

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 29.03.2024 15:24:12
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой МиМУ
_____ Белоножка М.Л.

«_____» _____ 2023_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: **Бенчмаркинг в индустрии гостеприимства**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

направленность: **Маркетинг в индустрии гостеприимства**

форма обучения: **очная**

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры Маркетинга и муниципального управления

Протокол № 10а от 5 мая 2023 г.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: Сформировать у обучающихся знание, умение и навыки квалифицированного и компетентного осуществления бенчмаркинга в индустрии гостеприимства гостеприимства.

Задача дисциплины:

- 1.Обобщение и уточнение теоретико-методологических основ бенчмаркинга в индустрии гостеприимства.
- 2.Оценивать новые рыночные возможности гостиничного предприятия и разрабатывать мероприятия, способствующие развитию гостиничного комплекса.
3. Уточнение приёмов и методик бенчмаркинга с учетом изменения внешних рыночных условий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Бенчмаркинг в индустрии гостеприимства» относится к обязательной части учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

Знание: Технологий маркетинговых исследований в гостиничном сервисе

Умения: Владение методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса;

Находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничной сети

Владение: методиками внедрения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности гостиничной сети;

- методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса;

- методиками стратегического анализа и оценки динамики факторов внешней и внутренней среды.

Содержание дисциплины «Бенчмаркинг в индустрии гостеприимства» является логическим продолжением содержания дисциплины Брединг и ребрендинг гостиничного продукта и служит основой для подготовки ВКР

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
1	2	3
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1 Разрабатывает и реализует стратегию управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	З. 1. Знать основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		У. 1. Уметь формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания
		В.1. Владеть процессом осуществления

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
1	2	3
		контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-3.1 Формулирует и анализирует задачи системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства	З. 2. Знать систему менеджмента качества в деятельности организаций сферы гостеприимства
		У. 2. Уметь разрабатывать систему менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства
		В. 2. Владеть методами контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.
ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1 Разрабатывает и реализует маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	З.3. Знать маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		У.3. Уметь проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
		В. 3. Владеть технологией внедрения маркетинговых стратегий и программ в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
очная	2 / 3	26	26	-	92	36	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины. очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/	Структура дисциплины	Аудиторные занятия, час.	СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
------	----------------------	--------------------------	-----------	-------------	---------	--------------------

п	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	Теоретические и методологические основы бенчмаркинга	5	5	-	18	28	ОПК-2.1	Собеседование (Приложение 1)
2	2	Структура и функционирование бенчмаркинга	5	5	-	18	28	ОПК-3.1	Собеседование (Приложение 2)
3	3	Маркетинговые исследования как основа бенчмаркинга	5	5	-	18	28	ОПК-4.1	Собеседование (Приложение 3)
4	4	Основные принципы концепции бенчмаркинга	5	5	-	18	28	ОПК-2.1	Собеседование (Приложение 4)
5	5	Планирование, анализ, разработка и внедрение бенчмаркинга на предприятии индустрии гостеприимства	6	6	-	20	32	ОПК-3.1	Собеседование (Приложение 5), Презентация (Приложение 6)
7	Экзамен		-	-	-		36	ОПК-2.1 ОПК-3.1 ОПК-4.1	Вопросы к экзамену (Приложение 7)
Итого:			26	26	-	92	180		

Заочная форма обучения (ЗФО)

Не реализуется.

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Раздел 1. «Теоретические и методологические основы бенчмаркинга».

Сущность и понятие бенчмаркинга. Цель и задачи бенчмаркинга. Этапы проведения бенчмаркинга. Эволюция бенчмаркинга.

Раздел 2. «Структура и функционирование бенчмаркинга».

Объект и предмет исследования бенчмаркинга. Целеполагание и виды анализа бенчмаркинга. Принципы бенчмаркинга.

Раздел 3. «Маркетинговые исследования как основа бенчмаркинга».

Сбор внутренней и внешней информации для маркетинговых исследований. Бенчмаркинговая исследование. Значения бенчмаркинга в процессе проведения стратегически ориентированных маркетинговых исследований. Разработка стратегии маркетинга на базе бенчмаркингового подхода.

Раздел 4. «Основные принципы концепции бенчмаркинга».

Концентрация внимания на управлении качеством. Необходимость и степень важности бизнес-процессов. Учет несовершенства моделей применяемых в процессе планирования бенчмаркинга. Перманентное проведение внешнего бенчмаркинга..

Раздел 5. «Планирование, анализ, разработка и внедрение бенчмаркинга на предприятии индустрии гостеприимства».

Выбор предмета для сравнения из ведущих предприятий индустрии гостеприимства. Сбор информации из внешнего окружения. Анализ данных и внедрение бечмаркинга.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	5	-	-	Теоретические и методологические основы бенчмаркинга
2	2	5	-	-	Структура и функционирование бенчмаркинга
3	3	5	-	-	Маркетинговые исследования как основа бенчмаркинга
4	4	5	-	-	Основные принципы концепции бенчмаркинга
5	5	6	-	-	Планирование, анализ, разработка и внедрение бенчмаркинга на предприятии индустрии гостеприимства
Итого:		26	-	-	-

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема практического занятия
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	5	-	-	Теоретические и методологические основы бенчмаркинга
2	2	5	-	-	Структура и функционирование бенчмаркинга
3	3	5	-	-	Маркетинговые исследования как основа бенчмаркинга
4	4	5	-	-	Основные принципы концепции бенчмаркинга
5	5	6	-	-	Планирование, анализ, разработка и внедрение бенчмаркинга на предприятии индустрии гостеприимства
Итого:		26	-	-	-

Лабораторные работы

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема	Вид СРС
		ОФО	ЗФО	ОФО		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	18	-	-	Теоретические и методологические основы бенчмаркинга	Подготовка к собеседова-

						нию
2	2	18	-	-	Структура и функционирование бенчмаркинга	Подготовка к собеседованию к
3	3	18	-	-	Маркетинговые исследования как основа бенчмаркинга	Подготовка к собеседованию к
4	4	18	-	-	Основные принципы концепции бенчмаркинга	Подготовка к собеседованию к
5	5	20	-	-	Планирование, анализ, разработка и внедрение бенчмаркинга на предприятии индустрии гостеприимства	Подготовка к собеседованию Подготовка презентации
6	1-5	36	-	-	-	Подготовка к экзамену
Итого:		92			X	X

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- визуализация учебного материала в PowerPoint в диалоговом режиме (лекционные занятия);
- разбор практических ситуаций (практические занятия).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы не предусмотрены

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены.

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся заочной формы обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
1 текущая аттестация		
1.1	Собеседование по теме 1	15
1.2	Собеседование по теме 2	15
1.3	Собеседование по теме 3	15
ИТОГО за первую текущую аттестацию		45
2 текущая аттестация		
2.1	Собеседование по теме 4	15
2.2	Собеседование по теме 5	15
2.3	Презентация по теме 5	25
ИТОГО за вторую текущую аттестацию		55
ВСЕГО		100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
 - Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru/>
 - Электронно-библиотечная система «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
 - Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>
 - Образовательная платформа ЮРАЙТ www.urait.ru
 - Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
 - Национальная электронная библиотека (НЭБ)
 - Библиотеки нефтяных вузов России :
 - Электронная нефтегазовая библиотека РГУ нефти и газа им. Губкина <http://elib.gubkin.ru/>,
 - Электронная библиотека Уфимского государственного нефтяного технического университета <http://bibl.rusoil.net/> ,
 - Библиотечно-информационный комплекс Ухтинского государственного технического университета УГТУ <http://lib.ugtu.net/books>
 - Электронная справочная система нормативно-технической документации «Технорматив»
 - ЭКБСОН- информационная система доступа к электронным каталогам библиотек сферы образования и науки
- 9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства
- Microsoft Windows;
 - Microsoft Office Professional Plus.

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Бенчмаркинг в	Лекционные занятия:	

индустрии гостеприимства	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран. Программное обеспечение: Microsoft Office Professional Plus, Microsoft Windows, Zoom (бесплатная версия), Свободно-распространяемое ПО	625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70
	Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические, лабораторные занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран. Программное обеспечение: Microsoft Office Professional Plus, Microsoft Windows, Zoom (бесплатная версия), Свободно-распространяемое ПО	625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям. На практических занятиях обучающиеся знакомятся с содержанием задания, изучают методику и выполняют письменную работу в формате практического задания. Для эффективной работы, обучающиеся должны иметь соответствующие канцелярские принадлежности, конспект лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающиеся могут прибегать к консультациям преподавателя.

Задания для выполнения на практических занятиях, раздаточный и справочный материал обучающиеся получают индивидуально от преподавателя.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа: методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся всех направлений подготовки (уровень бакалавриата) и форм обучения / сост. С.С. Ситёва, отв. редактор М.Л. Белоножко; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2020. – 16 с.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина Бенчмаркинг в индустрии гостеприимства
 Код, направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело
 Направленность: Маркетинг в индустрии гостеприимства

Код компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1 Разрабатывает и реализует стратегию управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	3. 1. Знать основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Не знает основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, допуская ряд ошибок	Знает основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, допуская незначительные ошибки	В совершенстве знает основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Код компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7
		У. 1. Уметь формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	Не умеет формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	Частично умеет формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	Умеет формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания, допуская незначительные ошибки	В совершенстве умеет формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания
		В.1. Владеть процессом осуществления контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Не владеет процессом осуществления контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Частично владеет процессом осуществления контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Владеет процессом осуществления контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, допуская незначительные ошибки	В совершенстве владеет процессом осуществления контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Код компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-3.1 Формулирует и анализирует задачи системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства	З. 1. Знать систему менеджмента качества в деятельности организаций сферы гостеприимства	Не знает систему менеджмента качества в деятельности организаций сферы гостеприимства	Знает систему менеджмента качества в деятельности организаций сферы гостеприимства , допуская ряд ошибок	Знает систему менеджмента качества в деятельности организаций сферы гостеприимства , допуская незначительные ошибки	В совершенстве знает систему менеджмента качества в деятельности организаций сферы гостеприимства
		У. 1. Уметь разрабатывать систему менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства	Не умеет разрабатывать систему менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства	Частично умеет разрабатывать систему менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства	Умеет разрабатывать систему менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства , допуская незначительные ошибки	В совершенстве умеет разрабатывать систему менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства

Код компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7
		В. 1. Владеть методами контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.	Не владеет методами контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.	Частично владеет методами контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.	Владеет методами контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон., допуская незначительные ошибки	В совершенстве владеет методами контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.
ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного	ОПК-4.1 Разрабатывает и реализует маркетинговые стратегии и программы в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного	3.1. Знать маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Не знает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, допуская ряд ошибок	Знает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, допуская незначительные ошибки	В совершенстве знает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Код компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7
питания	питания	У.1. Уметь проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Не умеет проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Частично умеет проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Умеет разрабатывать проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, допуская незначительные ошибки	В совершенстве умеет проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
		В. 1. Владеть технологией внедрения маркетинговых стратегий и программ в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Не владеет технологией внедрения маркетинговых стратегий и программ в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Частично владеет технологией внедрения маркетинговых стратегий и программ в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Владеет технологией внедрения маркетинговых стратегий и программ в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания, допуская незначительные ошибки	В совершенстве владеет технологией внедрения маркетинговых стратегий и программ в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

КАРТА
обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина **Бенчмаркинг в индустрии гостеприимства**

Направление подготовки **43.04.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль) **Маркетинг в индустрии гостеприимства**

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся, использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Чернопятов, А. М. Бенчмаркинг : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / А. М. Чернопятов. - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2023. - 152 с. - URL: https://www.iprbookshop.ru/127566.html .	ЭР	30	100	+
2	Сотников, Никита Захарович. Бенчмаркинг человеческих ресурсов (hr-бенчмаркинг) : учебное пособие для вузов / Н. З. Сотников ; ред. С. И. Сотникова. - Москва : Юрайт, 2023. - 242 с. URL: https://urait.ru/bcode/509487	ЭР	30	100	+

*ЭР – электронный ресурс доступный через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

Лист согласования

Внутренний документ "Бенчмаркинг в индустрии гостеприимства_2023_43.04.03_МГДм"

Документ подготовил: Молоткова Таисия Леонидовна

Документ подписал: Белоножко Марина Львовна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Белоножко Марина Львовна		Согласовано
	Специалист 1 категории		Радичко Диана Викторовна	Согласовано
	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано