Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Худин Александр Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.02.2021 13:11:18
Уникальный программный ключ:
08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415382ffaf0ee37e75fa19

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Основы научных исследований в гостиничной и ресторанной деятельности

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**7 (4.1)**		Итого	
Недель	13,7			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	14	14	14	14
Практические	28	28	28	28
Итого ауд.	42	42	42	42
Контактная работа	42	42	42	42
Сам. работа	66	66	66	66
Итого	108	108	108	108

Курск 2019

Рабочая программа дисциплины Основы научных исследований в гостиничной и ресторанной деятельности / сост. кандидат гаографических наук, доцент, Воинова Наталья Евгеньевна; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата)"

Рабочая программа дисциплины "Основы научных исследований в гостиничной и ресторанной деятельности" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостинично-ресторанная деятельность

Составитель(и):

кандидат гаографических наук, доцент, Воинова Наталья Евгеньевна

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	овладение основными методами научных исследований в гостиничной индустрии

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Знать:
основные методы научных исследований гостиничной индустрии
Уметь:
осуществлять поиск и анализ информации для изучения гостиничной индустрии
Владеть:
методами научных исследований в гостиничной индустрии

ПК-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Знать:
организацию сферы гостеприимства и общественного питания
Уметь:
обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности служб предприятий гостиничной сферы и сферы общественного питания
Владеть:
навыками оценки эффективности деятельности предприятий гостиничной индустрии и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интеракт.
	Раздел 1. Теоретико-методологические основы туризма	Раздел			
1.1	Методологические подходы к исследованию гостиничной деятельности.	Лек	7	2	2
1.2	Методологические подходы к исследованию гостиничной деятельности.	Пр	7	2	2
1.3	Методологические подходы к исследованию гостиничной деятельности.	Ср	7	6	0
1.4	. Соотношение теоретического и эмпирического в научных исследованиях гостиничной деятельности	Пр	7	2	0

1.5	. Соотношение теоретического и эмпирического в научных исследованиях гостиничной деятельности	Ср	7	6	0
1.6	Основные законы диалектики и их роль в научных исследованиях гостиничной деятельности	Пр	7	2	0
1.7	Основные законы диалектики и их роль в научных исследованиях гостиничной деятельности	Ср	7	4	0
1.8	Основные принципы развития современной гостиничной индустрии	Пр	7	2	2
1.9	Основные принципы развития современной гостиничной индустрии	Ср	7	4	0
1.10	Применение общенаучных методов исследования гостиничной индустрии.	Лек	7	2	0
1.11	Применение общенаучных методов исследования гостиничной индустрии.	Пр	7	2	0
1.12	Применение общенаучных методов исследования гостиничной индустрии.	Ср	7	8	0
1.13	Частные методы в научной деятельности.	Лек	7	2	0
1.14	Частные методы в научной деятельности.	Пр	7	2	0
1.15	Частные методы в научной деятельности.	Ср	7	4	0
	Раздел 2. Практические основы научных исследований гостиничной индустрии	Раздел			
2.1	Методы менеджмента в гостиничной индустрии	Лек	7	2	2
2.2	Методы менеджмента в гостиничной индустрии	Пр	7	2	2
2.3	Методы менеджмента в гостиничной индустрии	Ср	7	4	0
2.4	Методы маркетинга в гостиничной индустрии	Лек	7	2	2
2.5	Методы маркетинга в гостиничной индустрии	Пр	7	4	2
2.6	Методы маркетинга в гостиничной индустрии	Ср	7	6	0
2.7	Методы предпринимательской деятельности в гостиничной индустрии	Лек	7	2	0
2.8	Методы предпринимательской деятельности вгостиничной индустрии	Пр	7	2	0
2.9	Методы предпринимательской деятельности в гостиничной индустрии	Ср	7	8	0
2.10	Способы и методы реализации гостиничного продукта.	Лек	7	2	0
2.11	Способы и методы реализации гостиничного продукта.	Пр	7	2	0
2.12	Способы и методы реализации гостиничного продукта.	Ср	7	4	0
2.13	Методы финансово-экономической деятельности гостиничных предприятий	Пр	7	2	0

2.14	Методы финансово-экономической деятельности гостиничных предприятий	Ср	7	4	0
2.15	Методы научного прогнозирования в гостиничной индустрии	Пр	7	4	0
2.16	Методы научного прогнозирования в гостиничной индустрии	Ср	7	8	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 28 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по дисциплине утверждены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 28 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л1.1	Барчуков И. С. - Методы научных исследований в туризме: учеб. пособие для вузов - Москва: Академия, 2008.		30

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л2.1	Хорев А.И., Овчинникова Т.И., Дмитриева Л.Н., Резникова Е.А. - Методы научных исследований в экономике: учебное пособие - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013.	http://www.iprbookshop.ru/47431.html	1

6.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Microsoft Windows XP Professional (Open License: 47818817);
7.3.1.2	7-Zip (Свободная лицензия GNU LGPL) ;
7.3.1.3	Adobe Acrobat Reader DC (Бесплатное программное обеспечение);
7.3.1.4	Google Chrome (Свободная лицензия BSD) ;
7.3.1.5	MsOffice Professional 2003 (Open License: 41902857).

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 81 (Мобильный ПК ASUS – 1 шт., проектор Epson EMP-280 – 1 шт., наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий; учебная мебель (столы, стулья, учебная доска))
7.2	Помещение для самостоятельной работы с выходом в интернет, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 146 (Моноблоки MSI – модель MS-A912, 2гб оперативной памяти, Athlon CPU D525 1.80GHz 1.79 GHz – 27 шт., Моноблоки Asus – модель ET2220I, 4гб оперативной памяти, intelCore i3-3220 CPU 3.30 GHz 3.30 GHz – 13 шт., учебная мебель (столы, стулья))

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В процессе изучения дисциплины студенты овладевают основными методами исследования в гостиничной индустрии и приобретают навыки исследователя.