


Государственное автономное образовательное учреждение  
 высшего образования города Москвы  
 «Московский государственный университет спорта и туризма»  
 (ГАОУ ВО МГУСиТ)

СОГЛАСОВАНО  
 Первый проректор  
  
 Н.Л. Ткаченко  
 «30» \_\_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор института  
  
 Иванцов А.А.  
 «30» \_\_\_\_\_ 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### НАУЧНЫЕ МЕТОДЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИКЛАДНЫХ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

индекс по учебному плану: Б1.О.07  
 направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело  
 профиль (направленность): Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе

<b>Общая трудоемкость</b> (в академических часах / ЗЕ)	<b>108 часов / 3 ЗЕ</b>	
в том числе по формам обучения:	<b>очная</b>	<b>заочная</b>
<i>Аудиторная работа</i> (контактная работа)	<b>24</b>	<b>10</b>
из них:		
лекции	10	4
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	14	6
<i>Самостоятельная работа</i>	84	94
<i>Контроль</i>	36	4
<b>Форма промежуточной аттестации</b> зачет	2 семестр	3 семестр

Рабочая программа дисциплины «Научные методы и технологии прикладных междисциплинарных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания» составлена на основании ФГОС высшего образования, утвержденного Минобрнауки РФ от «15» июня 2017 г. № 558, основной профессиональной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность».

Разработчик рабочей программы



к.э.н., доцент Е.Ю. Никольская

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры гостиничного и ресторанного дела  
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой гостиничного  
и ресторанного дела



к.т.н., доцент Успенская М.Е

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела методического обеспечения и  
контроля качества образовательного процесса



Федорова О.В.

Специалист по УМР отдела методического обеспечения  
и контроля качества образовательного процесса



Катунина Е.И.

## **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ**

Настоящая программа учебной дисциплины устанавливает требования к образовательным результатам и результатам обучения студента и определяет содержание и виды учебных занятий и отчетности.

Программа предназначена для преподавателей, ведущих дисциплину «Научные методы и технологии прикладных междисциплинарных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания» и студентов направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, обучающихся по образовательной программе магистратуры по профилю «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе».

Программа разработана в соответствии с:

Приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 N 558 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 N 47328).

Приказом Минтруда России от 07.05.2015 N 282н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" (Зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015 N 37395).

Приказом Минтруда России от 07.05.2015 N 281н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 N 37510).

Учебным планом по образовательной программе магистратуры Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденным в 2020 г.

## **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ.**

Цель изучения дисциплины – получение студентами теоретических и прикладных знаний по методам научного исследования проблем в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса, подготовка специалистов, имеющих навыки познавательной деятельности в сфере науки, формирование глубоких представлений о содержании научной деятельности, её методах и формах знания.

Задачи изучения дисциплины:

– формирование представления о месте и роли системного анализа в современном мире; – формирование системы основных понятий, используемых для описания типовых математических моделей организаций как систем и методов их исследований; – ознакомление обучающихся с методами математического исследования прикладных вопросов;

– формирование навыков по применению системного анализа при решении задач стратегического управления организациями; – формирование навыков самостоятельного изучения специальной литературы;

– развитие логического мышления, навыков математического исследования явлений и процессов, связанных с анализом коммерческих структур сферы гостеприимства;

– формирование навыков самостоятельной работы, организации исследовательской работы

## **3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.**

Дисциплина «Научные методы и технологии прикладных междисциплинарных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания» является дисциплиной обязательной части ОПОП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Дисциплину изучают во 2 семестре на очной форме обучения в объеме 108 часов/ 3 з.е. Дисциплина закладывает основы знаний и умений для успешного освоения дисциплин «Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания», «Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Инновационное планирование и проектирования в сфере гостеприимства», а также для успешной подготовки магистерской диссертации.

#### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие УК-1.2. Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи УК- 1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов УК-1.4. При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения УК-1.5. Рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи. Использует системный подход для решения поставленных задач.
ОПК-6 Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	Осуществляет поиск и обоснованно применять необходимую нормативно правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области; Владеет навыками обеспечения документооборота в соответствии с нормативными требованиями
ПКО-5 Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-5.1. Знает теоретико-методологические параметры концепции исследования и моделирования научных исследований; ПКО-5.2. Применяет различные методы моделирования и аргументирует решения концепции научного обоснования по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: научные концепции стратегического моделирования в сфере гостеприимства; этапы процесса стратегического моделирования сферы гостеприимства и общественного питания; Уметь: применять при проведении научного исследования методы моделирования и стратегического планирования. Имеет практический опыт: в разработке концепции научного исследования, моделировании и обосновании основных решений научного исследования.

## 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов**  
 Объем дисциплины 3 зачетных единицы, 108 часов, включая сдачу зачёта

### 5.1. Распределение часов по темам и видам учебной работы

Очная форма обучения

	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа				СРС	Индекс компетенции
			всего	в т.ч.				
				Л	Семинары	Практ. занятия		
1	Тема 1. Методологические подходы к исследованию гостиничной и ресторанной деятельности	18	7	3	4		11	УК-1
2	Тема 2. Общие закономерности научного познания. Общенаучные методы в исследованиях в сфере гостеприимства.	20	9	3	6		11	УК-1
3	Тема 3. Методы прогнозирования, маркетингового и финансово-экономического анализа	18	7	3	4		11	ОПК-6 ПКО-5
4	Тема 4. Разработка методики теоретического и экспериментального исследования	16	5	1	4		11	ОПК-6 ПКО-5
5	Тема 5. Информационное обеспечение научных исследований.	16	5	1	4		11	УК-1 ОПК-6 ПКО-5
6	Тема 6. Методика и техника обработки и оформления результатов исследования.	20	9	3	6		11	УК-1 ПКО-5
	<b>Итого</b>	108	42	14	28		66	
	Зачёт							
	<b>Всего часов</b>	108	42	14	28		66	

### Заочная форма обучения

	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа				СРС	Индекс компетенции
			всего	в т.ч.				
				Л	Семинары	Практ. занятия		
1	Тема 1. Методологические подходы к исследованию гостиничной и ресторанной деятельности						УК-1	
2	Тема 2. Общие закономерности научного познания. Общенаучные методы в исследованиях в сфере гостеприимства.		2	1	1		22	УК-1
3	Тема 3. Методы прогнозирования, маркетингового и финансово-экономического анализа							ОПК-6 ПКО-5
4	Тема 4. Разработка методики теоретического и экспериментального исследования	16		1	1		22	ОПК-6 ПКО-5
5	Тема 5. Информационное обеспечение	16		1	2		20	УК-1

<sup>1</sup> Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины

<sup>2</sup> Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины

	научных исследований.								ОПК-6 ПКО-5
6	Тема 6. Методика и техника обработки и оформления результатов исследования.	20	9	1		4		28	УК-1 ПКО-5
	<b>Итого</b>	104	12	4		8		92	
	Зачёт	4						4	
	<b>Всего часов</b>	108	12	4		28		96	

## 5.2. Тематическое содержание дисциплины

### Тема 1. Методологические подходы к исследованию гостиничной и ресторанной деятельности

Методологические подходы к исследованию гостиничной деятельности. Методология как учение о методах исследования в гостиничном сервисе. Методика научных исследований в гостиничной сфере. Теоретические и эмпирические методы исследования в гостиничном сервисе. Применение закона единства и борьбы противоположностей при научных исследованиях в гостиничном сервисе. Применение закона перехода количественных изменений в качественные при научных исследованиях в гостиничном сервисе. Применение закона отрицания отрицания при научных исследованиях в гостиничном сервисе.

### Тема 2. Общие закономерности научного познания. Общенаучные методы в исследованиях в сфере гостеприимства

Философские категории диалектики при научных исследованиях в гостиничной сфере. Содержание и форма, целое и часть, сущность и явление. Причина и следствие, необходимость и случайность. Возможность и действительность. Общее и единичное. Значение логического мышления и роль фактов в гостиничном сервисе. Законы, формы логического мышления и их роль в исследовании гостиничного сервиса. Теоретическое и практическое логическое мышление. Развитие мышления специалистов на основе практических навыков. Научные проблемы и гипотезы при организации гостиничного дела. Выработка научных принципов в теории гостиничного сервиса.

### Тема 3. Методы прогнозирования, маркетингового и финансово-экономического анализа

Прогнозирование. Прогнозирование как стратегический инструмент. Точность прогнозов. Какие инструменты необходимо разработать для точного предвидения структуры спроса. Календарь спроса гостиницы. Внедрение системы ограничения длительности проживания. Методика сегментирования рынка. Анализ потребителей, анализ конкурентов, методика SWOT-анализа, STEP-анализа, ABC-анализа. Анализ финансово-экономических показателей, анализ ключевых показателей гостиничной и ресторанной деятельности. Методика анализа структуры и динамики продаж.

### Тема 4. Разработка методики теоретического и экспериментального исследования

Общие вопросы методики. Принципы и закономерности научного поиска. Организация труда. теоретические методы исследования. Модели исследования. Экспериментальные исследования. Планирование эксперимента. Техника экспериментального исследования. Фаза проектирования научного исследования. Технологическая фаза научного исследования. Рефлексивная фаза научного исследования.

### Тема 5. Информационное обеспечение научных исследований

Виды и формы устных представлений научной информации. Подготовка к выступлению. Постановка вопросов и формулирование ответов. Диалектика и психология спора: принципы, правила. требования. практическое занятие (2 часа(ов)): Общая

характеристика аргументации. Доказательное рассуждение: структура и основные правила доказательств. Логические и предметные ошибки в научных исследованиях.

## **Тема 6. Методика и техника обработки и оформления результатов исследования**

Структура, содержание, оформление научной работы. Работа с литературой. Теоретическая часть работы. Решение практической (прикладной) задачи. Интерпретация результатов исследования. Апробация работы. Основы методики оформления. Последовательность и стиль изложения материала. Структура и техника оформления результата. Справочно-библиографическое оформление научного документа. Оформление работы (таблицы, графики, схемы, рисунки, текст).

## **6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

### **6.1. Основная литература (не более 3 источников)**

1. Голубков, Е.П. Маркетинговые исследования: теория, методология и практика. 4-е изд., перераб. и доп. / Е.П. Голубков. — М.: Финпресс, 2018. — 496 с.

2. Климантова, Г. И. Методология и методы социологического исследования : учебник для бакалавров / Г. И. Климантова, Е. М. Черняк, А. А. Щегорцов. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-394-03248-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091826>.

3. Попов, С. А. Стратегический менеджмент: актуальный курс : учебник для бакалавриата и магистратуры / С. А. Попов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 463 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-9774-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/432129>.

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Афанасьев, В. В. Методология и методы научного исследования : учебное пособие для вузов / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 154 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02890-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/47234>.

2. Глазков, В. Н. Методы научных исследований в сфере туризма и гостиничного дела : учебное пособие для вузов / В. Н. Глазков. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13427-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477023>.

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

1. История и методология науки - [istoriya-i-metodologiya-nauka](http://istoriya-i-metodologiya-nauka.ru)
2. Методология научных исследований - [metodika-nauka](http://metodika-nauka.ru).
3. Методы научных исследований - [dissertant.uz](http://dissertant.uz)
4. Философия и история науки - [www.flosof.historic.ru](http://www.flosof.historic.ru)
5. Философия научных исследований - [www.philosophy.ru](http://www.philosophy.ru)
6. <http://www.hotelmaster.ru/dopuslugi/>
7. <http://www.hotelline.ru>
8. <http://www.horeca-portal.ru/>
9. <http://www.hotres.ru/>
10. <http://www.prohotel.ru>
11. <http://www.hospitality.ru>



12. Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/>
13. <http://uchebnikionline.com/>
14. <http://www.consultant.ru/>
10. <http://www.frontdesk.ru> – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
11. <http://www.hotelier.pro> – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
12. <http://www.ratanews.ru> – ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии
13. <http://www.horeca.ru>. – главный портал индустрии гостеприимства и питания

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

- Пакет Microsoft Office 2010 Standart
- Компьютерная система автоматизации гостиниц FIDELIO
- АСУ автоматизации гостиниц «Эдельвейс»
- Система управления гостиницей Logus HMS для некоммерческого использования ( для MS SQL Srv), лицензия на 50 номеров. Учебная версия. Сублицензионный договор №SHS/2887 на предоставление права использования Программного обеспечения от 03.07.2018

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов, имеющих оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- справочно-методическая подборка и тематическая систематизация необходимой справочной литературы;
- мультимедийные презентации лекционного материала;
- видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- средства звуковоспроизведения;
- экран;
- компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

## **10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **10.1. Методические указания по изучению дисциплины для обучающихся**

Студентам необходимо ознакомиться:

- с содержанием рабочей программы дисциплины (далее – РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимися на образовательном портале и сайте кафедры, с графиком консультаций преподавателей данной кафедры.

*Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины.* Рекомендуемое распределение времени на изучение дисциплины указано в разделе «Структура и содержание дисциплины». В целях более плодотворной работы в семестре студенты также могут ознакомиться с календарно-тематическим планом дисциплины, составленным преподавателем – как для лекционных, так и для практических занятий.

*«Сценарий» изучения дисциплины.* «Сценарий» изучения дисциплины студентом подразумевает выполнение им следующих действий:

1. Ознакомление с целями и задачами дисциплины.
2. Ознакомление с требованиями к знаниям и навыкам студента.
3. Первичное ознакомление с разделами и темами дисциплины.
4. Ознакомление с распределением времени на изучение дисциплины.

5. Ознакомление со списками рекомендуемой основной и дополнительной литературы по дисциплине.
6. Углублённое ознакомление с разделами и темами дисциплины.
7. Предварительный охват на основе рекомендуемой литературы круга вопросов, актуальных для конкретного занятия.
8. Самостоятельная проработка основного круга вопросов как каждого последующего, так и каждого предыдущего занятия в свободное время между занятиями по дисциплине.
9. Присутствие и творческое участие на лекционных и семинарских / практических занятиях.
10. Выполнение требований планового текущего и итогового контроля.
11. Уточнение возникающих вопросов на консультации по дисциплине.
12. Непосредственная подготовка к экзамену по дисциплине на основе выданных преподавателем вопросов к экзамену.

### **10.2. Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс)**

Студентам необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;
- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам, если разобраться в материале опять не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях.

### **10.3. Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям**

Студентам следует:

- приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию;
- до очередного практического занятия по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;
- при подготовке к практическим занятиям следует обязательно использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовые акты и материалы правоприменительной практики;
- теоретический материал следует соотносить с правовыми нормами, так как в них могут быть внесены изменения, дополнения, которые не всегда отражены в учебной литературе;
- в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения;
- в ходе семинара давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов;
- на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

### **10.4. Методические рекомендации по выполнению различных форм самостоятельных домашних заданий**

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы.

К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие

требования: задания должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Студентам следует:

- руководствоваться графиком самостоятельной работы, определенным РПД;
- выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на семинарах и консультациях неясные вопросы;
- при подготовке к промежуточной аттестации параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы дисциплины, фиксируя неясные моменты для их обсуждения на плановой консультации.

## **11. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТУПНОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и учебно-методические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением элементов электронного обучения. Электронное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В образовательном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения. Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости

обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении всех видов аттестации.

Особые условия предоставляются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья на основании заявления, содержащего сведения о необходимости создания соответствующих специальных условий.

## 12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (Приложение к рабочей программе дисциплины)

### 12.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными дескрипторами – основными признаками освоения (показатели достижения результата), которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации и приведены в п.4 Рабочей программы .

В процессе изучения дисциплины, компетенции формируются поэтапно. Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины «Научные методы и технологии прикладных междисциплинарных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания» является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень сформированности компетенций. Для оценки уровня сформированности компетенций в процессе изучения дисциплины «Научные методы и технологии прикладных междисциплинарных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания» предусмотрено проведение текущего контроля успеваемости по темам (разделам) дисциплины и промежуточной аттестации по дисциплине – экзамен.

#### Этапы формирования компетенций

Индекс и содержание компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)	Этапы формирования компетенций
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи. Использует системный подход для решения поставленных задач.	Этап 1. Формирование базы знаний: – лекции; – практические занятия по темам теоретического содержания; – самостоятельная работа студентов по вопросам тем теоретического содержания.  Этап 2.

<p>ОПК-6 Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>Осуществляет поиск и обоснованно применять необходимую нормативно правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области; Владеет навыками обеспечения документооборота в соответствии с нормативными требованиями</p>	<p>Формирование навыков практического использования знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практические и семинарские занятия;</li> <li>– ситуационные задачи;</li> <li>– самостоятельная работа по решению ситуационных заданий.</li> </ul> <p>Этап 3.</p>
<p>ПКО-5 Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>научные концепции стратегического моделирования в сфере гостеприимства;</li> <li>этапы процесса стратегического моделирования сферы гостеприимства и общественного питания;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>применять при проведении научного исследования методы моделирования и стратегического планирования.</li> </ul> <p>Имеет практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>в разработке концепции научного исследования, моделировании и обосновании основных решений научного исследования.</li> </ul>	<p>Проверка усвоения материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверка решений самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач;</li> <li>– анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях;</li> <li>– тестирование текущих знаний;</li> <li>– контрольные срезные задания;</li> <li>– итоговый контроль по дисциплине.</li> </ul>

## 12.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Описание показателей	
<p>Этап 1: Формирование базы знаний</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– посещение лекционных и практических занятий;</li> <li>– ведение конспекта лекций.</li> </ul>
<p>Этап 2: Формирование навыков практического использования знаний</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное и своевременное выполнение практических заданий по разрешению поставленных проблем;</li> <li>– обоснованное решение ситуационных задач;</li> <li>– наличие правильно выполненной самостоятельной работы.</li> </ul>
<p>Этап 3: Проверка усвоения материала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– степень активности и эффективности участия студента по итогам каждого практического занятия;</li> <li>– успешное прохождение тестирования;</li> <li>– выполнение самостоятельных работ, в том числе домашних заданий;</li> <li>– результаты зачета, экзамена.</li> </ul>
<p><b>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</b></p>	

<p><u>Этап 1:</u> Формирование базы знаний</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- посещение лекционных и практических занятий не менее 80%;</li> <li>- наличие конспекта лекций по всем темам, вынесенным на лекционное обсуждение не менее 60%</li> <li>- участие в обсуждении теоретических вопросов тем на каждом практическом занятии не менее 50%.</li> </ul>
<p><u>Этап 2:</u> Формирование навыков практического использования знаний</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент должен знать сущность и специфику дисциплины с правильностью не менее 60%;</li> <li>- может определить основные направления исследований, источники и виды информации с правильностью не менее 60%;</li> <li>- может анализировать и оценивать информацию; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа с правильностью не менее 60%;</li> <li>- владеет способностью сбора и анализа информации с правильностью не менее 60%;</li> <li>- владеет способностью корректно формулировать задачи своей деятельности, устанавливать их взаимосвязи, строить модели систем задач, анализировать, диагностировать причины появления проблем с правильностью не менее 60%.</li> </ul>
<p><u>Этап 3:</u> Проверка усвоения материала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовые задания и задачи решены самостоятельно, в отведенное время, результат выше пороговых значений с правильностью не менее 60%</li> <li>Оценка «<b>5</b>» ставится при наличии 90-100% правильных ответов или решений;</li> <li>Оценка «<b>4</b>» ставится при наличии 75-89% правильных ответов или решений;</li> <li>Оценка «<b>3</b>» ставится при наличии 60-74% правильных ответов или решений.</li> </ul>
<p><b>Описание шкал оценивания</b></p>	
<p>Оценивание результатов устных опросов на экзамене</p>	<p>Ответ студента на экзамене оценивается на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «<b>отлично</b>», если студент глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленные вопросы, показал в ходе ответа теоретические знания соответствующие требованиям ФГОС, продемонстрировал умение поиска и использования нормативных документов, проявил творческий подход и самостоятельность суждений, подкрепил теоретические знания практическими умениями.</li> <li>- «<b>хорошо</b>», если ответ в целом отвечает требованиям к оценке «отлично», но студент допустил отдельные неточности, не показал достаточной глубины знаний при ответе на вопросы, содержащиеся в билете и заданные дополнительно;</li> <li>- «<b>удовлетворительно</b>», если студент показал знание основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднялся в обобщениях и выводах по вопросам, содержащимся в экзаменационном билете и заданным дополнительно.</li> <li>- «<b>неудовлетворительно</b>», если не выполнены условия для получения оценки «удовлетворительно».</li> </ul>
<p>Оценивание результатов работы на практических занятиях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка «<b>отлично</b>» выставляется каждому студенту в группе, чье решение или расчет оказался наиболее продуманным, логичным и предусматривающий большее количество особенных ситуаций;</li> <li>- оценка «<b>хорошо</b>» выставляется каждому студенту в группе, чей расчет имеет незначительные нарушения;</li> <li>- оценка «<b>удовлетворительно</b>» выставляется каждому студенту в группе, чей расчет имеет нарушения, но в целом задание выполнено;</li> <li>- оценка «<b>неудовлетворительно</b>» выставляется каждому студенту группы, если расчет произведен с грубыми нарушениями и не соответствует поставленной задаче.</li> </ul>
<p>Оценивание результатов</p>	<p>Репродуктивность знаний: ответ/метод решения заданий закрытого типа совпадает с установленным в тесте.</p>

тестирования и контрольных срезов	<p>Умения, навыки: в работе демонстрируется умение самостоятельного решения заданий открытого типа рекомендованными методами.</p> <p>Шкала оценивания при тестировании:  <b>«отлично»</b> - 90-100% правильных ответов;  <b>«хорошо»</b> - 75-89% правильных ответов;  <b>«удовлетворительно»</b> - 60-74% правильных ответов;  <b>«неудовлетворительно»</b> - 59% и меньше правильных ответов.</p>
Оценивание результатов решения ситуационных задач	<p>Шкала оценивания:</p> <p><b>«отлично»</b> - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на правовой акт или экономический закон, дал математическую интерпретацию, использовал иные теоретические знания на практике.</p> <p><b>«хорошо»</b> - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения в точности ссылки на нормативный документ или научные законы;</p> <p><b>«удовлетворительно»</b> - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками обыденного мышления;</p> <p><b>«неудовлетворительно»</b> - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.</p>
Оценивание докладов, рефератов, эссе	<p>Знание и понимание теоретического материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;</li> <li>- используемые понятия строго соответствуют теме;</li> <li>- работа выполнена самостоятельно</li> </ul> <p>Анализ и оценка информации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно применяет категории анализа;</li> <li>- умело использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений;</li> <li>- способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению;</li> <li>- студент использует большое количество различных источников информации;</li> <li>- дает личную оценку проблеме</li> </ul> <p>Построение суждений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и четкость изложения;</li> <li>- выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией;</li> <li>- приводятся различные точки зрения и их личная оценка.</li> <li>- общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру проблемной научной статьи.</li> </ul> <p>Оформление работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат;</li> <li>- соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка;</li> <li>- оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка «отлично» выставляется студенту, если работа отвечает всем 4 критериям</li> <li>- оценка «хорошо» если работа отвечает всем 3 критериям;</li> <li>- оценка «удовлетворительно» если работа отвечает всем 2 критериям;</li> <li>- оценка «неудовлетворительно» если работа не отвечает критериям.</li> </ul>

<p>Оценивание результатов работы на практических занятиях (дискуссия)</p>	<p>Оценка отлично (5 баллов):  - студент предметно владеет темой дискуссии, знает необходимые реалии, уверенно участвует в беседе по содержанию темы, дает полные ответы, при необходимости умеет задавать уточняющие вопросы или контрвопросы, умеет уточнить получаемую информацию, может дать пояснения по содержанию вопроса.</p> <p>Оценка хорошо (4 балла):  - студент предметно владеет темой дискуссии, знает необходимые реалии, уверенно участвует в беседе по содержанию темы, дает полные ответы, однако, как правило, избегает постановки уточняющих вопросов или контрвопросов, может испытывать определенные трудности в умении донести развернутую информацию до собеседника.</p> <p>Оценка удовлетворительно (3 балла):  - студент не в полном объеме предметно владеет темой дискуссии. Участвуя в беседе, в большей степени ориентируется на вопросы собеседника. Обучающийся демонстрирует среднего уровня навыки диалогической речи, вопросы собеседника не всегда усваивает с первого раза, при этом ответы дает достаточно развернутые, тем не менее, без привлечения всего когнитивного потенциала, испытывает определенные трудности в умении донести информацию до собеседника.</p> <p>Оценка неудовлетворительно (менее 0-2 балла):  - если не выполнены условия необходимые для получения удовлетворительной оценки.</p>
<p>Оценивание результатов индивидуального контроля на практическом занятии (опрос)</p>	<p>Оценка отлично (5 баллов):  - раскрыты от 86 до 100 % вопросов, точно обозначены основные понятия и характеристики в соответствии с нормами права и теоретическим материалом.</p> <p>Оценка хорошо (4 балла):  - раскрыты от 69 до 85% вопросов, нет полного описания всех необходимых элементов.</p> <p>Оценка удовлетворительно (3 балла):  - раскрыты от 51 до 68% вопросов, нет полного описания всех необходимых элементов.</p> <p>Оценка неудовлетворительно (0-2 баллов):  - раскрыто менее 51% вопросов либо ответы на вопросы отсутствуют или не раскрыты</p>

**12.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Примерные вопросы для подготовки к зачету (УК-1 , ОПК-6, ПКО-5)**

1. Научный метод в исследованиях.
2. Сущность, значение и роль исследований в современном бизнесе.
3. Виды исследований.
4. Понятие исследовательского процесса.



5. Характеристики качественного исследования в сфере туризма и гостеприимства.
6. Проблематика исследований на финансовом рынке.
7. Правила и алгоритм определения проблемы для исследований.
8. Понятие концепции, конструкта, теоретической области исследований.
8. Методы маркетингового анализа
9. Понятие гипотезы и ее значение для исследовательского процесса.
10. Источники генерирования гипотез.
12. Разработка проекта и дизайна исследования.
13. Методы анализа финансово-экономических показателей
14. Определение единиц измерения и методов для проведения исследования.
15. Типы шкал и факторы, определяющие их выбор для исследования.
16. Определение необходимых ресурсов, сроков и бюджета проведения исследования.
18. Проведение исследований и сбор данных.
19. Роль и сущность полевых исследований в индустрии гостеприимства и ресторанном бизнесе
20. Понятие выборки и генеральной совокупности.
21. Типы выборки и разработка подходов к определению выборки.
22. Факторы, определяющие валидность выборки.
23. Сбор данных: виды информации, источники информации, инструменты для сбора информационных данных.
24. Технология составления анкеты — опросного листа.
25. Пилотное и Кейс-исследование.

### **Примерные задания тестового контроля**

1. Прогнозирование – это:
  - a) Контроль эффективного расходования средств
  - b) Составление плана на будущее
  - c) Оценка перспектив развития
  - d) Исследования рынка
  
2. Под коэффициентом корректировки будущих прогнозов понимается отношение
  - a) Количества проданных номеров к общему объему номерного фонда
  - b) Фактически полученных результатов к результатам прогноза
  - c) Фактических данных к планируемым результатам
  - d) Реального дохода к потенциальному
  
3. Какой метод прогнозирования связан с проекцией тренда на перспективу?
  - a) Экономико-математическое моделирование
  - b) Экспертный метод
  - c) Метод экстраполяции
  - d) Мозговой штурм
  
4. Что собой представляет коэффициент корреляции?
  - a) Зависимость от тренда
  - b) Соотношение полученного дохода к размеру инвестиций
  - c) Степень изменения издержек
  - d) Зависимость между рассматриваемым параметром и остальными переменными

5. При какой стратегии охвата рынка предприятие ориентируется на узкую специфику и особенности одного сегмента:
- Недифференцированный маркетинг
  - Концентрированный маркетинг
  - Дифференцированный маркетинг
6. Какой пункт НЕ относится к разделам маркетингового плана:
- Анализ и прогноз предпринимательской среды
  - Подготовка документов для клиентов
  - Сегментация и выбор целевых сегментов рынка
  - Постановка целей и задач
7. К макрорыночной информации относится:
- Информация о гостях
  - Информация о продуктах и услугах конкурентов
  - Данные анализа отраслевых тенденций
  - Данные о посредниках
8. Какой показатель (коэффициент) характеризует эффективность (возврат) инвестиций?
- Загрузка отеля/ occupancy;
  - Рентабельность / ROI
  - Доходность / YIELD
  - Фондоотдача / capital ratio
9. Какой показатель позволяет определить степень использования дисконтных программ и акций в отеле?
- Коэффициент загрузки (occupancy)
  - Средняя стоимость номера (AARR)
  - Доходность номерного фонда (Yield)
  - Прибыль (Profit)
- 10 Какой показатель представляет собой положительную разницу между суммарными доходами отеля (в которые входит выручка от реализации основных и дополнительных услуг, полученные штрафы и компенсации, процентные доходы и т. п.) и затратами на оказание услуг приобретение, хранение, транспортировку материальных запасов, организацию сбыты.
- Рентабельность
  - Прибыль
  - Эффективность
  - Себестоимость