

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.О.22 Прикладные методы исследовательской  
деятельности в сфере гостеприимства

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

заочная

Год набора

2022

Красноярск 2022

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Программу составили \_\_\_\_\_

канд. техн. наук, доцент, Сафронова Т.Н.

\_\_\_\_\_  
должность, инициалы, фамилия

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью освоения дисциплины «Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства» является формирование теоретической и практической основы для овладения базовыми знаниями в области методов научных исследований сферы гостеприимства, формирование знаний, умений и навыков проведения прикладных научных исследований, обработки результатов, коммуникации результатов работы в профессиональной среде. Согласно учебному плану подготовки бакалавров 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль 43.03.03.01 «Гостинично-ресторанная деятельность» дисциплина «Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства» является базовой Б1.Б.22.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины «Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства» направлены на решения следующих задач:

- государственная политика и организация научной деятельности в России;
- основы методологии научного исследования;
- поиск, обработка и накопление научно – технической информации в сфере гостеприимства и общественного питания;
- статистические методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;
- экспериментальный метод исследования в сфере гостеприимства и общественного питания;
- социологические методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;
- методы маркетинговых исследований в сфере гостеприимства и общественного питания;
- методы исследований в сфере гостеприимства и общественного питания из других областей знаний;
- оформление и представление результатов прикладных исследований в профессиональной среде.

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-7: Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</b>	
ПК-7.1: Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и	- демонстрирует знания прикладных методов исследовательской деятельности для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в сфере гостеприимства

<p>управленческих инноваций в избранной сфере деятельности</p>	<p>и общественного питания;</p> <p>демонстрирует умения использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- владеет навыками использования прикладных методов исследовательской деятельности для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>
<p>ПК-7.2: Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- демонстрирует знания методов изучения удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- демонстрирует умения организовывать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- владеет навыками организации изучения удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>

<p>ПК-7.3: Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует знания методов нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- демонстрирует умения находить требуемую научную информацию в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- владеет навыками нахождения требуемой научной</li> </ul>
	<p>информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.</p>

#### **1.4 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <http://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=1885>.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п		Модули, темы (разделы) дисциплины		Контактная работа, ак. час.							
				Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
						Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
				Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
<b>1.</b>											
		1. Наука и организация научно-исследовательской работы в России								16	
		2. Основы методологии научного исследования								16	
		3. Поиск, обработка и накопление научно – технической информации в сфере гостеприимства и общественного питания		2							
		4. Поиск, обработка и накопление научно – технической информации в сфере гостеприимства и общественного питания								16	
		5. Статистические методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания		2							
		6. Статистические методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания								16	

7. Экспериментальный метод исследования в сфере гостеприимства и общественного питания	2							
8. Экспериментальный метод исследования в сфере гостеприимства и общественного питания							11	
9. Социологические методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания							10	
10. Метод опроса при помощи анкетирования. Создание тест-анкеты с обработкой результатов средствами MS-EXCEL. Метод фокус-группы			2					
11. Метод "тайная покупка". Метод экспертных оценок (мозговой штурм).			2					
12. Методы маркетинговых исследований в сфере гостеприимства и общественного питания							10	
13. Органолептические методы контроля качества в сфере гостеприимства: визуальный, осязательный, обонятельный, вкусовой и аудиометод			2					
14. Методы исследования макросреды и микросреды гостиничного предприятия			2					
15. Методы исследований в сфере гостеприимства и общественного питания из других областей знаний							10	
16.								
17. Оформление и представление результатов прикладных исследований в профессиональной среде							16	
18. экзамен								
Всего	6		8				121	

## 4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 4.1 Печатные и электронные издания:

1. Сафронова Т. Н., Тимофеева А. М., Камоза Т. Л. Основы научных исследований: учебное пособие(Красноярск: СФУ).
2. Овчаров А. О., Овчарова Т. Н. Методология научного исследования: Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
3. Пижурин А. А., Пижурин (мл.) А.А. Методы и средства научных исследований: Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
4. Овчаров А. О., Овчарова Т. Н. Методология научного исследования: Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
5. Сафронова Т. Н., Ермош Л. Г., Евтухова О. М., Камоза Т. Л. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий: монография(Красноярск: СФУ).
6. Сафронова Т. Н. Проблемы формирования инновационного продукта в области пищевых технологий и здорового питания: сборник материалов V межрегионального конкурса инновационных проектов и идей в области пищевых технологий и здорового питания(Красноярск: СФУ).
7. Мокий М. С., Никифоров А. Л., Мокий В. С., Мокий М. С. Методология научных исследований: учебник для магистров(Москва: Юрайт).
8. Ланцов В. М. Метод и методология научного исследования в технике и естествознании(Казань: Новое знание).
9. Волосухин В. А., Тищенко А. И. Планирование научного эксперимента: учебник(М.: ИНФРА-М; РИО□).
10. Кукушкина В. В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров): Учебное пособие(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
11. Пижурин А. А., Пятков В. Е., Пижурин (мл.) А. А. Методы и средства научных исследований: Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
12. Герасимов Б. И., Злобина Н. В., Дробышева В. В., Нижегородов Е. В., Терехова Г. И. Основы научных исследований: Учебное пособие (Москва: Издательство "ФОРУМ").
13. Левахин В. И. Методика научных исследований: учебное пособие (Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет).
14. Космин В. В. Основы научных исследований (Общий курс): Учебное пособие(Москва: Издательский Центр РИО□).
15. Сафронова Т.Н. Основы научных исследований: учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ... 43.03.03.01 - Ресторанная деятельность (Красноярск: СФУ).
16. Сафронова Т.Н. Основы научных исследований: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело](Красноярск: СФУ).
17. Ойнер О. К. Удовлетворенность потребителя. Эмпирические

исследования и практика измерения: Монография(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").

18. Сафронова Т.Н. Исследования в индустрии гостеприимства: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.02.01 Ресторанное дело](Красноярск: СФУ).

**4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

1. Лицензионные программы:
2.  Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
3.  Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214, бессрочный
4.  Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 ;
5.  Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546.

**4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

1. Перечень необходимых информационных справочных систем
2. - Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>;
3. - Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>.
4. - Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск, [2007]. – Режим доступа: <http://ias-stat.ru>

**5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

**6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 2-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-05 кабинет проектирования предприятий общественного питания

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153\*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Ascorp

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная ма-шина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.;Компьютера KraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2-2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48\*10/100 TX; Сканер контактный SIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.