторов конкурентоспособности фирмы и товара
11. Ключевые факторы обеспечения конкурентоспособности организаций на мировом рынке Подходы авторов к определению сущности конкуренции.
12. Виды конкуренции.
13. Сравнительный анализ ценовой и неценовой конкуренции.
14. Научные подходы к управлению конкурентоспособностью.
15. Модель «национального ромба» М. Портера.
16. Стадии формирования конкурентных преимуществ.
17. Сущность матрицы «рост рынка – доля рынка».
18. Сущность стратегического управления.
19. Конкурентная разведка.
20. Методика анализа конкурента.
21. Виды конкурентных стратегий.
22. Особенности методов конкурентных преимуществ предприятий гостеприимства отечественных и зарубежных авторов.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового

характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов.

Текущая аттестация студентов по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, выполнение практических работ, написание рефератов) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

– учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);

– степень усвоения теоретических знаний (собеседование);

– уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение лабораторных работ, решение

ситуационных задач);

– результаты самостоятельной работы (написание рефератов, решение кроссвордов).

Промежуточная аттестация студентов.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе» предусмотрен экзамен в виде тестирования.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства.

В результате посещения лекций, практических занятий, семинаров и круглых столов студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает ответы на вопросы к зачету, представленные в структурном элементе ФОС IV.1. В ходе промежуточной аттестации студент готовит индивидуальное творческое зачетное задание (индивидуальное творческое зачетное задание размещено в структурном элементе ФОС IV.2). Критерии оценки студента на зачете представлены в структурном элементе ФОС IV.3. Критерии оценки текущей аттестации – контрольная проверка знаний (лабораторная работа 1, лабораторная работа, групповое творческое задание) представлены в структурном элементе ФОС V.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене по дисциплине «Управление конкурентоспособностью в гостиничном бизнесе»

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.