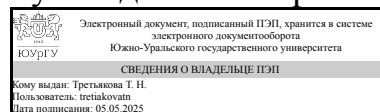


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.05 Теории мотивации персонала и потребительского поведения в гостиничном деле

для направления 43.04.03 Гостиничное дело

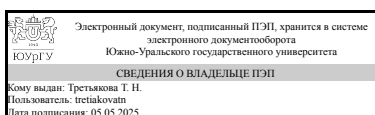
уровень Магистратура

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

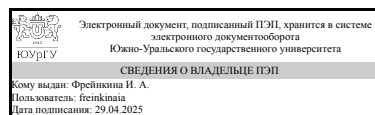
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

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



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент



И. А. Фрейнкина

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - изучение современных подходов к стимулированию потребительского поведения и мотивации персонала в гостиничном деле. Задачи: 1) изучить классификацию существующих теорий и практик мотивации персонала и потребительского поведения; 2) проанализировать и определить особенности системы мотивации персонала различного уровня в индустрии гостеприимства; 3) выявить основные тенденции совершенствования системы стимулирования потребительского поведения и мотивации персонала в гостиницах

Краткое содержание дисциплины

Теории мотивации: Российские и зарубежные практики. Методы мотивации персонала. Подходы к оценке эффективности мероприятий по стимулированию и повышению квалификации персонала гостиницы. Потребительское поведение: мотивы и факторы воздействия

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Знает: этические нормы деловых отношений, основы делового общения, принципы и методы организации деловых коммуникаций Умеет: разрабатывать и реализовывать мероприятия по совершенствованию мотивации и стимулирования персонала организации Имеет практический опыт: мотивации, управления и стимулирования персонала
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Знает: теорию мотивации и теории личностного поведения сотрудников предприятия в индустрии гостеприимства Умеет: разрабатывать системы мотивации персонала с учетом комплекса экономических и социальных факторов в индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: стимулирования трудовой деятельности персонала и мотивации потребительского поведения в индустрии гостеприимства
ПК-1 Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии	Знает: основы подготовки, организации и проведения исследований мотивации персонала; методы оценки эффективности технологий мотивации в организации Умеет: применять на практике технологии формирования системы мотивации персонала; методы оценки эффективности технологий мотивации в организации Имеет практический опыт: подбора соответствующих методов мотивации персонала в организации; навыками анализа мотивационно-потребностной сферы личности

ПК-4 Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах	Знает: современные подходы к мотивации персонала в России и за рубежом; классические теории мотивации Умеет: проводить исследование состояния трудовой мотивации и уровня удовлетворенности трудом; определять типологию поведения клиентов Имеет практический опыт: использования современных методов и приемов анализа существующих систем мотивации и проблем в области мотивации персонала с целью принятия обоснованных управленческих решений при разработке систем мотивации и комплексного использования методов трудовой мотивации
--	--

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.02 Национальная система классификации средств размещения, 1.Ф.06 Устойчивое развитие индустрии гостеприимства, ФД.01 Технологии разработки анимационных программ, 1.Ф.04 Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон, 1.Ф.10 Международные гостиничные цепи, 1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности	1.Ф.07 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия

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

Дисциплина	Требования
ФД.01 Технологии разработки анимационных программ	Знает: особенности работы с различными типами потребителей в зависимости от их возраста, пола, национальности, психологических особенностей; основы управления анимационной деятельностью в гостиницах, особенности анимационного обслуживания в различных средствах размещения; методику анимационной деятельности Умеет: учитывать различные особенности (национальные, возрастные, психологические и т.д.) целевой аудитории при разработке и реализации анимационных программ; оценивать эффективность анимационного менеджмента в отеле, разрабатывать различные анимационные программы Имеет практический опыт: организации игрового взаимодействия с различными группами гостей, экскурсантов, туристов (в том числе с применением

	подвижных, народных и спортивных игр и соревнований), организовывать отдых и развлечения
1.Ф.10 Международные гостиничные цепи	Знает: современные гостиничные цепи и управляющие компании, 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 Умеет: анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства, 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 качества индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей, 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
1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности	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; 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
1.Ф.04 Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон	Знает: классификацию средств размещения и особенности организации командной работы в специализированных средствах размещения и курортных зонах, национальные стандарты и нормативно-правовую базу и деятельности специализированных средств размещения и курортных зон, нормативно-правовую базу создания и осуществления профессиональной деятельности специализированных средств размещения и курортных зон, нормативно-правовую базу специализированных средств размещения и курортных зон Умеет: организовать процесс оказания услуг в условиях специализированных средств размещения в структурных подразделениях предприятия и в курортных зонах, создавать материалы производственно-технологической документацию, регламентирующей деятельность специализированных средств размещения и курортных зон, анализировать деятельность специализированных средств размещения и курортных зон с целью определения соответствия заявленной категории и нормативным требованиям, проводить оценку качества услуг специализированных и курортных предприятий Имеет практический опыт: оценки эффективности организации деятельности

	персонала специализированных средств размещения и курортных зон, владеть навыками создания внутренней производственно-технологической документации, регламентирующую деятельность специализированных средств размещения и курортных зон, составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации специализированных средств размещения и курортных зон, анализа качества услуг специализированных средств размещения и курортных предприятий и устранения существующих несоответствий
1.Ф.02 Национальная система классификации средств размещения	Знает: нормативно-правовую базу системы стандартизации и классификации гостиниц и других средств размещения, нормативно-законодательную базу организации и контроля средств размещения в РФ, особенности организации эффективного использования персонала; виды кадровой политики в гостинице; профессиональные стандарты и требования к должности; планирование карьеры и формирование кадрового резерва в индустрии гостеприимства Умеет: проводить оценку соответствия предприятий индустрии гостеприимства заявленной категории, проводить оценку качества организации гостиничной деятельности в средствах размещения на соответствие заявленной категории, применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность по управлению персоналом; обеспечивать эффективную организацию адаптации и обучения персонала; осуществлять выбор исследовательского инструментария (методик, техник, процедур) и применять его в конкретных ситуациях Имеет практический опыт: составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, анализа соответствия качества гостиничных услуг существующим требованиям, организации системы управления персоналом в гостиницах и средствах размещения, соответствующей стратегии развития гостиничного предприятия
1.Ф.06 Устойчивое развитие индустрии гостеприимства	Знает: теоретические и методические основы организационного проектирования и управления проектами, основные положения и принципы концепции устойчивого развития, проблемы и пути реализации концепции на практике; специфику, тенденции и механизмы реализации концепции устойчивого развития в сфере гостеприимства, принципы устойчивости экономического развития территории; причины, ограничивающие направление дальнейшего

	развития человечества; взаимосвязь социальных и экономических аспектов развития, методы и способы проведения мониторинга и оценки эффективности процессов в индустрии гостеприимства, основные технологические процессы в индустрии гостеприимства; понятийный аппарат, терминологию, определения, формулировки используемые в современной практике устойчивого развития Умеет: использовать научно-методические подходы в проектировании, организации и управлении системами гостиничных предприятий на основе принципа устойчивого развития, проводить исследования, оценивать эффективность существующих моделей управления и разрабатывать новые методы и технологии управления в индустрии гостеприимства, анализировать потребности, выявлять приоритеты, рационально распределять имеющиеся ресурсы для решения поставленной задачи в сфере гостеприимства, анализировать, обобщать и воспринимать инновации; ставить цель и формулировать задачи по её достижению с использованием информационно-коммуникационных технологий, осуществлять выбор и использовать оптимальные информационно-коммуникативные технологии для внедрения инноваций в сфере гостеприимства Имеет практический опыт: применения методов мониторинга и маркетинга гостиничных услуг, подходов к проектированию, развитию и управлению в сфере гостеприимства на основе принципов устойчивого развития, применять принципы, инструментарий устойчивого развития в профессиональной деятельности, исследовательской работы в области устойчивого развития индустрии гостеприимства, проводить мониторинг и оценку эффективности маркетинговых процессов в индустрии гостеприимства, определять перспективные направления гостиничного бизнеса и формировать хозяйственную стратегию гостиничного предприятия в контексте устойчивого развития
--	---

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
		4

Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	87,5	87,5
Анкетирование персонала и обработка результатов	20	20
Разработка маркетинговых стратегий по формированию лояльного потребителя в индустрии гостеприимства	20	20
Составление презентации "Теории мотивации"	7,5	7.5
Решение кейсов	10	10
Подготовка к экзамену	30	30
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	ТЕОРИИ МОТИВАЦИИ ПЕРСОНАЛА ГОСТИНИЦЫ	8	4	4	0
2	ТЕОРИИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО ПОВЕДЕНИЯ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ	4	2	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Теории мотивации: Российские и зарубежные практики. Методы мотивации персонала	2
2	1	Подходы к оценке эффективности мероприятий по стимулированию и повышению квалификации персонала гостиницы	2
3	2	Потребительское поведение: мотивы и факторы воздействия	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Разработка мероприятий по совершенствованию системы мотивации персонала гостиницы	2
2	1	Оценка эффективности мероприятий по совершенствованию системы мотивации персонала гостиницы	2
3	2	Сравнительный анализ современных маркетинговых стратегий влияния на потребительское поведение.	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
Анкетирование персонала и обработка результатов	Руденко, А. А. Мотивация и развитие персонала : учебное пособие / А. А. Руденко, Т. В. Остудина, Т. В. Полякова. — Тольятти : ТГУ, 2013. — 210 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139675 (дата обращения: 05.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	4	20
Разработка маркетинговых стратегий по формированию лояльного потребителя в индустрии гостеприимства	Степанян, В. М. Теоретические аспекты потребительского поведения : учебное пособие / В. М. Степанян, Е. Ю. Чернявская. — Волгоград : ВГАФК, 2016. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/158088 (дата обращения: 05.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	4	20
Составление презентации "Теории мотивации"	Руденко, А. А. Мотивация и развитие персонала : учебное пособие / А. А. Руденко, Т. В. Остудина, Т. В. Полякова. — Тольятти : ТГУ, 2013. — 210 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139675 (дата обращения: 05.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	4	7,5
Решение кейсов	Федюнина, Е. Н. Теория потребительского поведения : учебное пособие / Е. Н. Федюнина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112378 (дата обращения: 05.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	4	10
Подготовка к экзамену	Руденко, А. А. Мотивация и развитие персонала : учебное пособие / А. А. Руденко, Т. В. Остудина, Т. В. Полякова. — Тольятти : ТГУ, 2013. — 210 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139675 (дата обращения: 05.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Степанян, В. М. Теоретические аспекты потребительского поведения : учебное пособие / В. М. Степанян, Е. Ю. Чернявская. — Волгоград : ВГАФК, 2016.	4	30

	— 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/158088 (дата обращения: 05.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.		
--	--	--	--

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	4	Текущий контроль	Презентация "Теории мотивации"	1	36	Тема презентации Соответствие темы программе учебного предмета, раздела - 1-2 балла Содержание - Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории Актуальность, точность и полезность содержания - 11 баллов Подбор информации для создания презентации - Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д. - 2 балла Подача материала презентации - Тематическая последовательность Структура по принципу «проблема-решение» - 4 балла Логика и переходы во время проекта – презентации - От вступления к основной части От одной основной идеи (части) к другой От одного слайда к другому Гиперссылки - 2 балла Заключение - Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы Короткое и запоминающееся высказывание в конце - 3 балла Дизайн презентации - Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) Элементы анимации - 1 балл	экзамен

					Техническая часть - Грамматика Наличие ошибок правописания и опечаток - 1 балл Список использованных источников - Наличие Оформление в соответствии со стандартом - 1 балл Количество набранных баллов Оценка От 27 баллов до 20 баллов 5 отлично От 19 баллов до 15 баллов 4 хорошо От 14 до 8 баллов 3 удовлетворительно От 7 баллов 2 неудовлетворительно		
2	4	Текущий контроль	Разработка маркетинговых стратегий по формированию лояльного потребителя в индустрии гостеприимства	1	40	1. Соответствие проекта контексту проектирования(10 баллов): — проект соответствует контексту проектирования; — проект частично соответствует контексту проектирования: не более 2 замечаний; — проект частично соответствует контексту проектирования: не более 4 замечаний; — проект не соответствует контексту проектирования. 2. Соответствие проекта культурному аналогу (10 баллов): — проект соответствует культурному аналогу; — проект частично соответствует культурному аналогу: не более 2 замечаний; — проект частично соответствует культурному аналогу: не более 4 замечаний; — проект не соответствует культурному аналогу. 3. Степень освоения процедур проектирования (10 баллов): — процедуры проектирования освоены в полном объеме; — процедуры проектирования освоены частично: не освоена 1 процедура; — процедуры проектирования освоены частично: не освоено 2 процедуры; — процедуры проектирования не освоены: не освоено 3 и более процедур. 4. Соответствие проекта требованиям, предъявляемым к защите (наличие презентации, доклада, анализа работы)(10 баллов); — наличие презентации, доклада, анализа работы;	экзамен

						— наличие доклада, анализа работы; — наличие доклада, презентации; — наличие презентации.	
3	4	Текущий контроль	Решение кейсов	1	5	Оценка «отлично» ставится, если задание (решение ситуационной задачи) выполнено на высоком практическом уровне с применением соответствующего нормативно - правового акта (или актов); имеет внутреннее единство, материал изложен логически последовательно. Ситуация рассмотрена студентом с различных позиций. Ответы на вопросы ситуационных задач даны аргументировано, сделаны обоснованные выводы по задаче со ссылкой на соответствующие правовые нормы. Решены правильно и аргументировано 2 ситуационные задачи. Оценка «хорошо» - задание (решение ситуационной задачи) выполнено на хорошем практическом уровне, но имеет отдельные недостатки: сформулированные выводы требуют дополнительной аргументации; присутствуют несущественные противоречия; при этом работа имеет внутреннее единство; материал излагается логично и последовательно; задание в целом выполнено; работа в целом отвечает требованиям надлежащего оформления, но в ней присутствуют незначительные отступления. Ситуация рассмотрена студентом с различных позиций. Ответы на вопросы ситуационных задач даны аргументировано, сделаны обоснованные выводы по задаче со ссылкой на соответствующие правовые нормы. Решены правильно и аргументировано 2 ситуационные задачи. Оценка «удовлетворительно» - задание (решение ситуационной задачи) выполнено на практическом уровне, который позволяет судить о наличии у студента знаний по проблеме, и имеет недостатки: выводы сформулированы неясно и не аргументированы, присутствуют существенные противоречия; нарушены единство, логика изложения материала, использован материал, частично или полностью	экзамен

					утративший свое значение; работа выполнена с нарушением требований надлежащего оформления. Ответы на вопросы ситуационных задач даны со ссылкой на соответствующие правовые нормы. Решена правильно и обосновано 1 ситуационная задача. Оценка «неудовлетворительно» - задание (решение ситуационной задачи) выполнено на невысоком практическом уровне, который позволяет судить об отсутствии у студента необходимых знаний по проблеме: выводы не сформулированы, отсутствуют аргументация, единство, логика изложения материала; использован материал без ссылки на источник, на основе которого было выполнено задание; тема задания не раскрыта; работа не соответствует требованиям надлежащего оформления. Ответы на вопросы ситуационных задач даны не аргументировано, не на все вопросы в задаче приведены ссылки на соответствующие правовые нормы. Решение задач практически отсутствует.	
4	4	Текущий контроль	Анкетирование персонала и обработка результатов	1	5 Оценка «отлично» (5 баллов) выставляется, если студент дает полные ответы на вопросы преподавателя в соответствии с планом практического занятия и показывает при этом глубокое овладение лекционным материалом, способен выразить собственное отношение к данной проблеме, проявляет умение самостоятельно и аргументированно излагать материал, анализировать явления и факты, делать самостоятельные обобщения и выводы, правильно выполняет учебные задачи, допуская не более 1-2 арифметических ошибок или описок. Оценка «хорошо» (4 балла) выставляется при условии соблюдения следующих требований: вопросы освещены полно, изложение материала логическое, обоснованное фактами, со ссылками на соответствующие нормативные документы и литературные источники, освещение вопросов завершено выводами, студент обнаружил умение анализировать	экзамен

						факты и события, а также выполнять учебные задания. Но в ответах допущены неточности, некоторые незначительные ошибки, имеет место недостаточная аргументированность при изложении материала, четко выраженное отношение студента к фактам и событиям или допущены 1-2 логические ошибки. Оценка «удовлетворительно» (3 балла) выставляется в том случае, когда студент в целом овладел сути вопросов по данной теме, обнаруживает знание лекционного материала, законодательства и учебной литературы, пытается анализировать факты и события, делать выводы и решать задачи. Но дает неполные ответы на вопросы, допускает грубые ошибки при освещении теоретического материала или 3-4 логические ошибки при написании выводов. Оценка «неудовлетворительно» (2 и менее баллов) выставляется в случае, когда студент обнаружил несостоятельность осветить вопрос, вопросы освещены неправильно, бессистемно, с грубыми ошибками, отсутствуют понимания основной сути вопросов, выводы, обобщения, обнаружено неумение решать учебные задачи.	
5	4	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	40	Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	экзамен
6	4	Текущий контроль	Разработка мероприятий по совершенствованию системы мотивации персонала гостиницы	1	40	1. Соответствие проекта контексту проектирования (10 баллов): — проект соответствует контексту проектирования; — проект частично соответствует контексту проектирования: не более 2 замечаний; — проект частично соответствует контексту проектирования: не более 4 замечаний;	экзамен

					— проект не соответствует контексту проектирования. 2. Соответствие проекта культурному аналогу (10 баллов): — проект соответствует культурному аналогу; — проект частично соответствует культурному аналогу: не более 2 замечаний; — проект частично соответствует культурному аналогу: не более 4 замечаний; — проект не соответствует культурному аналогу. 3. Степень освоения процедур проектирования (10 баллов): — процедуры проектирования освоены в полном объеме; — процедуры проектирования освоены частично: не освоена 1 процедура; — процедуры проектирования освоены частично: не освоено 2 процедуры; — процедуры проектирования не освоены: не освоено 3 и более процедур. 4. Соответствие проекта требованиям, предъявляемым к защите (наличие презентации, доклада, анализа работы) (10 баллов); — наличие презентации, доклада, анализа работы; — наличие доклада, анализа работы; — наличие доклада, презентации; — наличие презентации.	
--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	На экзамене происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. Оценка за экзамен может быть выставлена по результатам текущего контроля. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Неудовлетворительно:	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	
--	---	--

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ					
		1	2	3	4	5	6
УК-3	Знает: этические нормы деловых отношений, основы делового общения, принципы и методы организации деловых коммуникаций					++	
УК-3	Умеет: разрабатывать и реализовывать мероприятия по совершенствованию мотивации и стимулирования персонала организации					++	
УК-3	Имеет практический опыт: мотивации, управления и стимулирования персонала					+	
УК-5	Знает: теорию мотивации и теории личностного поведения сотрудников предприятия в индустрии гостеприимства	+				++	
УК-5	Умеет: разрабатывать системы мотивации персонала с учетом комплекса экономических и социальных факторов в индустрии гостеприимства					++	
УК-5	Имеет практический опыт: стимулирования трудовой деятельности персонала и мотивации потребительского поведения в индустрии гостеприимства						+
ПК-1	Знает: основы подготовки, организации и проведения исследований мотивации персонала; методы оценки эффективности технологий мотивации в организации	+				++	
ПК-1	Умеет: применять на практике технологии формирования системы мотивации персонала; методы оценки эффективности технологий мотивации в организации				+++		
ПК-1	Имеет практический опыт: подбора соответствующих методов мотивации персонала в организации; навыками анализа мотивационно-потребностной сферы личности				++		+
ПК-4	Знает: современные подходы к мотивации персонала в России и за рубежом; классические теории мотивации	+				+++	
ПК-4	Умеет: проводить исследование состояния трудовой мотивации и уровня удовлетворенности трудом; определять типологию поведения клиентов					+++	
ПК-4	Имеет практический опыт: использования современных методов и приемов анализа существующих систем мотивации и проблем в области мотивации персонала с целью принятия обоснованных управленческих решений при разработке систем мотивации и комплексного использования методов трудовой мотивации					+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Управление персоналом : учеб. для вузов / Е. А. Аксенова, Т. Ю. Базаров, Б. Л. Еремин и др.; под ред. Т. Ю. Базарова, Б. Л. Еремина. - 2-е изд., перераб. и доп.. - М. : ЮНИТИ, 2007. - 554 с. : ил.
2. Аширов Д. А. Управление персоналом : Учеб. пособие для вузов по специальности "Упр. персоналом" / Д. А. Аширов. - М. : Проспект, 2006. - 432 с.

б) *дополнительная литература:*

Не предусмотрена

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

1. Директор по персоналу: практический журнал по управлению человеческими ресурсами
2. Мотивация и оплата труда
3. Проблемы теории и практики управления
4. Управление персоналом

г) *методические указания для студентов по освоению дисциплины:*

1. Виды самостоятельной работы

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Виды самостоятельной работы

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. 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
Лекции	467 (3)	Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 место, рабочее место студента - 36 мест.
Практические занятия и семинары	467 (3)	Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 место, рабочее место студента - 36 мест.