

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Факультет исторических и политических наук



СВЕРЖДАЮ:
Проректор по ОД

Е.В. Луков

06 20 25 г.

Оценочные материалы по дисциплине

Междисциплинарный проект «Повышение конкурентоспособности организации сферы
гостеприимства»

по направлению подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки:

Организация и управление гостиничным бизнесом

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2026

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОП

И.В. Муравьев

1. Компетенции и индикаторы их достижения, проверяемые данными оценочными материалами

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

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

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИПК-5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК-5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК-5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

2. Оценочные материалы текущего контроля и критерии оценивания

Текущий контроль по дисциплине предполагает подготовку и защиту курсовой работы. Критерий оценки курсовой работы: Требования к курсовой работе: Составление структуры курсовой работы - важный этап, от которого зависит четкость и логика всего раскрытия темы.

Выделяют следующие структурные элементы курсовой работы:

1. Титульный лист;
2. Содержание (план);
3. Введение;
4. Основная часть;
5. Заключение;
6. Список использованных источников и литературы;
7. Приложения (если имеются).

Титульный лист.

На титульном листе необходимо указать: наименование министерства, университета, факультета, кафедры, тему курсовой работы, фамилию, имя, отчество автора, фамилию, инициалы и ученую степень (звание) научного руководителя, год и место выполнения.

Содержание

Содержание представляет собой составленный в последовательном порядке список всех заголовков разделов и подразделов курсовой работы с указанием страниц, на которых соответствующий раздел (подраздел) начинается. Введение

Во введении курсовой работы должно быть отражено:

- обоснование выбора темы, определяемое актуальностью темы в современных условиях;
- степень разработанности проблемы;
- цель курсовой работы и задачи, решение которых необходимо для достижения поставленной цели;
- описание объекта и предмета исследования;
- использованные методы исследования;
- информационная база исследования;
- теоретическое и практическое значение проведенных исследований;
- краткое описание структуры курсовой работы.

Объем введения не должен превышать 2-3 страницы печатного текста.

Основная часть

В основной части курсовой работы рассматриваются теоретические основы темы, отражаются результаты практических исследований, приводятся выводы и предложения. Текст основной части курсовой работы делится на разделы, подразделы, которые должны быть связаны между собой логическими переходами, обеспечивающимися краткими выводами.

В каждом разделе рассматривается отдельный вопрос (аспект) исследуемой проблемы, в подразделах - отдельные части вопроса. Обычно основная часть курсовой работы состоит из трех разделов.

Заключение.

В заключении курсовой работы подводятся итоги проведенному исследованию и содержатся обобщенное изложение основных аспектов рассмотренной проблемы и выводы. Выводы должны быть краткими и четкими, отражать суть содержания работы и практические рекомендации по решению изучаемой проблемы. Объем заключения должен быть 2,5–3 печатных страниц.

Список использованных источников и литературы.

Список источников и литературы, использованных при написании курсовой работы, является обязательным элементом любой научной работы. В списке должно быть приведено библиографическое описание всей использованной, цитируемой или упомянутой в курсовой работе литературы. При этом в список можно включить и литературу, изученную, но не использованную напрямую при выполнении курсовой работы.

Критерий оценки курсовой работы:

Полнота раскрытия темы - мах - 20 баллов.

Структура изложения работы отражает обоснованность и логичность изложения материала - мах - 10 баллов.

Грамотное использование актуальной учебной и научной литературы, умение работать со статистической информацией - мах - 10 баллов.

Обоснованность и точность выводов - мах - 20 баллов.

Качество оформления (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандартов) - мах - 15 баллов.

Оригинальность текста - мах - 10 баллов.

Качество защиты курсовой работы (определяется по итогам защиты) - мах - 15 баллов.

Сумма баллов - 100 баллов.

Шкала перевода баллов в 5-балльную оценку отлично 91 - 100 баллов.

хорошо 75 - 90 баллов удовлетворительно 60-74 баллов неудовлетворительно 0 - 60 баллов.

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

Примерные темы курсовых работ

1. Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия за счет улучшения использования кадрового потенциала.
2. Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия на основе внедрения современных информационных технологий.
3. Разработка стратегии диверсификации продукции (услуг) на гостиничном предприятии
4. Разработка бизнес-плана развития гостиничного предприятия.
5. Разработка бизнес-плана диверсификации деятельности гостиничного предприятия.

6. Разработка системы управления качеством услуг в соответствии с требованиями стандартов ИСО серии 9000 на гостиничном предприятии.
7. Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия на основе совершенствования организации технологических процессов предприятия.
8. Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия на основе совершенствования технологий обслуживания в контактной зоне.
9. Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия на основе разработки маркетинговой стратегии предприятия.
10. Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия на основе формирования и применения программ лояльности клиентов на предприятиях.
11. Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия на основе разработки программы по продвижению туристских (гостиничных) продуктов посредством коммуникаций в форумах и социальных блогах.
12. Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия на основе разработки мероприятий по формированию корпоративного духа и организационной культуры предприятия.
13. Разработка инвестиционного проекта по использованию инноваций в условиях деятельности гостиничного предприятия.
14. Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия на основе разработки комплекса мероприятий по совершенствованию дополнительных услуг предприятия
15. Разработка проекта по усилению конкурентной позиции гостиничного предприятия
16. Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия на основе разработки мероприятий по повышению качества обслуживания клиентов на предприятии
17. Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия на основе разработки комплекса мероприятий по расширению ассортимента услуг предприятия
18. Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия на основе внедрения цифровых технологий на предприятии
19. Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия на основе внедрения инновационных технологий на предприятии
20. Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия на основе разработки комплекса мероприятий по совершенствованию системы обслуживания на предприятий.

Критерий оценки курсовой работы:

Полнота раскрытия темы - мах - 20 баллов.

Структура изложения работы отражает обоснованность и логичность изложения материала - мах - 10 баллов.

Грамотное использование актуальной учебной и научной литературы, умение работать со статистической информацией - мах - 10 баллов.

Обоснованность и точность выводов - мах - 20 баллов.

Качество оформления (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандартов) - мах - 15 баллов.

Оригинальность текста - мах - 10 баллов.

Качество защиты курсовой работы (определяется по итогам защиты) - мах - 15 баллов.

Сумма баллов - 100 баллов.

Шкала перевода баллов в 5-балльную оценку отлично 91 - 100 баллов, хорошо 75 - 90 баллов, удовлетворительно 60-74 баллов, неудовлетворительно 0 - 60 баллов.

3. Оценочные материалы итогового контроля (промежуточной аттестации) и критерии оценивания

Защита курсовой работы.

Критерий оценки курсовой работы

Полнота раскрытия темы - мах - 20 баллов.

Структура изложения работы отражает обоснованность и логичность изложения материала - мах - 10 баллов.

Грамотное использование актуальной учебной и научной литературы, умение работать со статистической информацией - мах - 10 баллов.

Обоснованность и точность выводов - мах - 20 баллов.

Качество оформления (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандартов) - мах - 15 баллов.

Оригинальность текста - мах - 10 баллов.

Качество защиты курсовой работы (определяется по итогам защиты) - мах - 15 баллов.

Сумма баллов - 100 баллов.

Шкала перевода баллов в 5-балльную оценку отлично 91 - 100 баллов, хорошо 75 - 90 баллов, удовлетворительно 60-74 баллов, неудовлетворительно 0 - 60 баллов.