

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

Факультет исторических и политических наук



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по ОД

Е.В. Луков

06 20 25 г.

Рабочая программа дисциплины

Конкурентоспособность 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. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

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. Задачи освоения дисциплины

– 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.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплина относится к части образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений, предлагается обучающимся на выбор. Дисциплина входит в модуль Управление конкурентоспособностью организации сферы гостеприимства.

4. Семестр(ы) освоения и форма(ы) промежуточной аттестации по дисциплине

Седьмой семестр, экзамен

5. Входные требования для освоения дисциплины

Для успешного освоения дисциплины требуются результаты обучения по следующим дисциплинам:

– Деятельность административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия;

– Деятельность службы приема и размещения гостиничного предприятия;

– Маркетинг организации сферы гостеприимства и общественного питания;

– Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства и общественного питания;

– Менеджмент организации сферы гостеприимства и общественного питания;

– Сервисная деятельность;

– Экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания.

6. Язык реализации

Русский

7. Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часов, из которых:

– лекции: 18 ч.

– практические занятия: 26 ч.

в том числе практическая подготовка: 26 ч.

Объем самостоятельной работы студента определен учебным планом.

8. Содержание дисциплины, структурированное по темам

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

Введение в теорию конкуренции и конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Интерактивная лекция (Лекция-беседа или «диалог с аудиторией»). 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. Современные теории конкуренции: М. Портер, М. Трейси, Ф. Вирсема, Дж. Ф. Мур, и др.

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. Конкурентоспособность организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Факторы, влияющие на конкурентоспособность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

Диагностика конкурентной среды организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Интерактивная лекция (Лекция-беседа или «диалог с аудиторией»). 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.

Тема 3. Оценка конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Оценка конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Интерактивная лекция (Лекция-беседа или «диалог с аудиторией»). 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.

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

Формирование конкурентных преимуществ организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Интерактивная лекция (Лекция- дискуссия). 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. Конкурентный статус предприятия: понятие, оценка уровня. Типы конкурентного статуса предприятия. Построение конкурентной карты рынка.

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

Основные стратегии обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Интерактивная лекция (Лекция-визуализация (лекция с использованием презентации в MS Power Point)). 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.

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

Комплексный подход к управлению конкурентоспособностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания Интерактивная лекция (Лекция-визуализация (лекция с использованием презентации в MS Power Point)). Комплексная модель управления конкурентоспособностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания. 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. 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.

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

Разработка и реализация программ повышения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Интерактивная лекция (Лекция-визуализация (лекция с использованием презентации в MS Power Point)). 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.

9. Текущий контроль по дисциплине

Текущий контроль по дисциплине проводится путем контроля посещаемости, проведения тестов по лекционному материалу, деловых игр по темам, практические задачи, вопросы для подготовки к экзамену, и фиксируется в форме контрольной точки не менее одного раза в семестр.

Оценочные материалы текущего контроля размещены на сайте ТГУ в разделе «Информация об образовательной программе» - <https://www.tsu.ru/sveden/education/eduop/>.

10. Порядок проведения и критерии оценивания промежуточной аттестации

Экзамен в седьмом семестре проводится в письменной форме по билетам. Экзаменационный билет состоит из трех частей. Продолжительность экзамена 1,5 часа.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации размещены на сайте ТГУ в разделе «Информация об образовательной программе» - <https://www.tsu.ru/sveden/education/eduop/>.

11. Учебно-методическое обеспечение

а) Электронный учебный курс по дисциплине в электронном университете «iDO» - <https://lms.tsu.ru/course/view.php?id=00000>

б) Оценочные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет

а) Основная литература:

– Мазилкина Е.И. Управление конкурентоспособностью: учебное пособие / Мазилкина Е.И., Паничкина Г.Г. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/79818.html>

б) Дополнительная литература:

– Морозова Н.С. Предпринимательство и конкуренция в туризме: монография / Морозова Н.С., Морозов М.А. — Москва: Российский новый университет, 2010. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/21299.html>

– Лебедева Н.А. Конкурентный анализ в бизнесе: учебно-методическое пособие / Лебедева Н.А. — Орел: Межрегиональная Академия безопасности и выживания (МАБИБ), 2014. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/33426.html>

– Зинурова Р. И. Качество и конкурентоспособность сферы услуг. Состояние и перспективы развития: монография / Зинурова Р. И., Стрекалова Г. Р. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/79300.html>

в) Ресурсы сети Интернет:

– Открытые онлайн-курсы

– Журнал «Эксперт» - <http://www.expert.ru>

– Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ - www.gsk.ru

– Официальный сайт Всемирного банка - www.worldbank.org

– Общероссийская Сеть КонсультантПлюс Справочная правовая система. <http://www.consultant.ru>

13. Перечень информационных технологий

а) Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

– Microsoft Office Standart 2013 Russian: пакет программ. Включает приложения: MS Office Word, MS Office Excel, MS Office PowerPoint, MS Office OneNote, MS Office Publisher, MS Outlook, MS Office Web Apps (Word Excel MS PowerPoint Outlook);

– Публично доступные облачные технологии (Google Docs, Яндекс диск и т.п.).

б) Информационные справочные системы:

– Электронный каталог Научной библиотеки ТГУ – <http://chamo.lib.tsu.ru/search/query?locale=ru&theme=system>

– Электронная библиотека (репозиторий) ТГУ – <http://vital.lib.tsu.ru/vital/access/manager/Index>

– ЭБС Лань – <http://e.lanbook.com/>

– ЭБС Консультант студента – <http://www.studentlibrary.ru/>

– Образовательная платформа Юрайт – <https://urait.ru/>

– ЭБС ZNANIUM.com – <https://znanium.com/>

– ЭБС IPRbooks – <http://www.iprbookshop.ru/>

14. Материально-техническое обеспечение

Аудитории для проведения занятий лекционного типа.

Аудитории для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой и доступом к сети Интернет, в электронную информационно-образовательную среду и к информационным справочным системам.

Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта (с указанием площади и номера помещения в соответствии с документами бюро технической инвентаризации)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория № 115. Оборудование: Графическая станция, процессор Intel i5, 16Гб оперативной памяти, монитор 24 дюйма Демонстрационный экран Мультимедиа-проектор. Учебная мебель: рабочие места по количеству обучающихся (аудиторные столы, стулья); рабочее место преподавателя (стол, стул); аудиторная доска.	634050,Томская область, г. Томск, пр-т Ленина, 36, стр.7 (29 по паспорту БТИ) Площадь 40,9 м².
Учебная аудитория для самостоятельной работы, индивидуальных консультаций. Аудитория № 121^А. Учебная мебель: рабочие места по количеству обучающихся (аудиторные столы, стулья); рабочее место преподавателя (стол, стул).	634050,Томская область, г. Томск, пр-т Ленина, 36, стр.7 (86 по паспорту БТИ) Площадь 23,8 м².