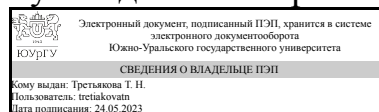


УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

для направления 43.04.03 Гостиничное дело

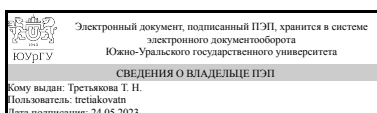
уровень Магистратура

форма обучения очная

кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

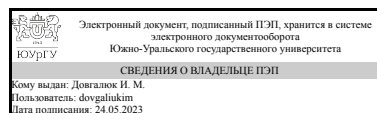
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

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 организации опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности; изучить методологию опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности гостиничных предприятий; изучить специфику организации опытно-экспериментальной работы на каждом ее этапе; научиться организовать и проводить опытно-экспериментальную работу; научиться научно обосновывать результаты опытно-экспериментальной работы на предприятиях сферы туризма.

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. Планирование и организация опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности. 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

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

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности,</p> <p>1.Ф.10 Международные гостиничные цепи,</p> <p>1.Ф.08 Современные проблемы науки в индустрии гостеприимства,</p> <p>Учебная практика (научно-исследовательская, получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (1 семестр)</p>	<p>ФД.02 Проектирование услуг в индустрии гостеприимства,</p> <p>1.Ф.04 Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон,</p> <p>1.Ф.07 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия,</p> <p>1.О.08 Педагогика высшей школы,</p> <p>1.Ф.06 Устойчивое развитие индустрии гостеприимства,</p> <p>1.Ф.03 Проектирование стандартов гостиничной деятельности,</p> <p>Производственная практика (преддипломная) (4 семестр)</p>

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

Дисциплина	Требования
<p>1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: 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, языковые нормы культуры устного общения, этических и нравственных нормах поведения, принятых в стране изучаемого языка</p> <p>Умеет: адекватно понимать и интерпретировать устные и</p>

	<p>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, устанавливать контакты и поддерживать взаимодействие с представителями иноязычной культуры Имеет практический опыт: 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, построения контактных и стимулирующих фраз речевого этикета; использования информации коммуникативного поведенческого и страноведческого характера в рамках гостиничной деятельности</p>
<p>1.Ф.10 Международные гостиничные цепи</p>	<p>Знает: современные гостиничные цепи и управляющие компании, типологию моделей гостиничной деятельности, методику моделирования, принципы и подходы к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами обслуживания в гостиничных комплексах, международные, национальные и региональные стандарты качества в индустрии гостеприимства, современные гостиничные цепи и управляющие компании Умеет: анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства, выбирать методику моделирования и определять условия эффективного внедрения и функционирования стандартизированных моделей обслуживания в гостиничных комплексах в соответствии с международными стандартами, анализировать и сопоставлять стандарты обслуживания и стандарты предприятия с менеджментом</p>

	<p>качества индустрии гостеприимства, анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке 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, разработки стандартов предприятия и стандартов обслуживания, с учетом комплексной оценки качества индустрии гостеприимства в регионе, интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей</p>
<p>1.Ф.08 Современные проблемы науки в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знает: методологию современных исследований в индустрии гостеприимства, основные направления развития теории и методов исследований в индустрии гостеприимства, основные концепции и теории науки в индустрии гостеприимства; составные части и характерные особенности индустрии гостеприимства, классификацию гостиничных предприятий, особенности написания научных статей Умеет: формулировать понятийный аппарат научного исследования в индустрии гостеприимства, обосновывать актуальность и формулировать научную проблему в прикладных исследованиях в сфере гостиничной деятельности, анализировать подходы к управлению индустрией гостеприимства; анализировать систему менеджмента в разных странах мира; описывать признаки организации; анализировать особенности гостиничной деятельности, представлять материалы исследовательской деятельности в научных статьях и на конференциях Имеет практический опыт: теоретико-методологического обобщения научных исследований в сфере гостиничной деятельности, использования методологии научного исследования и компетентностного подхода к научно-практической деятельности в сфере гостиничного дела, построения структуры управления в индустрии гостеприимства; проводить сравнительный анализ систем менеджмента гостеприимства в разных странах мира, анализа и обобщения материалов исследования в научных докладах и статьях</p>
<p>Учебная практика (научно-исследовательская, получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (1 семестр)</p>	<p>Знает: коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; современные средства информационно-коммуникационных технологий, сущность и структуру научной публикации; методики проведения исследований в сфере гостеприимства Умеет: создавать на русском и</p>

	иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по вопросам в сфере гостеприимства, проводить научно-исследовательскую работу в сфере гостеприимства и готовить материал по результатам исследования к публикации. Имеет практический опыт: 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, подготовки и публикации научных статей, а также выступлений с докладом в рамках проведения научных конференций разного уровня
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 56,5 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>	48	48
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	51,5	51,5
Представление научных результатов в статейном материале и на научных конференциях в России и за рубежом	9	9
Подготовка к выполнению задания 4. Обработка экспериментальных данных.	6	6
Подготовка к экзамену	5	5
Подготовка и выполнение Задания 3. Разработка программы опытно-экспериментальной работы в туризме	19,5	19,5
Подготовка и выполнение Задания 2. Организационно-управленческие инновации на предприятиях туризма	4	4
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 в туризме	4	4
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 организации опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности	18	8	10	0
2	Планирование и организация опытно-экспериментальной работы	30	8	22	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. Научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства.	2
2	1	Принципы и методы организации опытно-экспериментальной работы в процессе академического и профессионального взаимодействия посредством современных коммуникативных технологий.	2
3,4	1	Поиск, накопление и обработка научной и патентной информации. Современные методы генерирования идей. Мониторинг рынка туристских услуг. Система информации при проведении мониторинга рынка туристских услуг.	4
5	2	Цели, задачи и этапы планирования эксперимента. Условия проведения эксперимента. Выявление и выбор входных и выходных параметров. Установление потребной точности результатов измерений (выходных параметров).	2
6	2	Организация экспериментальных исследований. Специфика организации опытно-экспериментальной работы на каждом ее этапе. Критерии и показатели оценки опытно-экспериментальной работы.	2
7, 8	2	Представления результатов опытно-экспериментальной работы	4

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	2
2	1	Методологические подходы, принципы и методы организации опытно-экспериментальной работы на предприятиях туристской индустрии	2
3, 4	1	Организационно-управленческие инновации на предприятиях на предприятиях сферы гостеприимства	4
5	1	Искусственный интеллект в индустрии туризма: сферы применения	2
6, 7, 8	2	Разработка программы опытно-экспериментальной работы в туризме. Определение условий, целей и задач организации опытно-экспериментальной работы на предприятиях сферы туризма.	6
9	2	Организация опытно-экспериментальной работы в академической и профессиональной среде на основе современных коммуникативных технологий	2
10	2	Математическая обработка экспериментальных данных	2

11	2	Статистические методы анализа эксперимента: дисперсионный анализ, корреляционный анализ, регрессионный анализ.	2
12, 13, 14	2	Анализ и обобщение результатов ОЭР	6
15, 16	2	Представление и защита опытно-экспериментальной работы	4

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	9
Подготовка к выполнению задания 4. Обработка экспериментальных данных.	Щурин, К. В. Планирование и обработка результатов эксперимента : учебное пособие / К. В. Щурин, О. А. Копылов, И. Г. Панин. — Королёв : МГОТУ, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-00140-385-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/140930	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 //	2	5

	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		
Подготовка и выполнение Задания 3. Разработка программы опытно-экспериментальной работы в туризме	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	19,5
Подготовка и выполнение Задания 2. Организационно-управленческие инновации на предприятиях туризма	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	4
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 в туризме	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

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; нечетко 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 туризме. 15. Постановка проблемы и гипотеза в туризме..</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	<p>Задание 1. Методологические подходы, принципы и методы организации опытно-экспериментальной</p>	10	10	<p>9-10 баллов – полное соответствие показателям выполнения практического задания: – задание имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими</p>	экзамен

			<p>работы на гостиничных предприятиях</p>		<p>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 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 ответе излагает материал непоследовательно и допускает ошибки; – практическая работа не сдается своевременно в указанный срок. 1-2 балла – не соответствие</p>	
--	--	--	---	--	---	--

						показателям выполнения практического задания – не соответствие всех требований к выполнению практического задания. 0 баллов – практическая работа не представлена к оценке.	
3	2	Текущий контроль	Задание 2. Организационно-управленческие инновации и их применения на гостиничных предприятиях	10	10	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 практического задания: – студент излагает материал неполно и допускает неточности в	экзамен

						<p>характеристике показателей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 на предприятиях туристской 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</p>	экзамен

					<p>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 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 не последовательно 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>		
5	2	Текущий контроль	Задание 4. Обработка и анализ экспериментальных данных	15	5	<p>5 баллов - правильное и полное решение задач, наличие пояснения к расчетным показателям, использование экономической терминологии, оформление работы.</p> <p>4 балла - правильное и полное решение задач, наличие пояснения к расчетным показателям, использование экономической терминологии, оформление работы. Допускается наличие 1-2 недочетов в оформлении или пояснении, а также 1 ошибка в расчетах.</p>	экзамен

						3 балла - решение задач, неполное пояснение к расчетным показателям, недостаточное владение экономической терминологией. Допускается наличие 2-3 ошибок в расчетах. 1-2 балла - неверное решение всех задач. 0 баллов - отсутствие решения задач	
6	2	Текущий контроль	Задание 5. Представление научных результатов в статейном материале и на научных конференциях в России и за рубежом	25	10	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.	экзамен
7	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	7
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. Квалификационная работа магистрантов туризма и гостиничного дела : учебное пособие / Т. Н. Третьякова. — Челябинск : ЮУрГУ, 2020. — 154 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Третьякова, Т. Н. Квалификационная работа магистрантов туризма и гостиничного дела : учебное пособие / Т. Н. Третьякова. — Челябинск : ЮУрГУ, 2020. — 154 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 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
9	Основная литература	Электронно-библиотечная система	Щурин, К. В. Планирование и обработка результатов эксперимента : учебное пособие / К. В. Щурин, О. А. Копылов, И. Г. Панин. — Королёв : МГОТУ, 2019. — 196 с.

	издательства Лань	— ISBN 978-5-00140-385-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/140930
--	----------------------	--

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

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