

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

СОГЛАСОВАНО  
Первый проректор  
  
Н.Л. Ткаченко  
«30» 04 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор института  
  
Иванцов А.А.  
«30» августа 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

наименование дисциплины:

**Учебная (научно-исследовательская работа). Получение первичных навыков научно-исследовательской работы**

индекс по учебному плану: **Б2.О.02(Н)**

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>36 часов / 1 ЗЕ</b>	
в том числе по формам обучения:	<b>очная</b>	<b>заочная</b>
<i>Аудиторная работа</i> (контактная работа)		
из них: лекции занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)		
<i>Самостоятельная работа</i>	<b>36</b>	<b>36</b>
<i>Контроль</i>		
<b>Форма промежуточной аттестации</b> Отчет, зачет с оценкой	<b>1 семестр</b>	<b>1 семестр</b>

Рабочая программа дисциплины «Учебная (научно-исследовательская работа). Получение первичных навыков науч-но-исследовательской работы» составлена на основании ФГОС высшего образования, утвержденного Минобрнауки РФ от 15 июня 2017 г. N 558, основной профессиональной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе».

Разработчик рабочей программы



д.т.н., профессор Пасько О.В.

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры гостиничного и ресторанного дела протокол №1 «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. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ

**Вид практики:** Научно-исследовательская работа

**Форма (тип) практики:** НИР осуществляется в конкретных формах, перечень которых конкретизируется и дополняется в зависимости от специфики магистерской программы, утверждается научным руководителем.

Формы осуществления научно-исследовательской работы

- консультации с руководителем магистерской диссертации;
- самостоятельная работа студента с библиотечным фондом и Интернет-ресурсами;
- обсуждение и защита индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ магистров;
- написание научной статьи по теме исследования;
- участие в круглых столах и научно-практических конференциях с докладами и обсуждениями;
- участие в конкурсах научно-исследовательских работ;
- самостоятельная работа магистранта с библиотечным фондом и Интернет-ресурсами;
- представление итогов проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей, оформленных в соответствии с установленными требованиями, с привлечением современных средств редактирования и печати.

Содержание научно-исследовательской работы магистранта определяется в соответствие с утвержденной темой и согласовывается с научным руководителем.

**Способ проведения:** стационарная

## 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цель практики по проведению научно-исследовательской работы заключается в выявлении актуальных проблем и направлений развития инноваций, совершенствования деятельности, реализуемых технологий в индустрии гостеприимства, закреплении и углублении теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин, формирование навыков проведения научных исследований в индустрии гостеприимства.

Задачами научно-исследовательской практики являются:

- изучение современных проблемы индустрии гостеприимства и сервиса;
- анализ инновационных процессов индустрии гостеприимства;
- изучение теоретических и практических подходов проблематики научного исследования;
- овладение методами разработки и реализации стратегии научного исследования;
- овладение методами управления проектом на всех этапах его жизненного цикла;
- приобретение практического опыта в проведении научных исследований, прогнозировании полученных выводов;
- представление результаты научных исследований на публичных мероприятиях;
- участие в академических публичных дискуссиях на русском и иностранных языках.

Результатами прохождения практики является формирование компетенций и приобретение опыта в проведении научных исследований в соответствии с профессиональными стандартами «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», «Руководитель предприятия питания»).

### 3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Научно-исследовательская работа входит в вариативную часть Блока 2. Практики. Для успешного выполнения научно-исследовательской работы» обучающимся необходимы знания, формируемые в ходе изучения предшествующих дисциплин: Б1.0.01 Философия и методология современной науки, Б1.0.02 Современные коммуникативные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства и общественного питания, Б1.0.03 Самоорганизация и технологии профессионального личностного роста, Б1.0.04 Иностранный язык в сфере профессиональных компетенций, Б1.0.05 Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, Б1.0.06 Формирование стратегических маркетинговых программ сферы гостеприимства и общественного питания, Б1.0.07 Научные методы и технологии прикладных междисциплинарных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания, Б1.0.08 Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания, Б1.0.09 Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме. Б1.В.ДВ.05.01 Теория систем и системный анализ в сфере гостеприимства и общественного питания, Б1.В.ДВ.05.02 Методы анализа, моделирования и прогнозирования деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Знания, умения и навыки, сформированные при выполнении НИР, необходимы для успешного прохождения последующих практик, изучения дисциплин: Б1.0.10 Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень, Б1.0.11 Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания, Б1.0.12 Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, Б1.0.13 Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, Б1.0.14 Правовое обеспечение деятельности в туристской индустрии, Б1.0.15 Цифровизация экономических процессов в туризме и гостеприимстве, а также для выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Результатами прохождения практики является формирование компетенций и приобретение опыта научного исследования.

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, выработать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует ситуацию, выделяя задачи и проблемы. УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки УК-1.4 Вырабатывает стратегию последовательных действий для решения ситуации, аргументируя принятое решение.	Знает: современные проблемы индустрии гостеприимства и сервиса; инновационные процессы в индустрии гостеприимства; теоретические и практические подходы по проблематике научного исследования; основные приемы исследования рынков, сегментирования, позиционирования фирмы и ее продуктов; современные методы выработки стратегии проведения научного исследования. Умеет:

		<p>владеть методами разработки и реализации стратегии научного исследования;</p> <p>анализировать проблемы и выделять важные составляющие при принятии решения по конкретной ситуации.</p> <p>Имеет практический опыт:</p> <p>проведения научных исследований, изучения и прогнозирования полученных выводов;</p> <p>применения методов анализа, используя системный подход в проведении научного исследования.</p>
УК-2: способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	<p>УК-2.1. Определяет цель и задачи проекта, ресурсы, необходимые для его реализации.</p> <p>УК-2.2. Разрабатывает план реализации проекта в соответствии с его жизненным циклом.</p> <p>УК-2.3. Оценивает и корректирует процесс реализации проекта на всех этапах жизненного цикла.</p>	<p>Знает:</p> <p>методы управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.</p> <p>Умеет:</p> <p>Применять методы управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.</p> <p>Имеет практический опыт:</p> <p>в реализации научного проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>
УК-4: способен применять современные коммуникативные технологии, в т.ч. на иностранном (ых) языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p>УК-4.1. Устанавливает контакты и организует общение в соответствии с потребностями современной деятельности, используя современные коммуникативные технологии.</p> <p>УК-4.2. Составляет в соответствии с нормами и правилами русского языка и изучаемого иностранного языка деловую документацию.</p> <p>УК-4.3. Представляет результаты применения коммуникативных технологий на различных публичных мероприятиях.</p>	<p>Знает:</p> <p>виды современных коммуникативных технологий;</p> <p>нормы русского языка и иностранных языков, изучаемых дополнительно;</p> <p>стилистику русского и иностранных языков, официально-делового, научного стилей.</p> <p>Умеет:</p> <p>составлять в соответствии с нормами и правилами русского языка и изучаемого иностранного языка деловую документацию, научные тексты.</p> <p>Имеет практический опыт:</p> <p>представляет результаты научных исследований на различных публичных мероприятиях;</p> <p>участвует в академических публичных дискуссиях на русском и иностранных языках.</p>
УК-5: способен анализировать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе историческо-	<p>Знает:</p> <p>Виды различных культур, идеологические и ценностные системы исторического разви-</p>

	<p>го развития.</p> <p>УК-5.2. Выстраивает социальное и профессиональное взаимодействие с учётом особенностей деловой и общей культуры представителей других этносов, конфессий, социальных групп.</p>	<p>тия.</p> <p>Умеет:</p> <p>выстраивать социальное и профессиональное взаимодействие с представителями других этносов, конфессий, различных социальных групп.</p> <p>Имеет практический опыт:</p> <p>в осуществлении межкультурного взаимодействия при личном общении и при выполнении профессиональных задач.</p>
<p>УК-6: способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы её совершенствования на основе самооценки</p>	<p>УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные).</p> <p>УК-6.2. Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки.</p> <p>УК-6.3. Выбирает и реализует с помощью инструментов непрерывного образования возможности развития профессиональных компетенций и социальных навыков.</p>	<p>Знает:</p> <p>общие положения по самооценке, модели самооценки, критерии модели делового самосовершенствования.</p> <p>Умеет:</p> <p>оценивать свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные);</p> <p>определять образовательные потребности и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки.</p> <p>Имеет практический опыт:</p> <p>в реализации научных исследований путем опубликования.</p>
<p>ОПК-1: способен формировать технологическую концепцию организации размещения и общественного питания, организовать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-1.1. Знает и понимает приоритетные направления и тенденции развития современного общественного питания, технологические новации, виды программного обеспечения в сфере гостеприимства.</p> <p>ОПК-1.2. владеет технологиями разработки концепции организации размещения общественного питания с учетом технологических новаций.</p>	<p>Знает:</p> <p>Основы тенденции развития современного общественного питания, технологические новации;</p> <p>виды программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет:</p> <p>Разрабатывать технологическую концепцию организации размещения и общественного питания;</p> <p>Имеет практический опыт:</p> <p>в организации внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
<p>ОПК-6: способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в</p>	<p>ОПК-6.1. знает способы планирования научного исследования;</p> <p>ОПК-6.2. владеет навыками</p>	<p>Знает:</p> <p>структурные компоненты научной деятельности;</p> <p>этапы научных исследова-</p>

<p>профессиональной деятельности</p>	<p>системного подхода в проведении научно-прикладного исследования с использованием различных современных технологий и подходов; ОПК-6.3 способен обосновать актуальность, теоретическую и практическую значимость научного исследования; ОПК-6.4. формулирует и обосновывает выводы на основании проведенного исследования.</p>	<p>ний; способы планирования, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере индустрии гостеприимства Умеет: составлять план научного исследования; формировать гипотезы научного исследования; формулировать теоретические и практические цели научного исследования; осуществлять планирование научного исследования с использованием различных научных методов; применять технологии научно-прикладных исследований в сфере индустрии гостеприимства. Имеет практический опыт: в изложении и обосновании выводов проведенного исследования.</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>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.</p>	<p>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.</p>

#### 4. ОБЪЕМ НИР И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Объем НИР: 36 часов/1 ЗЕ

Продолжительность НИР: для очной формы обучения: на 1 курсе в течение 1 семестра;  
для заочной формы обучения: на 1 курсе.

#### 6. СОДЕРЖАНИЕ НИР

### Для очной формы обучения

№ п/п	Этапы НИР виды работ	Трудоемкость (в часах)	Формируемые компетенции (практические навыки)	Формы текущего контроля
<i>1 семестр</i>				
1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выявление актуальных проблем и направлений развития инноваций в индустрии гостеприимства.</li> <li>2. Обоснование актуальности выбранного направления исследований.</li> <li>3. Изучение степени разработанности темы НИР.</li> <li>4. Выбор и обоснование методологии, методов исследования, формирование нормативной платформы.</li> <li>5. Апробация результатов исследования.</li> <li>6. Составление и защита отчета по НИР.</li> </ol>	36		Отчет о НИР, публикации, участие в НПК, конкурсах, отзыв научного руководителя.
	Итого часов:	36		

### Для заочной формы обучения

№ п/п	Этапы НИР виды работ	Трудоемкость (в часах)	Формируемые компетенции	Формы текущего контроля
<b>1 курс</b>				
1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выявление актуальных проблем и направлений развития инноваций в индустрии гостеприимства.</li> <li>2. Обоснование актуальности выбранного направления исследований.</li> <li>3. Изучение степени разработанности темы НИР.</li> <li>4. Выбор и обоснование методологии, методов исследования, формирование нормативной платформы.</li> <li>5. Апробация результатов исследования.</li> <li>6. Составление и защита отчета по НИР.</li> </ol>	36		Отчет о НИР, , публикации, участие в НПК, конкурсах, отзыв научного руководителя.
	Итого часов:	36		



## 7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО НИР

Аттестация по итогам выполнения каждого этапа НИР проходит в виде дифференцированного зачета. На зачет представляются: оформленный отчет по НИР с презентацией результатов, перечень публикаций и их копии, отзыв научного руководителя.

## 8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ ИНТЕРНЕТ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

### Основная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 3-е изд., испр. И доп. Учебник для академического бакалавриата Сологубова Г. С., 2019 / гриф умо во.
2. Маркетинг туристских услуг 3-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Восколович Н. А., 2019.
3. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия 13-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для прикладного бакалавриата Лифиц И. М., 2019 / гриф умо во.

### Дополнительная литература:

1. Управление инновациями. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Спиридонова Е. А. 2018 / гриф умо во.
2. Модели и методы диагностики состояния бизнес-систем 2-е изд., испр. И доп. Учебное пособие для вузов Куприянов Ю. В., Кутлунин Е. А. 2018.
3. Теория менеджмента. Синергетический менеджмент 2-е изд., испр. И доп. Учебник для вузов Иванова Т.Ю., Коротков Э.М., Приходько В.И., 2018.
4. Стратегический менеджмент. Формирование стратегии и проектирование бизнес-процессов 2-е изд., испр. И доп. Учебное пособие для бакалавриата и магистратуры Фролов Ю. В., Серышев Р. В.; под ред. Фролова Ю. В. 2018.
5. Методология научных исследований 2-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Горелов Н. А., Круглов Д. В., Кораблева О. Н., 2018 / гриф умо во.
6. Управление человеческими ресурсами 2-е изд., испр. И доп. Учебник для бакалавриата и магистратуры Гуськова Н.Д., Краковская И.Н., Ерастова А.В., Родин Д.В., 2018.
7. Ценообразование 7-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Касьяненко Т.Г. - отв. Ред., 2018 / гриф умо во.
8. Корпоративный тренинг, наставничество, коучинг. Учебное пособие для бакалавриата и магистратуры Кларин М.В., 2018 / гриф умо во.
9. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма 2-е изд., испр. И доп. Учебник для вузов Скобкин С.С., 2018 / гриф умо во.
10. Инновационный менеджмент 2-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Алексеев А.А., 2018 / гриф умо во.
11. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства. Учебник и практикум для академического бакалавриата Бугорский в.п., 2018 / гриф умо во.
12. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса 2-е изд. Учебное пособие для вузов Казакевич Т. А., 2018.

13. Деловой испанский язык 2-е изд. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Тарасова В.В., 2018 / гриф умо во.
14. Правовое регулирование в сфере туризма. Учебное пособие для вузов Золотовский В.А., Золотовская Н.Я., 2018.
15. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения 2-е изд., испр. И доп. Учебное пособие для прикладного бакалавриата Атапасько О. В., Автюхова О. В., 2018.
16. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве 2-е изд., испр. И доп. Учебник для академического бакалавриата Боголюбов В. С., 2018 / гриф умо во.
17. Бизнес-планирование 3-е изд., испр. И доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры А. А. Сергеев., 2018 / гриф умо во.
18. Управление бизнес-процессами: современные методы. Монография Громов А.И. - отв. Ред., 2018.

### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.consultant.ru> - Консультант законодательство РФ, кодексы и законы в последней редакции.
2. <http://rekonline.ru/hotel-technologies/online/> - сайт современных технологий гостиничного бизнеса.
3. <http://www.prohotel.ru/> - всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса.
4. <http://www.iso.ch> - Официальный сайт Международной организации по стандартизации ИСО
5. Сайт Роспотребнадзора <http://rosпотребнадзор.ru/>.
6. Сайт ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора <http://cgon.ru/about/>.
7. Сайт ЭБС «КнигаФонд» <[www.knigafund.ru](http://www.knigafund.ru)>
8. Сайт ЭБС «Лань» <[www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)>
9. Сайт ЭБС ИД «Троицкий мост» <<http://www.trmost.com>>
10. Сайт ООО Научная электронная библиотека <<http://elibrary.ru>>
11. Сайт ЭБС «МегаПро»
12. Базовые федеральные образовательные порталы. <[http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal\\_page.htm](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm)>.
13. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <[www.gpntb.ru/](http://www.gpntb.ru/)>.
14. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов. <<http://www.ict.edu.ru/>>.
15. Национальная электронная библиотека. <[www.nns.ru/](http://www.nns.ru/)>.
16. Поисковая система «Апорт». <[www.aport.ru/](http://www.aport.ru/)>.
17. Поисковая система «Рамблер». <[www.rambler.ru/](http://www.rambler.ru/)>.
18. Поисковая система «Yahoo». <[www.yahoo.com/](http://www.yahoo.com/)>.
19. Поисковая система «Яндекс». <[www.yandex.ru/](http://www.yandex.ru/)>.
20. Российская государственная библиотека. <[www.rsl.ru/](http://www.rsl.ru/)>.
21. Российская национальная библиотека. <[www.nlr.ru/](http://www.nlr.ru/)>.

### Нормативные документы:

1. ГОСТ 7.32-2001. СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления (с Изменением N 1, с Поправкой). .Изменение от 07 сентября 2005 года №1, ГОСТ от 04 сентября 2001 года №7.32-2001
2. ГОСТ от 04 сентября 2001 года №7.32-2001

3. ГОСТ Р 51185-2014. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
4. ГОСТ Р 53423-2009. Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения.
5. ГОСТ Р 54603-2011. Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу.
6. ГОСТ Р 54606-2011. Услуги малых средств размещения. Общие требования.
7. ГОСТ Р 54599-2011. Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха.
8. ГОСТ Р 55319-2012. Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения.
9. ГОСТ Р 55817-2013. Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения.
10. ГОСТ Р 56184-2014. Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам.
11. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
13. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
14. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
15. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
16. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
17. Постановление Правительства РФ от 18.07.2007г. № 452 «Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта» (ред. от 07.11.2015г.).
18. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015г. № 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации».
19. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (ред. от 04.10.2012г.).
20. Приказ Министерства культуры РФ от 11.07.2014г. № 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями».
21. Приказ Министерства культуры РФ от 29 апреля 2015г. № 1340 «Об утверждении порядка аккредитации организаций, осуществляющих классификацию объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи».

### **Периодические издания:**

- Научный журнал «Научный Вестник МГИИТ»;
- Научный журнал «Вестник СГЭУ»;
- Российский экономический журнал;
- Индустрия туризма: проблемы и перспективы развития;
- Стандарты и качество;
- Сервис в России и за рубежом;
- ОТЕЛЬ;
- Вестник национальной академии туризма;
- Журнал «Ресторанные ведомости»;
- Журнал «Food Technology»;
- Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа:  
[http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=26229](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229) - Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»;

- Журнал «Сервис plus» // Сервис plus [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1106984> –
- Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=35676](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676) - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»
- Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс]: журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=32905](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905)

## **1. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ НИР**

В ходе научно-исследовательской работы обучающиеся используют весь комплекс научно-исследовательских и научно-производственных технологий для выполнения различных видов работ. Для подготовки и осуществления научного исследования обучающиеся используют общенаучные и специальные методы научных исследований, современные методики и инновационные технологии.

Для подготовки и осуществления научного исследования обучающиеся используют широкий арсенал программных продуктов, специальное программное обеспечение.

**Перечень информационных технологий и программное обеспечение:** Пакет Microsoft Office 2010Standard.

## **2. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ НИР**

### **Места для прохождения студентами научно- исследовательской работы**

Научно - исследовательская работа проводится в ГАОУ ВО МГУСиТ г. Москвы на кафедре гостиничного и ресторанного дела.

Реализация программы НИР предполагает наличие учебных кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- средства звуковоспроизведения;
- экран;
- компьютеры с доступом к базам данных и Интернет, электронным библиотекам, периферийные устройства печати, аудио- и видео связи; программное обеспечение.

ГАОУ ВО МГУСиТ г. Москвы располагает библиотечным фондом, обладающим необходимыми научными изданиями для выполнения научно- исследовательской работы, к которому обеспечен доступ каждому обучающемуся. В библиотеке и компьютерных классах института имеется доступ обучающихся к со временным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями научной литературы и специализированных периодических изданий, а также официальными, справочно-библиографическими изданиями, необходимыми для осуществления научно-исследовательской деятельности по направлению «Гостиничное дело». Компьютерные классы имеют необходимый комплекс программных средств и обеспечивают предоставление необходимого рабочего времени для подготовки различных проектов и заданий по НИР.

**Обеспечение доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.**

Доступность освоения программы при наличии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается индивидуально в соответствии с их потребностями.

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.

### **3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО НИР**

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

компетенции	знания, умения, навыки	этапы формирования компетенций
УК-1: способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Знать: современные проблемы индустрии гостеприимства и сервиса; инновационные процессы в индустрии гостеприимства; теоретические и практические подходы по проблематике научного исследования; основные приемы исследования рынков, сегментирования, позиционирования фирмы и ее продуктов; современные методы выработки стратегии проведения научного исследования.	Этап 1. Формирование базы знаний
	Уметь: владеть методами разработки и реализации стратегии научного исследования; анализировать проблемы и выделять важные составляющие при принятии решения по конкретной ситуации.	Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний
	Иметь практический опыт: проведения научных исследований, изучения и прогнозирования полученных выводов; применения методов анализа, используя системный подход в проведении научного исследования.	Этап 3. Проверка усвоения материала
УК-2: способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Знать: методы управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.	Этап 1. Формирование базы знаний
	Уметь: Применять методы управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.	Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний
	Иметь практический опыт: в реализации научного проекта на всех этапах его жизненного цикла.	Этап 3. Проверка усвоения материала
УК-4: способен применять современные коммуникативные технологии, в т.ч. на иностранном (ых) языке	Знать: виды современных коммуникативных технологий; нормы русского языка и иностранных	Этап 1. Формирование базы Знаний

(ах), для академического и профессионального взаимодействия	языков, изучаемых дополнительно; стилистику русского и иностранных языков, официально-делового, научного стилей.	Этап 1. Формирование базы Знаний
	Уметь: составлять в соответствии с нормами и правилами русского языка и изучаемого иностранного языка деловую документацию, научные тексты.	Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний
	Иметь практический опыт: представить результаты научных исследований на различных публичных мероприятиях; участвовать в академических публичных дискуссиях на русском и иностранных языках.	Этап 3. Проверка усвоения материала
УК-5: способен анализировать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Знать: Виды различных культур, идеологические и ценностные системы исторического развития.	Этап 1. Формирование базы Знаний
	Уметь: выстраивать социальное и профессиональное взаимодействие с представителями других этносов, конфессий, различных социальных групп.	Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний
	Иметь практический опыт: в осуществлении межкультурного взаимодействия при личном общении и при выполнении профессиональных задач.	Этап 3. Проверка усвоения материала
УК-6: способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы её совершенствования на основе самооценки	Знать: общие положения по самооценке, модели самооценки, критерии модели делового самосовершенствования.	Этап 1. Формирование базы Знаний
	Уметь: оценивать свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные); определять образовательные потребности и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки.	Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний
	Иметь практический опыт: в реализации научных исследований путем опубликования.	Этап 3. Проверка усвоения материала

ОПК-1: способен формировать технологическую концепцию организации размещения и общественного питания, организовать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: Основы тенденции развития современного общественного питания, технологические новации; виды программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания.	Этап 1. Формирование базы Знаний
	Уметь: Разрабатывать технологическую концепцию организации размещения и общественного питания;	Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний
	Иметь практический опыт: в организации внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Этап 3. Проверка усвоения материала
ОПК-6: способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в профессиональной деятельности	Знать: структурные компоненты научной деятельности; этапы научных исследований; способы планирования, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере индустрии гостеприимства.	Этап 1. Формирование базы Знаний
	Уметь: составлять план научного исследования; формировать гипотезы научного исследования; формулировать теоретические и практические цели научного исследования; осуществлять планирование научного исследования с использованием различных научных методов; применять технологии научно-прикладных исследований в сфере индустрии гостеприимства.	Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний
	Иметь практический опыт: в изложении и обосновании выводов проведенного исследования.	Этап 3. Проверка усвоения материала
ПКО-5: способен применять научные концепции исследования и моделиро-	Знать: научные концепции стратегического моделирования в сфере	Этап 1. Формирование базы знаний



вания для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	гостеприимства; этапы процесса стратегического моделирования сферы гостеприимства и общественного питания.	
	Уметь: применять при проведении научного исследования методы моделирования и стратегического планирования.	Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний
	Иметь практический опыт: в разработке концепции научного исследования, моделировании и обосновании основных решений научного исследования.	Этап 3. Проверка усвоения материала

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

<i>Описание показателей</i>		
Этап 1: Формирование базы знаний	Способность ориентироваться в актуальности проблем индустрии гостеприимства, методах исследования, способах предоставления и обсуждения научной экспериментальной информации	
Этап 2: Формирование навыков практического использования знаний	Способность определять цель, задачи исследования, применять и реализовать методы исследования	
Этап 3: Проверка усвоения материала	Способность предоставлять результаты исследования, интерпретировать, делать выводы	
<i>Критерии оценивания</i>		
Этап 1: Формирование базы знаний	Обоснованность актуальности темы исследований, соответствие цели, заявленной теме исследования, соответствие поставленных задач исследования, объектов и методов исследования	
Этап 2: Формирование навыков практического использования знаний	Владение и реализация методов исследования, способ и качество предоставления результатов исследования.	
Этап 3: Проверка усвоения материала	Анализ достижения результатов исследования, уровень обсуждения полученных научных данных, наличие публикаций, участие в научно-практических конференциях. Оценка отчетов НИР	
<i>Описание шкал оценивания</i>		
Оценивание отчета о прохождении НИР	1. Оценка освоенности теоретического материала (знания и понимания)	<ul style="list-style-type: none"> <li>–определение рассматриваемых понятий и явлений выполнено четко, полно и доказательно (обоснованно сделаны ссылки и приведены примеры)</li> <li>–используемые понятия и определения соответствуют теме</li> <li>–оригинальность текста (самостоятельность выполнения)</li> </ul> Если из указанных критериев большинство

		оценивается положительно, показатель 1 также оценивается положительно (зачтено)
	2. Проверка содержательности и достоверности проведенного анализа	<ul style="list-style-type: none"> <li>– в работе грамотно использованы категории анализа</li> <li>– умело используются приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений</li> <li>– приведены и проанализированы альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему, которые определили позицию автора, выраженную в сбалансированном заключении</li> <li>– используется большое количество различных источников информации</li> <li>– сформулирована личная оценка проблемы</li> </ul> <p>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 2 также оценивается положительно (зачтено)</p>
	3. Проверка обоснованности суждений и выводов	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выдвинутые тезисы сопровождаются обоснованной 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>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 3 также оценивается положительно (зачтено)</p>
	4. Оценка качества цифрового материала	<ul style="list-style-type: none"> <li>– источниками цифровой информации (статистической) информации являются официальные сайты государственных, региональных и отраслевых органов власти, учебная и учебно-методическая литература, отраслевая периодика</li> <li>– используемые в контрольной работе цифровые данные актуальны (не ранее 2010 года);</li> <li>– соответствие массивов цифровой информации предмету контрольной работы и методам аналитической обработки данных</li> </ul> <p>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 4 также оценивается положительно (зачтено)</p>

	5. Оценка качества оформления отчета о прохождении НИР	<p>– работа соответствует основным требованиям к оформлению и использованию цитат</p> <p>– соблюдены лексические, фразеологические, грамматические и стилистические нормы русского литературного языка</p> <p>– в оформлении текста полностью соблюдены правила орфографии и пунктуации русского языка</p> <p>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 5 также оценивается положительно (зачтено)</p>	
<p align="center"><b>Оценка за отчет о НИР:</b></p> <p>– «отлично» выставляется обучающемуся, если отчет соответствует 4-м критериям</p> <p>– «хорошо», если отчет соответствует 3-м критериям</p> <p>– «удовлетворительно», если отчет соответствует 2-м критериям</p> <p>– оценка «неудовлетворительно», если отчет не соответствует указанным выше критериям</p>			
<p align="center"><b>Итоговая оценка по итогам НИР:</b></p>			
<p>Определяется с учетом оценки, выставленной за результативность НИР, составление отчета и результатов сдачи дифференцированного зачета:</p> <p>если оценка за отчет – «не удовлетворительно», обучающийся не допускается к сдаче зачета, отчет возвращается для исправления ошибок и учета замечаний;</p> <p>– если оценка за отчет положительная, итоговая оценка определяется с учетом оценки, выставленной за отчет НИР и результатов сдачи дифференцированного зачета в соответствии с приведенной ниже таблицей.</p>			
<p align="center">Отчет о НИР Зачет с оценкой</p>	отлично	хорошо	удовлетворительно
отлично	отлично	хорошо/отлично	хорошо
хорошо	хорошо/отлично	хорошо	удовлетворительно/ хорошо
удовлетворительно	хорошо	удовлетворительно/ хорошо	удовлетворительно

### 10.3. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

#### Примерные темы и направления НИР

1. Экологический имидж «зеленого» отеля, особенности его формирования.
2. Инновационные методы стимулирования спроса в индустрии гостеприимства.
3. Управление сервисом в гостиничной отрасли России: методология, опыт, перспективы.
4. Развитие ресурсного потенциала гостиничного предприятия на базе инновационных технологий
5. Инновационные технологии в гостиничной деятельности.
6. Разработка модели пищевой безопасности для предприятий туристической индустрии Москвы как фактор обеспечения качества услуг при проведении спортивных мероприятий мирового уровня

7. Коллаборация гостиничных предприятий, рекреационных зон и фермерских хозяйств в формировании экологического гостиничного продукта

После выбора магистрантами тем НИР им назначаются научные руководители, которые осуществляют консультации для магистрантов.

Магистрантом составляется план проведения НИР, который согласовывается с научным руководителем магистерской диссертации и утверждается научным руководителем магистерской программы.

Все мероприятия по плану проведения НИР (обоснование актуальности темы исследования, формулировка цели и задач, определение объекта и предмета, реферирование научных трудов ученых и практиков и т.д.) согласовываются с научным руководителем магистерской диссертации.

**Структура и оформление отчета по НИР**

Титульный лист;

Задание;

Содержание;

Введение;

Основная часть;

Заключение;

Список использованных источников;

Приложения;

Отзыв научного руководителя.

## Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

На 2021/2022 учебный год в рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1. Внесены изменения с учетом переименования образовательной организации в Государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования города Москвы «Московский государственный университет спорта и туризма» (сокращенное наименование – ГАОУ ВО МГУСиТ), изменением наименований структурных подразделений университета.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ канд. техн. наук, доц. М. Е. Успенская

Внесенные изменения утверждаю:

Начальник отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса \_\_\_\_\_ О.В. Федорова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.