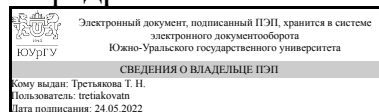


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



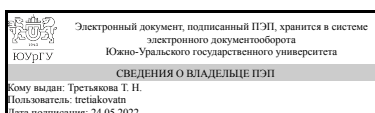
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.М1.03.01 Организация опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности
для направления 43.04.03 Гостиничное дело
уровень Магистратура
магистерская программа Общая теория и практика гостиничной деятельности
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

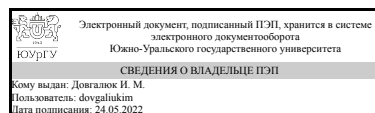
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

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
Иностранный язык в профессиональной деятельности, Современные проблемы науки в индустрии гостеприимства, Национальные гостиничные цепи, Международные гостиничные цепи	Правовое регулирование гостиничной деятельности, Проектирование стандартов гостиничной деятельности, Междисциплинарный подход к организации гостиничной деятельности, Устойчивое развитие индустрии гостеприимства, Педагогика высшей школы, Проектирование услуг в индустрии гостеприимства, Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия, Производственная практика, организационно-управленческая практика (4 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Международные гостиничные цепи	Знает: современные гостиничные цепи и управляющие компании, современные гостиничные цепи и управляющие компании, международные, национальные и региональные стандарты качества в индустрии гостеприимства, типологию моделей гостиничной деятельности, методику моделирования, принципы и подходы к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами обслуживания в гостиничных комплексах Умеет: анализировать информацию о деятельности

	<p>современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства, 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, выбирать методику моделирования и определять условия эффективного внедрения и функционирования стандартизированных моделей обслуживания в гостиничных комплексах в соответствии с международными стандартами Имеет практический опыт: интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей, интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей, разработки стандартов предприятия и стандартов обслуживания, с учетом комплексной оценки качества индустрии гостеприимства в регионе, проектирования моделей предметной области в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами</p>
<p>Национальные гостиничные цепи</p>	<p>Знает: международные, национальные и региональные стандарты качества в индустрии гостеприимства, основные категории, входящие в понятие концепции и стратегии развития гостиничного предприятия в структуре национальных корпораций; роль и место сетевых стратегии в наращивании потенциала гостиничного предприятия, современное состояние и перспективы развития гостиничного рынка; особенности конъюнктуры рынка гостиничных услуг на национальном уровне; системы классификаций и типологию гостиниц, место гостиничных предприятий в индустрии гостеприимства, национальную специфику средств размещения, роль российской гостиничной индустрии в структуре экономики РФ и ее туристских центров Умеет: анализировать и сопоставлять стандарты обслуживания и стандарты предприятия в соответствие с национальными традициями гостеприимства, разрабатывать концепцию организаций размещения и общественного питания на основе изучения передового опыта национальных систем гостеприимства, применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; проводить необходимые расчеты и обосновывать экономическую целесообразность открытия предприятия гостиничного бизнеса, оценивать современное состояние гостиничного</p>

	<p>комплекса России; исследовать тенденции и проблемы развития регионального гостиничного хозяйства Имеет практический опыт: разработки стандартов предприятия и стандартов обслуживания, с учетом межкультурных взаимодействий, подготовки инновационных проектов и технологий; грамотного применения методов анализа, разработки и поиска решений в организации инновационной гостиничной деятельности, пользоваться системами, содержащими нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность, оценки эффективности составляющих гостиничного комплекса и гостиничных цепей</p>
<p>Современные проблемы науки в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знает: методологию современных исследований в индустрии гостеприимства, 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 Умеет: формулировать понятийный аппарат научного исследования в индустрии гостеприимства, 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 Имеет практический опыт: теоретико-методологического обобщения научных исследований в сфере гостиничной деятельности, 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</p>
<p>Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: языковые нормы культуры устного общения, этических и нравственных норм поведения, принятых в стране изучаемого языка, основные различия письменного и устного академического дискурса, терминологическую базу для профессионального общения;</p>

	<p>современные коммуникативные технологии на русском и иностранном языках; способы поиска источников профессиональной информации на иностранном языке Умеет: устанавливать 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>
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость 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
Самостоятельная работа (СРС)	87,5	87,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Представление научных результатов в статейном материале и на научных конференциях в России и за рубежом	15	15
Подготовка к Семинару 1. Современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	4	4
Подготовка и выполнение Задания 3. Разработка программы опытно-экспериментальной работы в гостиничной индустрии	22	22
Подготовка к выполнению Задания 1. Методологические подходы, принципы и методы исследования гостиничной деятельности	4	4
Подготовка и выполнение Задания 2. Организационно-управленческие инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	6	6
Подготовка к экзамену	36,5	36,5
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	2

	новаций.	
--	----------	--

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
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 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	2	4

	/ И. А. Ангелина. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166712		
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 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
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
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

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	Семестр	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 основы поиска научной информации 2. Разработка регламента поиска информации 3. Использование научных классификаций: Основная цель классификации, Международная патентная классификация; Универсальная десятичная классификация и др. 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	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 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. 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. 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	экзамен

			<p>публичная научно-техническая библиотека России. Библиотеки системы Российской академии наук. 5. Зарубежные информационные ресурсы. 6. Индекс научного цитирования: Индекс цитирования, Импакт-фактор. 7. Китайские базы данных для определения индекса цитирования 8. Японские базы данных для определения индекса цитирования 9. Реферативная база данных Web of Science (США). 10. Реферативная база данных Scopus. 11. Российский ресурс для определения индекса цитирования. 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>			<p>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>	
2	2	Текущий контроль	Задание 1. Методологические подходы, принципы и	15	10	9-10 баллов – полное соответствие показателям выполнения практического задания:	экзамен

			<p>методы исследования гостиничной деятельности</p>		<p>– задание имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями;</p> <p>– при выполнении задания эффективно использует наглядные материалы и технические средства (презентация);</p> <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. 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>	
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: – 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. 7-8 баллов – почти полное соответствие показателям выполнения практического задания – 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. 5-6 баллов – не полное соответствие показателям выполнения практического задания: – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «9 баллов», но допускает 1-2 ошибки в том числе в расчетах; 3-4 балла – не соответствие показателям выполнения</p>	экзамен

					<p>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>		
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 	экзамен

					<p>ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков. 5-6 баллов – не полное соответствие показателям выполнения практического задания: – 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). 3-4 балла – не соответствие показателям выполнения практического задания: – 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 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	экзамен

					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.		
6	2	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	10	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	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	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 :

		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 издательства Лань	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. 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(31.12.2020)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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