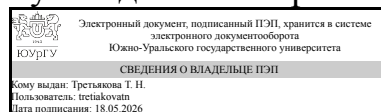


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



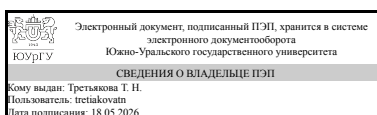
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.09 Организация опытно-экспериментальной работы в индустрии туризма и гостеприимства
для направления 43.04.03 Гостиничное дело
уровень Магистратура
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

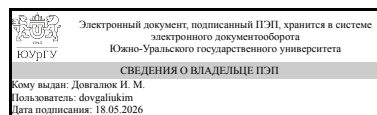
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

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



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
к.экон.н., доцент



И. М. Довгальюк

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.07 Современные проблемы науки в индустрии гостеприимства, Учебная практика (научно-исследовательская работа, получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (1 семестр)	1.Ф.06 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия, 1.Ф.03 Проектирование стандартов гостиничной деятельности, 1.О.06 Цифровые технологии гостиничной деятельности, 1.Ф.01 Правовое регулирование в индустрии туризма и гостеприимства, 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.Ф.07 Современные проблемы науки в индустрии гостеприимства	Знает: методологию современных исследований в индустрии гостеприимства, особенности написания научных статей, 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 Умеет: формулировать понятийный аппарат научного исследования в индустрии гостеприимства, представлять материалы исследовательской деятельности в научных статьях и на конференциях, 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 Имеет практический опыт: теоретико-методологического обобщения научных исследований в сфере гостиничной деятельности, анализа и обобщения материалов исследования в научных докладах и статьях, 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
Учебная практика (научно-исследовательская работа, получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (1 семестр)	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 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 трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 16,5 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>	8	8
Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	91,5	91,5
Подготовка к семинару 1. Современные коммуникативные технологии. Принципы и методы организации ОЭР на предприятиях гостиничного сервиса	10	10
Подготовка к семинару 2. Организационно-управленческие инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Основные тренды на 2026/2027 годы	10	10
Подготовка к экзамену	23,5	23,5
Выполнение задания 2. Анализ и обобщение результатов ОЭР, представление результатов ОЭР	12	12
Выполнение задания 1. Разработка программы опытно-экспериментальной работы в туризме. Определение условий, целей и задач организации опытно-экспериментальной работы на предприятиях сферы туризма.	36	36
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 туризме	2	0	2	0
2	Планирование и организация опытно-экспериментальной работы	6	0	6	0

5.1. Лекции

Не предусмотрены

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Задание 1. Современные коммуникативные технологии. Принципы и методы организации ОЭР на предприятиях гостиничного сервиса	1
2	1	Семинар 2. Организационно-управленческие инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Основные тренды на 2026/2027 годы	1
3	2	Задание 1. Разработка программы опытно-экспериментальной работы в туризме. Определение условий, целей и задач организации опытно-экспериментальной работы на предприятиях сферы туризма.	4
4	2	Задание 2. Анализ и обобщение результатов ОЭР, представление результатов	2

	ОЭР	
--	-----	--

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 к семинару 1. Современные коммуникативные технологии. Принципы и методы организации ОЭР на предприятиях гостиничного сервиса	Деловые коммуникации в профессиональной деятельности: учебное пособие / составители Е. В. Крылова, М. П. Титова. — Чита: ЗабГУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-9293-2523-6. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173662 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	10
Подготовка к семинару 2. Организационно-управленческие инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Основные тренды на 2026/2027 годы	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	10
Подготовка к экзамену	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 Ангелина, И. А. Методология и методы научных исследований : учебное пособие / И. А. Ангелина. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань :	2	23,5

	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		
Выполнение задания 2. Анализ и обобщение результатов ОЭР, представление результатов ОЭР	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 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	2	12
Выполнение задания 1. Разработка программы опытно-экспериментальной работы в туризме. Определение условий, целей и задач организации опытно-экспериментальной работы на предприятиях сферы туризма.	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	36

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. Коммуникация и ее составляющие. Эволюция средств, каналов социальной коммуникации. Понятие «коммуникационная революция», этапы. 2. Социальная природа коммуникации. Язык и коммуникация. Факторы, обуславливающие социальные нормы речевой деятельности. «Речевой этикет» как предписывающая норма речевого поведения в гостиничной индустрии. 3. Особенности каналов коммуникации в гостиничном сервисе 4. Цифровые коммуникативные технологии как средство формирования иноязычной коммуникативной компетенции. 5. Виды современных информационно-коммуникативных технологий и требования к ним 6. Интернет-коммуникация как особый вид коммуникации. Основные признаки интернет-коммуникации. Средства и способы реализации коммуникативных стратегий в блогах и интернет-форумах.	15	10	10 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. Таблица 1 заполнена в полном объеме, сделаны обоснованные выводы 9 баллов – при подготовке к докладу использованы основные источники информации; содержание заданной темы раскрыто в полном объеме; присутствует аналитический подход; отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Презентация выстроена в соответствии с текстом выступления, аргументация и система доказательств корректны. Таблица 1 заполнена в полном объеме, сделаны обоснованные выводы 8 баллов - 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. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу заполнения табл. 1.	экзамен
---	---	------------------	---	----	----	--	---------

			Особенности профессиональной интернет-коммуникации специалиста в сфере сервиса 7. Массовая коммуникация, ее особенности и структура. Влияние средств массовой информации на развитие межкультурных контактов. Роль и функции СМИ в условиях информационного общества. Использование разных источников массовой информации в межкультурном взаимодействии. Тексты массовой информации в свете взаимодействия культур. Новые информационные технологии в межкультурной коммуникации. 8. Планирование коммуникационного процесса в гостинице. 9. Анализ корпоративной культуры российских гостиничных цепей 10. Академическое и профессиональное взаимодействие в сфере туризма. Профессиональная культура. 11. Принципы организации опытно-экспериментальной работы в процессе академического и профессионального взаимодействия посредством современных коммуникативных технологий, в том числе в иноязычной		7 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. 6 баллов - использованы источники базовой информации; содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме; неявно 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. 5 баллов – не полное соответствие показателям выполнения практического задания: – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «8 баллов», но допускает 1-2 ошибки в том числе в заполнении табл. 1; 4 балла - содержание доклада ограничено информацией только из отдельных пособий; содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры 3 балла – не соответствие показателям выполнения практического задания: – студент излагает материал неполно и допускает неточности в характеристике методов (табл. 1); – не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; – при ответе излагает материал непоследовательно и допускает	
--	--	--	--	--	---	--

			среде 12. Методы организации опытно-экспериментальной работы в процессе академического и профессионального взаимодействия посредством современных коммуникативных технологий, в том числе в иноязычной среде 13. Анализ внутренних и внешних коммуникаций гостиницы (на примере конкретного предприятия).		ошибки; – практическая работа не сдается своевременно в указанный срок. 2 балла - 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 1 балл – не соответствие показателям выполнения практического задания – не соответствие всех требований к выполнению практического задания. 0 баллов – практическая работа не представлена		
2	2	Текущий контроль	Семинар 2. Организационно-управленческие инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Основные тренды на 2026/2027 годы Темы докладов: 1. Современные концепции инноватики, механизм влияния технологических укладов на экономическую структуру, направления развития наукоемких отраслей и технологий. 2. Инновационные сервисные технологии в гостиничном бизнесе. 3. Инновации в сфере управления туристским предприятием. 4. Организация инновационной деятельности в гостинице. 5. Методы экономической оценки и обоснования инновационных проектов в	15	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	экзамен

			гостиничном бизнесе. 6. Методы проектно-технологического менеджмента в деятельности предприятий гостиничного сервиса. 7. Инновационный кластер как модель развития сферы услуг. 8. Типы и формы (разновидности) экспериментальных гостиничных продуктов. 9. Проблемы в понимании и позиционировании экспериментальных форм и видов гостиничных услуг. 10. Методы экономической оценки и обоснования инновационных проектов.			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 показателям выполнения практического задания – не соответствие всех требований к выполнению практического задания. 0 баллов – практическая работа не представлена к оценке.	
4	2	Текущий контроль	Задание 1. Разработка программы опытно-экспериментальной работы в гостиничной индустрии	45	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	экзамен

						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; – 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.	
5	2	Текущий контроль	Задание 2. Анализ и обобщение	25	10	1. Четкость постановки проблемы, цели работы и задач.	экзамен

			результатов ОЭР, представление результатов ОЭР			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.	
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	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:

- Новиков В. С. Инновации в туризме : учеб. пособие по специальности 100103 "Соц.-культур. сервис и туризм" / В. С. Новиков. - М. : Академия, 2007. - 204 с.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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

- Инновации : журн. об инновационной деятельности : 16+ / М-во образования Рос. Федерации, Рос. гос. ун-т. инновац. технологий и предпринимательства, Санкт-Петербург. гос. электротехн. ун-т "ЛЭТИ", ОАО "Трансфер", Фонд СИНД. - СПб., 1999-. -

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

- 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:

- 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	Основная литература	ЭБС 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
2	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : СФУ, 2018. — 156 с. https://e.lanbook.com/book/157611
3	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Организационное проектирование инноваций : учебное пособие / А. С. Сазонова, Л. Б. Филиппова, Е. Э. Аверченкова [и др.]. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 120 с. https://e.lanbook.com/book/125520
4	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Щурин, К. В. Планирование и обработка результатов эксперимента : учебное пособие / К. В. Щурин, О. А. Копылов, И. Г. Панин. — Королёв : МГОТУ, 2019. — 196 с. https://e.lanbook.com/book/140930
5	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Деловые коммуникации в профессиональной деятельности: учебное пособие / составители Е. В. Крылова, М. П. Титова. — Чита: ЗабГУ, 2019. — 134 с. https://e.lanbook.com/book/173662

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
Экзамен	471 (3)	компьютеры, проектор
Практические занятия и семинары	471 (3)	компьютеры, проектор
Лекции	471 (3)	компьютеры, проектор