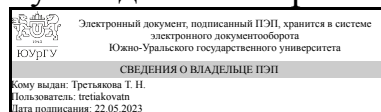


УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.11 Организация опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности

для направления 43.04.03 Гостиничное дело

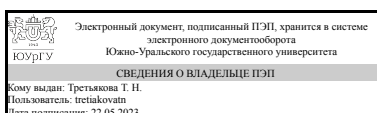
уровень Магистратура

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

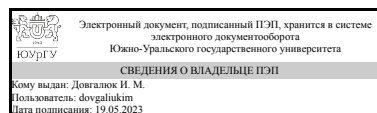
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
к.экон.н., доцент



И. М. Довгалою

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины «Организация опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности» является сформировать представление об организации опытно-экспериментальной работы. Задачи дисциплины формулируются в соответствии со структурой дисциплины: изучить методологические подходы, принципы и методы исследования в гостиничной деятельности; изучить методологию опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства; изучить понятие эксперимента как метода научного исследования; изучить методы оценки результатов научного исследования; научиться применять исследовательские методы в деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

Краткое содержание дисциплины

Постановка научной проблемы в туризме и гостиничной деятельности. Гипотезы в туризме и гостиничной деятельности. Методологические подходы, принципы и методы исследования гостиничной деятельности. Опыт в туристской и гостиничной деятельности. Эксперимент как практический метод исследования. Организация опытно-экспериментальной работы. Критерии и показатели оценки опытно-экспериментальной работы. Инновации в гостиничном бизнесе: международный и российский опыт.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Знает: особенности построения понятийного аппарата научных исследований в российских и зарубежных базах научного цитирования Умеет: формулировать понятийный аппарат и описание методов научного эксперимента на русском и иностранном языках Имеет практический опыт: представления научных результатов в статейном материале и на научных конференциях в России и за рубежом
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Знает: методологические подходы, принципы и методы исследования гостиничной деятельности Умеет: выбирать методы для осуществления исследовательской деятельности в индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: самостоятельного анализа и обобщения проблем индустрии гостеприимства
ПК-3 Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: современные концепции инноватики, механизм влияния технологических укладов на экономическую структуру, направления развития наукоемких отраслей и технологий; методы экономической оценки и обоснования инновационных проектов Умеет: разработать обоснование создания

	научно-технических нововведений, инновационных идей, оценивать эффективность их функционирования Имеет практический опыт: использования методов проектно-технологического менеджмента в деятельности предприятий индустрии гостеприимства
ПК-6 Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Знает: методологию опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства Умеет: определить условия, цели и задачи организации опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: применять исследовательские методы в деятельности предприятий индустрии гостеприимства

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.08 Современные проблемы науки в индустрии гостеприимства, 1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности, 1.Ф.10 Международные гостиничные цепи, Учебная практика (научно-исследовательская работа, получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (1 семестр)	1.Ф.06 Устойчивое развитие индустрии гостеприимства, 1.Ф.01 Правовое регулирование гостиничной деятельности, 1.Ф.07 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия, ФД.02 Проектирование услуг в индустрии гостеприимства, 1.Ф.03 Проектирование стандартов гостиничной деятельности, 1.О.08 Педагогика высшей школы, 1.О.06 Цифровые технологии гостиничной деятельности, Производственная практика (преддипломная) (5 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Знает: языковые нормы культуры устного общения, этических и нравственных нормах поведения, принятых в стране изучаемого языка, основные различия письменного и устного академического дискурса, терминологическую базу для профессионального общения; современные коммуникативные технологии на русском и иностранном языках; способы поиска источников профессиональной информации на иностранном языке Умеет: устанавливать

	<p>контакты и поддерживать взаимодействие с представителями иноязычной культуры, адекватно понимать и интерпретировать устные и письменные академические тексты; составлять академические тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи); создавать адекватные высказывания в условиях конкретной ситуации профессионально-ориентированного общения; реализовать коммуникативное намерение с целью воздействия на партнера по профессиональному общению, применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы профессионально-ориентированного общения для академического и профессионального взаимодействия; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке Имеет практический опыт: построения контактных и стимулирующих фраз речевого этикета; использования информации коммуникативного поведенческого и страноведческого характера в рамках гостиничной деятельности, использования коммуникативных стратегий для профессионально-ориентированной деятельности; использования приемов чтения профессионально-ориентированных текстов структурирования усваиваемого материала; методикой межличностного профессионального общения на русском и иностранном языках; презентационными технологиями для представления результатов исследовательской деятельности; исследовательскими технологиями для выполнения проектных заданий; речевых стратегий для участия в профессионально-ориентированной коммуникации на иностранном языке</p>
<p>1.Ф.08 Современные проблемы науки в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знает: основные концепции и теории науки в индустрии гостеприимства; составные части и характерные особенности индустрии гостеприимства, классификацию гостиничных предприятий, основные направления развития теории и методов исследований в индустрии гостеприимства, особенности написания научных статей, методологию современных исследований в индустрии гостеприимства Умеет: анализировать подходы к управлению индустрией гостеприимства; анализировать систему менеджмента в разных странах мира; описывать признаки организации; анализировать особенности гостиничной деятельности, обосновывать актуальность и формулировать научную проблему в прикладных исследованиях в сфере гостиничной деятельности, представлять материалы исследовательской деятельности в научных статьях и на конференциях, формулировать понятийный аппарат научного</p>

	<p>исследования в индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: построения структуры управления в индустрии гостеприимства; проводить сравнительный анализ систем менеджмента гостеприимства в разных странах мира, использования методологии научного исследования и компетентностного подхода к научно-практической деятельности в сфере гостиничного дела, анализа и обобщения материалов исследования в научных докладах и статьях, теоретико-методологического обобщения научных исследований в сфере гостиничной деятельности</p>
<p>1.Ф.10 Международные гостиничные цепи</p>	<p>Знает: современные гостиничные цепи и управляющие компании, типологию моделей гостиничной деятельности, методiku моделирования, принципы и подходы к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами обслуживания в гостиничных комплексах, современные гостиничные цепи и управляющие компании, международные, национальные и региональные стандарты качества в индустрии гостеприимства Умеет: анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства, выбирать методiku моделирования и определять условия эффективного внедрения и функционирования стандартизированных моделей обслуживания в гостиничных комплексах в соответствии с международными стандартами, анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства, анализировать и сопоставлять стандарты обслуживания и стандарты предприятия с менеджментом качества индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей, проектирования моделей предметной области в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами, интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей, разработки стандартов предприятия и стандартов обслуживания, с учетом комплексной оценки качества индустрии гостеприимства в регионе</p>
<p>Учебная практика (научно-исследовательская работа, получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (1 семестр)</p>	<p>Знает: сущность и структуру научной публикации; методики проведения исследований в сфере гостеприимства, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; современные средства информационно-коммуникационных технологий</p>

	Умеет: проводить научно-исследовательскую работу в сфере гостеприимства и готовить материал по результатам исследования к публикации, создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по вопросам в сфере гостеприимства; Имеет практический опыт: подготовки и публикации научных статей, а также выступлений с докладом в рамках проведения научных конференций разного уровня, осуществления устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представления планов и результатов деятельности с использованием коммуникативных технологий; современных средств информационно-коммуникационных технологий
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 20,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		2
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	87,5	87,5
Подготовка и выполнение Задания 3. Разработка программы опытно-экспериментальной работы в гостиничной индустрии	22	22
Подготовка к экзамену	36,5	36,5
Подготовка к Семинару 1. Современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	4	4
Подготовка к выполнению Задания 1. Методологические подходы, принципы и методы исследования гостиничной деятельности	4	4
Представление научных результатов в статейном материале и на научных конференциях в России и за рубежом	15	15
Подготовка и выполнение Задания 2. Организационно-управленческие инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	6	6
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Научные проблемы, методологические подходы, принципы и методы исследования в гостиничной деятельности	6	2	4	0
2	Методология опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства	6	2	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Постановка научной проблемы в туризме и гостиничной деятельности. Гипотезы в туризме и гостиничной деятельности. Построение теории туризма и гостеприимства. Принципы науки о туризме и гостеприимстве. Значение общенаучных методов исследования в туристской и гостиничной деятельности. Методы анализа и синтеза в туристской и гостиничной деятельности. Инновации в гостиничном бизнесе: международный и российский опыт.	2
2	2	Теоретические основы опытно-экспериментальной работы. Опыт в туристской и гостиничной деятельности. Эксперимент как практический метод исследования. Описание методов научного эксперимента. Виды экспериментальных исследований в туризме и гостиничной деятельности. Принципы опытно-экспериментальной работы. Методология опытно-экспериментальной работы. Организация опытно-экспериментальной работы. Критерии и показатели оценки опытно-экспериментальной работы. Проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций.	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Семинар 1. Современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	2
2	1	Методологические подходы, принципы и методы исследования гостиничной деятельности	2
3	2	Организационно-управленческие инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	2
4	2	Разработка программы опытно-экспериментальной работы в гостиничной индустрии	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка и выполнение Задания 3. Разработка программы опытно-экспериментальной работы в гостиничной индустрии	Ангелина, И. А. Методология и методы научных исследований : учебное пособие / И. А. Ангелина. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166712	2	22
Подготовка к экзамену	Ангелина, И. А. Методология и методы научных исследований : учебное пособие / И. А. Ангелина. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166712 Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : СФУ, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157611 Организационное проектирование инноваций : учебное пособие / А. С. Сазонова, Л. Б. Филиппова, Е. Э. Аверченкова [и др.]. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 120 с. — ISBN 978-5-9765-4218-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/125520	2	36,5
Подготовка к Семинару 1. Современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	Топольник, В. Г. Методология и организация научных исследований : учебное пособие / В. Г. Топольник. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2016. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170486 Ангелина, И. А. Методология и методы научных исследований : учебное пособие / И. А. Ангелина. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166712	2	4
Подготовка к выполнению Задания 1. Методологические подходы, принципы и методы исследования гостиничной деятельности	Ангелина, И. А. Методология и методы научных исследований : учебное пособие / И. А. Ангелина. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166712	2	4

Представление научных результатов в статейном материале и на научных конференциях в России и за рубежом	Неворотин, А. И. Матричный фразеологический сборник. Пособие по написанию научной статьи на английском языке : сборник / А. И. Неворотин. — Санкт-Петербург : СпецЛит, 2001. — 205 с. — ISBN 5-299-00087-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60143 Стариченко, Б. Е. Проектирование диссертации магистра образования : учебное пособие / Б. Е. Стариченко, И. Н. Семенова, А. В. Слепухин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-2006-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168910	2	15
Подготовка и выполнение Задания 2. Организационно-управленческие инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : СФУ, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157611 Организационное проектирование инноваций : учебное пособие / А. С. Сазонова, Л. Б. Филиппова, Е. Э. Аверченкова [и др.]. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 120 с. — ISBN 978-5-9765-4218-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/125520	2	6

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	2	Текущий контроль	Семинар 1. Современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия: 1. Теоретические	10	5	5 баллов: при подготовке к докладу использованы дополнительные источники информации; содержание заданной темы раскрыто в полном объеме; присутствует аналитический подход; отражена структура доклада (вступление, основная	экзамен

			<p>основы поиска научной информации</p> <p>2. Разработка регламента поиска информации</p> <p>3. Использование научных классификаций: Основная цель классификации, Международная патентная классификация; Универсальная десятичная классификация и др.</p> <p>4. Информационные ресурсы федеральных научно-технических библиотек и органов НТИ. Всероссийский научно-исследовательский институт межотраслевой информации. Федеральная служба по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам. Научно-технический центр «Информрегистр». Государственная публичная научно-техническая библиотека России. Библиотеки системы Российской академии наук.</p> <p>5. Зарубежные информационные ресурсы.</p> <p>6. Индекс научного цитирования: Индекс цитирования, Импакт-фактор.</p> <p>7. Китайские базы данных для определения индекса цитирования</p> <p>8. Японские базы данных для определения индекса цитирования</p> <p>9. Реферативная база данных Web of Science (США).</p> <p>10.</p>		<p>часть, заключение, присутствуют выводы и примеры); оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, грамотно представлена). Материал достаточно иллюстрирован достоверными примерами; презентация выстроена в соответствии с текстом выступления, аргументация и система доказательств корректны.</p> <p>4 балла: содержание доклада включает в себя информацию из основных источников, дополнительные источники информации не использовались; содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме; структура доклада сохранена, но отдельные части недостаточно полно сформулированы (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Имеются неточности в терминологии и изложении, не искажающие содержание темы.</p> <p>3 балла: ограниченно использованы источники базовой информации; содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме; невнятно отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, выводы и примеры). Имеются ошибки в терминологии и изложении, частично искажающие смысл содержания учебного материала; материал изложен непоследовательно и нелогично; недостаточно достоверных примеров.</p> <p>2 балла: содержание доклада ограничено информацией только из отдельных пособий; содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме.</p> <p>1 балл: тема не соответствует содержанию, не раскрыта; подобран недостоверный материал; грубые ошибки в терминологии и изложении, полностью искажающие смысл содержания учебного материала; информация изложена нелогично; выводы неверные или отсутствуют</p> <p>0 баллов: доклад не подготовлен.</p>	
--	--	--	---	--	--	--

			<p>Реферативная база данных Scopus. 11. Российский ресурс для определения индекса цитирования.</p> <p>12. Понятийный аппарат научного исследования: актуальность исследования, его цель, проблема, объект, предмет, гипотеза, задачи, методика, новизна, практическая значимость. 13. Соотношение методологического, теоретического и эмпирического уровней исследования. 14. Объект, предмет, концепция исследования в гостиничной деятельности 15. Постановка проблемы и гипотеза в гостиничной деятельности.</p>				
2	2	Текущий контроль	<p>Задание 1. Методологические подходы, принципы и методы исследования гостиничной деятельности</p>	15	10	<p>9-10 баллов – полное соответствие показателям выполнения практического задания: – задание имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями; – при выполнении задания эффективно использует наглядные материалы и технические средства (презентация); – при выполнении задания (или его защите) студент демонстрирует понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только по материалам лекции, но и самостоятельно составленные; – практическая работа сдается своевременно в указанный срок.</p> <p>7-8 баллов – почти полное соответствие показателям выполнения практического задания – соблюдение подавляющего</p>	экзамен

					<p>большинства требований к выполненному практическому заданию, однако студент не вполне точно умеет делать обоснованные выводы (учитывается полнота и глубина ответа, полнота суждений, умение привести примеры);</p> <ul style="list-style-type: none"> - допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков. <p>5-6 баллов – не полное соответствие показателям выполнения практического задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «9 баллов», но допускает 1-2 ошибки в том числе в расчетах; <p>3-4 балла – не соответствие показателям выполнения практического задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – студент излагает материал неполно и допускает неточности в характеристике показателей; - студент не знает основные формулы расчета показателей; – не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; – при ответе излагает материал непоследовательно и допускает ошибки; – практическая работа не сдается своевременно в указанный срок. <p>1-2 балла – не соответствие показателям выполнения практического задания – не соответствие всех требований к выполнению практического задания.</p> <p>0 баллов – практическая работа не представлена к оценке.</p>		
3	2	Текущий контроль	<p>Задание 2. Организационно-управленческие инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	15	10	<p>9-10 баллов – полное соответствие показателям выполнения практического задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – задание имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями; – при выполнении задания эффективно использует наглядные материалы и технические средства (презентация); 	экзамен

					<p>– при выполнении задания (или его защите) студент демонстрирует понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только по материалам лекции, но и самостоятельно составленные;</p> <p>– практическая работа сдается своевременно в указанный срок.</p> <p>7-8 баллов – почти полное соответствие показателям выполнения практического задания</p> <p>– соблюдение подавляющего большинства требований к выполненному практическому заданию, однако студент не вполне точно умеет делать обоснованные выводы (учитывается полнота и глубина ответа, полнота суждений, умение привести примеры);</p> <p>- допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков.</p> <p>5-6 баллов – не полное соответствие показателям выполнения практического задания:</p> <p>– студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «9 баллов», но допускает 1-2 ошибки в том числе в расчетах;</p> <p>3-4 балла – не соответствие показателям выполнения практического задания:</p> <p>– студент излагает материал неполно и допускает неточности в характеристике показателей;</p> <p>- студент не знает основные формулы расчета показателей;</p> <p>– не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</p> <p>– при ответе излагает материал непоследовательно и допускает ошибки;</p> <p>– практическая работа не сдается своевременно в указанный срок.</p> <p>1-2 балла – не соответствие показателям выполнения практического задания – не соответствие всех требований к выполнению практического задания.</p> <p>0 баллов – практическая работа не</p>
--	--	--	--	--	--

						представлена к оценке.	
4	2	Текущий контроль	Задание 3. Разработка программы опытно-экспериментальной работы в гостиничной индустрии	30	10	<p>9-10 баллов – полное соответствие показателям выполнения практического задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – задание имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями; – при выполнении задания эффективно использует наглядные материалы и технические средства (презентация); – при выполнении задания (или его защите) студент демонстрирует понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только по материалам лекции, но и самостоятельно составленные; – практическая работа сдается своевременно в указанный срок. <p>7-8 баллов – почти полное соответствие показателям выполнения практического задания</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдение подавляющего большинства требований к выполненному практическому заданию, однако студент не вполне точно умеет делать обоснованные выводы (учитывается полнота и глубина ответа, полнота суждений, умение привести примеры); - допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков. <p>5-6 баллов – не полное соответствие показателям выполнения практического задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «9 баллов», но допускает 1-2 ошибки в том числе в расчетах; – при выполнении задания не использует наглядные материалы и технические средства (презентация). <p>3-4 балла – не соответствие показателям выполнения практического задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – студент излагает материал неполно и допускает неточности в характеристике показателей; - студент не знает основные 	экзамен

						<p>формулы расчета показателей; – не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; – при выполнении задания не использует наглядные материалы и технические средства (презентация); – при ответе излагает материал непоследовательно и допускает ошибки; – практическая работа не сдается своевременно в указанный срок. 1-2 балла – не соответствие показателям выполнения практического задания – не соответствие всех требований к выполнению практического задания. 0 баллов – практическая работа не представлена к оценке.</p>	
5	2	Текущий контроль	<p>Задание 4. Представление научных результатов в статейном материале и на научных конференциях в России и за рубежом</p>	30	10	<p>1. Четкость постановки проблемы, цели работы и задач. 2. Ссылки на литературные источники, объем использованной литературы. 3. Актуальность работы. 4. Оригинальность к подходам решения проблемы. 5. Теоретическая значимость работы. 6. Практическая значимость работы. 7. Логичность изложения материала. 8. Логичность и обоснованность выводов, и соответствие их поставленным целям. 9. Уровень оформления работы, наличие или отсутствие грамматических и пунктуационных ошибок. 10. Соответствие требованиям оформления аннотаций (тезисов). Оценка за каждый параметр - 1 балл.</p>	экзамен
6	2	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	10	<p>9-10 баллов – 85-100% правильных ответов в тесте 7-8 баллов – 75-84% 5-6 баллов – 60-74% 1-4 балла – 0-59% 0 баллов – тест не пройден</p>	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	итоговое тестирование	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ					
		1	2	3	4	5	6
УК-4	Знает: особенности построения понятийного аппарата научных исследований в российских и зарубежных базах научного цитирования	+					+
УК-4	Умеет: формулировать понятийный аппарат и описание методов научного эксперимента на русском и иностранном языках				+		
УК-4	Имеет практический опыт: представления научных результатов в статейном материале и на научных конференциях в России и за рубежом					+	
УК-6	Знает: методологические подходы, принципы и методы исследования гостиничной деятельности		+				+
УК-6	Умеет: выбирать методы для осуществления исследовательской деятельности в индустрии гостеприимства		+				+
УК-6	Имеет практический опыт: самостоятельного анализа и обобщения проблем индустрии гостеприимства		+				
ПК-3	Знает: современные концепции инноватики, механизм влияния технологических укладов на экономическую структуру, направления развития наукоемких отраслей и технологий; методы экономической оценки и обоснования инновационных проектов				+		+
ПК-3	Умеет: разработать обоснование создания научно-технических нововведений, инновационных идей, оценивать эффективность их функционирования				+		
ПК-3	Имеет практический опыт: использования методов проектно-технологического менеджмента в деятельности предприятий индустрии гостеприимства				+		
ПК-6	Знает: методологию опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства					+	+
ПК-6	Умеет: определить условия, цели и задачи организации опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства					+	
ПК-6	Имеет практический опыт: применять исследовательские методы в деятельности предприятий индустрии гостеприимства					+	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) *основная литература:*

Не предусмотрена

б) *дополнительная литература:*

Не предусмотрена

в) *отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:*

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Третьякова, Т.Н. Международные гостиничные цепи: учебное пособие / Т.Н. Третьякова. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2020. – 107 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Третьякова, Т.Н. Международные гостиничные цепи: учебное пособие / Т.Н. Третьякова. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2020. – 107 с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : СФУ, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/157611
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Организационное проектирование инноваций : учебное пособие / А. С. Сазонова, Л. Б. Филиппова, Е. Э. Аверченкова [и др.]. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 120 с. — ISBN 978-5-9765-4218-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/125520
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Лежнин, В. В. Локальные системы сферы туризма: управление и инновации : монография / В. В. Лежнин, А. Н. Полухина. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2019. — 182 с. — ISBN 978-5-8158-2106-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/128779
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Топольник, В. Г. Методология и организация научных исследований : учебное пособие / В. Г. Топольник. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2016. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/170486
5	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Гинис, Л. А. Моделирование сложных систем: когнитивный теоретико-множественный подход : монография / Л. А. Гинис, Л. В. Гордиенко. — Ростов-на-Дону : ЮФУ, 2016. — 160 с. — ISBN 978-5-9275-2193-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/114456
6	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Ангелина, И. А. Методология и методы научных исследований : учебное пособие / И. А. Ангелина. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. — 179 с. https://e.lanbook.com/book/166712
7	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система	Неворотин, А. И. Матричный фразеологический сборник. Пособие по написанию научной статьи на английском языке : сборник / А. И. Неворотин. — Санкт-Петербург : СпецЛит,

		издательства Лань	2001. — 205 с. — ISBN 5-299-00087-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/60143
8	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Стариченко, Б. Е. Проектирование диссертации магистра образования : учебное пособие / Б. Е. Стариченко, И. Н. Семенова, А. В. Слепухин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-2006-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/168910

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	303 (6)	компьютер, проектор
Лекции	303 (6)	компьютер, проектор