

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий

Кафедра Теории и методики профессионального образования, сервиса и технологий

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Токарева Ю.С.

« ____ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ОД.11.4.Индустрия гостиничных и ресторанных услуг

на 252 часа(ов), 7 зачетных(ые) единиц(ы)

для направления подготовки (специальности) 43.03.01 – Сервис

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от
« ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Профиль – Социально-культурный сервис (для набора 2013, 2014, 2015)

Форма обучения очная, заочная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование знаний и умений, необходимых для выполнения организационно-управленческой, сервисной и научно-исследовательской деятельности в ресторанном и гостиничном сервисе.

Задачи изучения дисциплины:

Задачами изучения дисциплины является: разработка процесса сервиса, соответствующего запросам потребителя; проведение мониторинга и контроля качества процесса сервиса и обслуживания; участие в исследованиях потребительского спроса в ресторанном и гостиничном сервисе.

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Дисциплина Б1.В.ОД.11.4 Индустрия гостиничных и ресторанных услуг относится к профессиональному циклу. В процессе изучения данной дисциплины прослеживается тенденция преемственности в развитии общекультурных и профессиональных компетенций со следующими дисциплинами: Сервисная деятельность, Маркетинг в сервисе, Имиджология, Проектирование услуг.

1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 7 зачетных(ые) единиц(ы), 252 часов.

Очная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам		Всего часов
	5 семестр	6 семестр	
Общая трудоемкость			252
Аудиторные занятия, в т.ч.	34	68	102
лекционные (ЛК)	17	34	51
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	17	34	51
лабораторные (ЛР)	0	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	34	80	114
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	Экзамен	36
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)			

Заочная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам			Всего часов
	7 семестр	8 семестр	9 семестр	
Общая трудоемкость				252
Аудиторные занятия, в т.ч.	12	10	8	30
лекционные (ЛК)	6	4	4	14
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	6	6	4	16
лабораторные (ЛР)	0	0	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	24	62	100	186
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	Зачет	Экзамен	36
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)				

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции
ОПК-2	Готовность разрабатывать технологии процесса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя
ОПК-3	Готовность организовывать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя
ПК-1	Готовность к организации контактной зоны предприятия сервиса
ПК-2	Готовность к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства
ПК_11	Готовность к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию, вида, формы и объема процесса сервиса

Планируемые результаты обучения по дисциплине для последовательного достижения уровней сформированности компетенций

Результат обучения	
Знать	Пороговый: Пороговый: 1) стратегии поведения ресторанов и гостиниц в условиях конкуренции 2) влияние внешней и внутренней среды на экономическое поведение организаций, предлагающих услуги ресторанного и гостиничного сервиса 3) специфику маркетинговых исследований потребителей и услуг 4) основные психологические особенности потребителя
	Стандартный: Стандартный: 1) организационную культуру ресторанного сервиса 2) основы ценообразования в ресторанном сервисе 3) сервисная работа с потребителем в контактной зоне 4) организацию технологического процесса гостиницы
	Эталонный: Эталонный: 1) основы мерчандайзинга ресторанного сервиса 2) мотивацию персонала индустрии гостеприимства 3) показатели эффективности ресторанных и гостиничных услуг 4) влияние сервисной деятельности на эффективность работы ресторанов и гостиниц
Уметь	Пороговый: Пороговый: 1) соотносить спрос и предложения со сбытовой политикой ресторанных и гостиничных услуг 2) разрабатывать модели обслуживания 3) формировать ценообразование в зависимости от конкурентных условий 4) анализировать потребительское поведение
	Стандартный: Стандартный: 1) составлять план работы администратора ресторана 2) определять качество услуг по различным методикам 3) разрабатывать стратегии сбыта услуг 4) применять основы мерчандайзинга

	Эталонный: Эталонный: 1) разрабатывать показатели качества услуг 2) разрабатывать стратегии развития ресторанных и гостиничных услуг 3) разрабатывать стандарты обслуживания в ресторанном сервисе 4) рассчитывать основные показатели эффективности сервисной деятельности ресторанов и гостиниц
Владеть	Пороговый: Пороговый: 1) навыками анализа экономического поведения ресторана на микро и макро уровнях 2) навыками организации маркетинговых исследований услуг 3) навыками организационной культуры ресторана 4) навыками проведения рекламных акций по продвижению услуг
	Стандартный: Стандартный: 1) навыками проведения анализа спроса и предложения на рынке ресторанных и гостиничных услуг 2) навыками формирования организационной культуры 3) навыками анализа показателей качества услуг 4) формировать стратегии развития ресторанных и гостиничных услуг
	Эталонный: Эталонный: 1) планировать и формировать ценовую политику ресторана 2) анализировать издержки и их влияние на доход гостиницы 3) навыками делового администрирования в ресторане 4) анализировать спрос на услуги с учетом потребностей

3. Содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	Состояние и перспективы развития гостиничного дела	8	2	2		4
	2	Гостиничный консалтинг	10	2	2		6
2	3	Организационная структура гостиничного предприятия	8	2	2		4

	4	Архитектурно - планировочные решения и пространственная среда	8	2	2		4
3	5	Характеристика производственной структуры ресторана	8	2	2		4
	6	Организация деятельности предприятий питания в составе гостиниц	8	2	2		4
4	7	Характеристика обслуживания в ресторане	10	3	3		4
	8	Особенности обслуживания различных мероприятий	8	2	2		4
5	9	Экономическое поведение ресторанов и гостиниц на рынке услуг	18	4	4		10
	10	Стратегии поведения организаций в ресторанном и гостиничном сервисе	18	4	4		10
6	11	Маркетинговая деятельность в ресторанном и гостиничном сервисе	22	6	6		10
	12	Ценовая политика в сервисе	18	4	4		10
7	13	Организационная культура ресторанного сервиса	18	4	4		10
	14	Качество услуг в ресторанном и гостиничном сервисе	18	4	4		10
8	15	Система управления персоналом	18	4	4		10
	16	Показатели эффективности сервиса при оказании ресторанных и гостиничных услуг	18	4	4		10
Итого			216	51	51	0	114

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	Состояние и перспективы развития гостиничного дела	4	1	1		2
	2	Гостиничный консалтинг	4	1	1		2
2	3	Организационная структура гостиничного предприятия	4	1	1		2
	4	Архитектурно - планировочные решения и пространственная среда	4	1	1		2

3	5	Характеристика производственной структуры ресторана	6	1	1		4
	6	Организация деятельности предприятий питания в составе гостиниц	6	1	1		4
4	7	Характеристика обслуживания в ресторане	4				4
	8	Особенности обслуживания различных мероприятий	4				4
5	9	Экономическое поведение гостиниц на рынке услуг	12	1	1		10
	10	Стратегии поведения организаций и гостиничном сервисе	13	1	2		10
6	11	Маркетинговая деятельность в гостиничном сервисе	11	1	2		8
	12	Ценовая политика в сервисе в гостиницах	10	1	1		8
7	13	Организационная культура гостиничного сервиса	8				8
	14	Качество услуг в гостиничном сервисе	8				8
8	15	Система управления персоналом в гостинице	8				8
	16	Показатели эффективности сервиса при оказании и гостиничных услуг	8				8
9	17	Экономическое поведение ресторанов на рынке услуг	12				12
	18	Стратегии поведения организаций в ресторанном сервисе	12				12
10	19	Маркетинговая деятельность в ресторанном сервисе	12				12
	20	Ценовая политика в ресторанном сервисе	12				12
11	21	Организационная культура ресторанного сервиса	14	1	1		12
	22	Качество услуг в ресторанном сервисе	16	1	1		14
12	23	Система управления персоналом в ресторане	16	1	1		14
	24	Показатели эффективности сервиса при оказании услуг	14	1	1		12
Итого			222	14	16	0	192

3.2. Лекционные занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание лекционных занятий
1	1	Основные особенности управления сетевыми предприятиями отельного бизнеса
	2	Функционирование и взаимосвязь служб гостиниц и других средств размещения
2	3	Требования к функциональным помещениям гостиниц
	4	Помещения общественного назначения гостиниц, moteлей, кемпингов
3	5	Основные бизнес процессы ресторана: фронт -хаус
	6	Мебель, посуда и сервировка в организации ресторанного бизнеса
4	7	Эстетическая культура ресторанного сервиса
	8	Специальные виды работ, выполняемые официантом
5	9	Экономическое поведение ресторанов и гостиниц на микро и макроуровнях Характеристика потребителей в индустрии гостеприимства, индивидуальный и организованный потребитель
	10	Виды стратегий, формирование портфеля стратегий Влияние организационной структуры на реализацию стратегии в ресторанном и гостиничном сервисе
6	11	Мерчандайзинг ресторанного сервиса Программа лояльности клиентов Стимулирование сбыта, направленное на конечного потребителя

	12	Планирование и формирование ценовой политики, факторы, влияющие на уровень цен Взаимодействие спроса, предложения и цены Ценообразование в условиях меняющейся внешней среды
7	13	Корпоративная культура в ресторане Организация безопасности в ресторанном сервисе Организация рекламных мероприятий
	14	Создание условий для качественного сервиса Составляющие качества услуг и обслуживания Модель качества обслуживания Показатели качества услуг в ресторанном и гостиничном сервисе
8	15	Деловое администрирование в ресторанном сервисе Мотивация персонала в индустрии гостеприимства Стандарты работы персонала в ресторанном сервисе Стандарты работы персонала в гостиничном сервисе
	16	Экономическая структура гостиницы Влияние издержек на доход гостиницы Экономическая структура ресторана Мероприятия , проводимые в ресторане для увеличения дохода

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание лекционных занятий
1	1	Основные особенности управления сетевыми предприятиями отельного бизнеса
	2	Функционирование и взаимосвязь служб гостиниц и других средств размещения
2	3	Требования к функциональным помещениям гостиниц
	4	Помещения общественного назначения гостиниц, moteлей, кемпингов
3	5	Основные бизнес процессы ресторана: фронт -хаус
	6	Мебель, посуда и сервировка в организации ресторанного бизнеса

4	7	Экономическое поведение ресторанов и гостиниц на микро и макроуровнях Характеристика потребителей в индустрии гостеприимства, индивидуальный и организованный потребитель
	8	Виды стратегий, формирование портфеля стратегий Влияние организационной структуры на реализацию стратегии в ресторанном и гостиничном сервисе
5	9	Мерчандайзинг ресторанного сервиса Программа лояльности клиентов Стимулирование сбыта, направленное на конечного потребителя
	10	Планирование и формирование ценовой политики, факторы, влияющие на уровень цен Взаимодействие спроса, предложения и цены Ценообразование в условиях меняющейся внешней среды
6	11	Корпоративная культура в ресторане Организация безопасности в ресторанном сервисе Организация рекламных мероприятий
	12	Создание условий для качественного сервиса Составляющие качества услуг и обслуживания Модель качества обслуживания Показатели качества услуг в ресторанном и гостиничном сервисе
7	13	Деловое администрирование в ресторанном сервисе Мотивация персонала в индустрии гостеприимства Стандарты работы персонала в ресторанном сервисе Стандарты работы персонала в гостиничном сервисе
	14	Экономическая структура гостиницы Влияние издержек на доход гостиницы Экономическая структура ресторана Мероприятия , проводимые в ресторане для увеличения дохода

3.3. Практические (семинарские) занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание практических(семинарских) занятий
--------	---------------	--

1	1	Современная классификация гостиниц в России и за рубежом
	2	Характеристика функции службы приема и размещения в различных средствах размещения и их особенности
2	3	Тенденции в оформлении интерьеров гостиниц. Роль интерьера в имидже гостиниц.
	4	Виды бронирования в гостиницах. Овербукинг в гостиницах: понятие, особенности
3	5	Профессиональная этика работника ресторана. Требования к обслуживающему персоналу гостиниц
	6	Техническая эстетика и дизайн в ресторане: характеристика, практические примеры
4	7	Виды приемов в ресторане и их характеристика
	8	Документационное обеспечение услуг в ресторанах и гостиницах
5	9	Принципы поведения организаций, оказывающих ресторанные и гостиничные услуги Характеристика различных категорий потребителей
	10	Корпоративные стратегии в гостиничном сервисе Базовые стратегии конкуренции в ресторанном сервисе
6	11	Стимулирование сбыта и роль обслуживающего персонала Комплексные маркетинговые исследования в ресторанах и гостиницах
	12	Ценообразование на разных стадиях жизненного цикла при оказании услуг Характеристика издержек и способы их сокращения
7	13	Эстетическая культура ресторанного сервиса Особенности профессионального поведения работника ресторана

	14	Создание условий «комфорта» в ресторанном и гостиничном сервисе Особенности работы с потребителями гостиничных услуг
8	15	Управление процессом обучения персонала Современные методы управления персоналом в России за рубежом
	16	Анализ ресторанов города по различным критериям Анализ гостиниц города по различным критериям

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание практических(семинарских) занятий
1	1	Современная классификация гостиниц в России и за рубежом
	2	Характеристика функции службы приема и размещения в различных средствах размещения и их особенности
2	3	Тенденции в оформлении интерьеров гостиниц. Роль интерьера в имидже гостиниц.
	4	Виды бронирования в гостиницах. Овербукинг в гостиницах: понятие, особенности
3	5	Профессиональная этика работника ресторана. Требования к обслуживающему персоналу гостиниц
	6	Техническая эстетика и дизайн в ресторане: характеристика, практические примеры
4	7	Принципы поведения организаций, оказывающих ресторанные и гостиничные услуги Характеристика различных категорий потребителей
	8	Корпоративные стратегии в гостиничном сервисе Базовые стратегии конкуренции в ресторанном сервисе

5	9	Стимулирование сбыта и роль обслуживающего персонала Комплексные маркетинговые исследования в ресторанах и гостиницах
	10	Ценообразование на разных стадиях жизненного цикла при оказании услуг Характеристика издержек и способы их сокращения
6	11	Эстетическая культура ресторанного сервиса Особенности профессионального поведения работника ресторана
	12	Создание условий «комфорта» в ресторанном и гостиничном сервисе Особенности работы с потребителями гостиничных услуг
7	13	Управление процессом обучения персонала Современные методы управления персоналом в России за рубежом
	14	Анализ ресторанов города по различным критериям Анализ гостиниц города по различным критериям

3.4. Лабораторные занятия

3.5. Организация самостоятельной работы

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы
1	1	Международные стандарты обслуживания в гостинице	Реферат обзора
1	2	Классификация гостиниц в г Чите	Реферат- резюме
2	3	Особенности обслуживания иностранных гостей в гостинице	Реферат доклад
2	4	Техника работы службы ресепшен в гостинице	Реферат обзор
3	5	Техника работы обслуживающего персонала в ресторане	Реферат обзора Подготовка электронных презентаций

3	6	Эстетика оформления интерьера ресторана	Реферат обзора Реферат - доклад
4	7	Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу. ОСТ 28-1 -95	Анализ нормативных документов
4	8	Анализ и классификация гостиниц и ресторанов в Забайкальском крае	Обработка и анализ полученных данных
5	9	Тенденции развития ресторанного бизнеса	Реферат обзора
5	10	Франчайзинг как форма малого бизнеса	Реферат- резюме
6	11	Взаимосвязь лояльных клиентов и спроса услуг	Реферат доклад
6	12	Анализ ценовой политики ресторанов быстрого питания в г. Чите	Реферат обзор
7	13	Анализ рекламных средств гостиниц города	Реферат обзора Подготовка электронных презентаций
7	14	Разработка модели качества услуг	Реферат обзора Реферат - доклад
8	15	Анализ стандартов обслуживающего персонала ресторанного и гостиничного сервиса	Анализ нормативных документов
8	16	Маркетинговый обзор гостиничных и ресторанных услуг г. Читы	Обработка и анализ полученных данных

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы
1	1	Международные стандарты обслуживания в гостинице	Реферат обзора
1	2	Классификация гостиниц в г Чите	Реферат- обзор
2	3	Особенности обслуживания иностранных гостей в гостинице	Реферат доклад
2	4	Техника работы службы ресепшен в гостинице	Реферат доклад
3	5	Техника работы обслуживающего персонала в ресторане	Реферат обзора
3	6	Эстетика оформления интерьера ресторана	Реферат обзор

4	7	Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу. ОСТ 28-1 -95	Анализ нормативных документов
4	8		обработка анализ полученных данных
5	9	Тенденции развития ресторанного бизнеса	Реферат обзора
5	10	Франчайзинг как форма малого бизнеса	Реферат- резюме
6	11	Взаимосвязь лояльных клиентов и спроса услуг	Реферат доклада
6	12	Анализ ценовой политики ресторанов быстрого питания в г. Чите	Реферат обзор
7	13	Анализ рекламных средств гостиниц города	Реферат обзора Подготовка электронных презентаций
7	14	Разработка модели качества услуг	Реферат обзора Реферат - доклад
8	15	Анализ стандартов обслуживающего персонала ресторанного сервиса	Анализ нормативных документов
8	16	Маркетинговый обзор ресторанных услуг г. Читы	обработка анализ полученных данных
9	17	Тенденции развития гостиничного бизнеса	Реферат обзора
9	18	Франчайзинг как форма гостиничного бизнеса	Реферат- резюме
10	19	Роль спроса услуг в сервисе	Реферат доклад
10	20	Анализ ценовой политики закусочных в г. Чите	Реферат обзор
11	21	Анализ рекламных средств ресторанов города	Реферат обзора Подготовка электронных презентаций
11	22	Разработка модели качества услуг	Реферат обзора Реферат - доклад
12	23	Анализ стандартов обслуживающего персонала гостиничного сервиса	Анализ нормативных документов
12	24	Маркетинговый обзор гостиничных услуг г. Читы	Обработка и анализ полученных данных

4. Интерактивные формы образовательных технологий

Модуль	Номер раздела	Вид учебных занятий	Образовательные технологии	Количество часов
2	3	лекция	Лекция с использованием презентаций	2
2	4	семинар	Ситуационные задачи	2
3	5	семинар	Мастер класс (приглашение работодателя)	2
4	7	семинар	Ситуационные задачи	2
4	8	семинар	Круглый стол по итогам	2
1	1	лекция	Лекция с использованием презентаций	2
1	2	семинар	Ситуационные задачи	2
2	3	семинар	Ситуационные задачи	2
2	4	семинар	Ситуационные задачи	2
4	7	семинар	Ситуационные задачи	2

5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

6.1.1. Печатные издания

Печатные издания:

1. Рыжова, Н.И. Индустрия гостиничных и ресторанных услуг : учеб. пособие / Н. И. Рыжова. - Чита : ЗабГУ, 2016. - 95 с.
2. Сенин, Виль Савельевич. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения : учеб.пособие / Сенин Виль Савельевич, Денисенко Алексей Викторович. - Москва : Финансы и статистика, 2008. - 144с.

6.1.2. Издания из ЭБС

1. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Сологубова Галина Сергеевна; Сологубова Г.С. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 379. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01301-6 : 115.48. Ссылка на ресурс: <http://www.biblio-online.ru/book/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698>
2. Черевичко Т.В. Теоретические основы гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Черевичко. - 2-е изд., стер. - М. : ФЛИНТА, 2014. - 288 с. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976500242.html>

6.2. Дополнительная литература

6.2.1. Печатные издания

1. Корнеев, Н.В. Технология гостиничного сервиса : учебник / Корнеев, Николай

Владимирович, Ю. В. Корнеева, И. А. Емелина. - Москва : Академия, 2011. - 272 с.
Издания из ЭБС:

1. Баумгартен, Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 338 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-0058 http://www.biblio-online.ru/book/A5C2BCE9-AB75-44C1-B75D-59841C8FA74E
2. Казакевич, Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : Учебное пособие / Казакевич Татьяна Александровна; Казакевич Т.А. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 185. https://www.biblio-online.ru/book/7FF838B6-FF04-4623-86D8-8591E2EDC4BD
3. Скобкин, С.С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 218 с. — http://www.biblio-online.ru/book/7A988CDD-397E-43CF-A04E-E5ACE416952D
4. Тимохина, Т.Л. Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 331 с. — (Серия : Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-9916-38http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A

6.2.2. Издания из ЭБС

6.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

<https://e.lanbook.com/> Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань».
<https://www.biblio-online.ru/> Электронно-библиотечная система «Юрайт»
<http://www.studentlibrary.ru/> Электронно-библиотечная система «Консультант студента»
<http://www.trmost.com/> Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»
<http://www.elobook.com/> Экономическая библиотека онлайн
<http://www.classs.ru/library/> Электронная библиотека учебного центра «Бизнес-класс»
<http://www.cfin.ru> Корпоративный менеджмент

7. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МераПро".

Программное обеспечение специального назначения:

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-111.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, проектор, экран.

Наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации (переносные).

9. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Самостоятельная работа заключается:

- в самостоятельной подготовке студента к лекции – чтение конспекта предыдущей лекции. Это помогает лучше понять материал новой лекции, опираясь на предшествующие знания. В начале лекции проводится устный или письменный экспресс-

опрос студентов по содержанию предыдущей лекции;

- в подготовке к практическим занятиям по основным и дополнительным источникам литературы;

- в выполнении домашних заданий;

- в самостоятельном изучении отдельных тем или вопросов по учебникам или учебным пособиям; - в выполнении контрольных мероприятий по дисциплине;

- в подготовке докладов и сообщений.

Порядок подготовки к практическим занятиям. Практические занятия предназначены для углубленного изучения предмета. Они помогают студентам овладеть понятийно-терминологическим аппаратом, свободно оперировать им, применять теорию к практическим приложениям, прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления. На практических занятиях знания, которые получили студенты на лекции и в результате самостоятельной работы закрепляются, приобретают качественно иное, более осмысленное содержание расширяются, углубляются. По форме проведения практические занятия могут представлять собой развернутую беседу по заранее сообщенному плану или небольшие доклады студентов. В этом случае на практические занятия можно вынести теоретический материал, который оставлен студентами для самостоятельного изучения. Докладчики могут использовать информационные и коммуникационные технологии для презентаций (тезисы, схемы, видеодемонстрации). После каждого доклада проводится коллективное обсуждение по ряду параметров: научность, доказательность, новизна, достоинства и недостатки, речь, демонстрация, поведение, контакт с аудиторией и так далее. Практические занятия являются активной формой учебных занятий и широко используются при преподавании данной учебной дисциплины. Как правило, они строятся на основе живого творческого обсуждения, товарищеской дискуссии по рассматриваемой тематике. В процессе обучения используются следующие типы практических занятий: вопросно-ответный семинар; семинар с использованием докладов по вопросам темы семинара; коллоквиум и другие. Общий план проведения практических занятий задается преподавателем заранее. В конце практического занятия преподаватель подводит итоги, выставляет оценки. Таким образом, все студенты: - обязаны сформулировать обоснованный ответ в сжатой форме на каждый вопрос; - ответить на вопросы и замечания преподавателя по содержанию своего «выступления»; - высказать (в устной или письменной форме) свое отношение к выступлениям других студентов.. Методические рекомендации для подготовки сообщения.

Структура устного сообщения:

Структурными элементами сообщения являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, библиографический список. Содержание должно включать перечень основных структурных элементов сообщения. Во Введении четко формулируется цель выполнения сообщения и средства достижения ее, актуальность и социальную значимость темы. Основная часть – главный содержательный раздел, разбитый на подразделы и пункты в соответствии с составленным планом. Заключение содержит обобщающие выводы по теме и личные оценки автора. Библиографический список использованных источников должен содержать перечень источников, использованных при выполнении сообщения. Источники следует располагать по алфавиту.

Порядок представления и защиты письменного сообщения: Завершенное письменное сообщение представляется студентом преподавателю в срок, определенный преподавателем. Преподаватель анализирует текст, формулирует вопросы по содержанию. Рекомендательный план защиты доклада: Название темы. Краткое изложение наиболее интересной информации по теме. Способы и результаты поиска информации для выполнения сообщения. Анализ трудностей, с которыми встретились при выполнении работы. Ваше личное отношение к выполненной работе.

Рекомендации по работе с учебной и научной литературой:

Приёмами метода анализа научной литературы являются: составление библиографии, аннотирование, конспектирование, реферирование, цитирование, составление плана.

Библиография составляется в алфавитном порядке. Есть требования ГОСТа по составлению библиографии, которые изредка меняются, потому лучше в библиотеке попросить эти требования. Аннотирование – краткое изложение статьи или пособия в несколько строк. Пример: аннотация на библиографических карточках. Конспектирование

– переложение работы автора своими словами или словами автора в той логической последовательности, которая есть у автора, без высказывания своего отношения к тем или иным положениям автора. Реферирование – предполагает анализ работы, как и при конспектировании, но можно изменить логику в зависимости от своих замыслов и обязательно высказывание своих мыслей и мнений о тех или иных положениях автора. Цитирование – если цитируются какие-то мысли, даже если они не дословные, ссылка на автора работы обязательна. Если цитируются точные слова автора, то их надо брать в кавычки.

Самостоятельная работа заключается:

- в самостоятельной подготовке студента к лекции – чтение конспекта предыдущей лекции. Это помогает лучше понять материал новой лекции, опираясь на предшествующие знания. В начале лекции проводится устный или письменный экспресс-опрос студентов по содержанию предыдущей лекции;
- в подготовке к практическим занятиям по основным и дополнительным источникам литературы;
- в выполнении домашних заданий;
- в самостоятельном изучении отдельных тем или вопросов по учебникам или учебным пособиям; - в выполнении контрольных мероприятий по дисциплине;
- в подготовке докладов и сообщений.

Порядок подготовки к практическим занятиям. Практические занятия предназначены для углубленного изучения предмета. Они помогают студентам овладеть понятийно-терминологическим аппаратом, свободно оперировать им, применять теорию к практическим приложениям, прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления. На практических занятиях знания, которые получили студенты на лекции и в результате самостоятельной работы закрепляются, приобретают качественно иное, более осмысленное содержание расширяются, углубляются. По форме проведения практические занятия могут представлять собой развернутую беседу по заранее сообщенному плану или небольшие доклады студентов. В этом случае на практические занятия можно вынести теоретический материал, который оставлен студентами для самостоятельного изучения. Докладчики могут использовать информационные и коммуникационные технологии для презентаций (тезисы, схемы, видеодемонстрации). После каждого доклада проводится коллективное обсуждение по ряду параметров: научность, доказательность, новизна, достоинства и недостатки, речь, демонстрация, поведение, контакт с аудиторией и так далее. Практические занятия являются активной формой учебных занятий и широко используются при преподавании данной учебной дисциплины. Как правило, они строятся на основе живого творческого обсуждения, товарищеской дискуссии по рассматриваемой тематике. В процессе обучения используются следующие типы практических занятий: вопросно-ответный семинар; семинар с использованием докладов по вопросам темы семинара; коллоквиум и другие. Общий план проведения практических занятий задается преподавателем заранее. В конце практического занятия преподаватель подводит итоги выставляет оценки. Таким образом, все студенты: - обязаны сформулировать обоснованный ответ в сжатой форме на каждый вопрос; - ответить на вопросы и замечания преподавателя по содержанию своего «выступления»; - высказать (в устной или письменной форме) свое отношение к выступлениям других студентов.. Методические рекомендации для подготовки сообщения.

Структура устного сообщения:

Структурными элементами сообщения являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, библиографический список. Содержание должно включать перечень основных структурных элементов сообщения. Во Введении четко формулируется цель выполнения сообщения и средства достижения ее, актуальность и социальную значимость темы. Основная часть – главный содержательный раздел, разбитый на подразделы и пункты в соответствии с составленным планом. Заключение содержит обобщающие выводы по теме и личные оценки автора. Библиографический список использованных источников должен содержать перечень источников, использованных при выполнении сообщения. Источники следует располагать по алфавиту.

Порядок представления и защиты письменного сообщения: Завершенное письменное

сообщение представляется студентом преподавателю в срок, определенный преподавателем. Преподаватель анализирует текст, формулирует вопросы по содержанию. Рекомендательный план защиты доклада: Название темы. Краткое изложение наиболее интересной информации по теме. Способы и результаты поиска информации для выполнения сообщения. Анализ трудностей, с которыми встретились при выполнении работы. Ваше личное отношение к выполненной работе.

Рекомендации по работе с учебной и научной литературой:

Приёмами метода анализа научной литературы являются: составление библиографии, аннотирование, конспектирование, реферирование, цитирование, составление плана.

Библиография составляется в алфавитном порядке. Есть требования ГОСТа по составлению библиографии, которые изредка меняются, потому лучше в библиотеке попросить эти требования. Аннотирование – краткое изложение статьи или пособия в несколько строк. Пример: аннотация на библиографических карточках. Конспектирование – переложение работы автора своими словами или словами автора в той логической последовательности, которая есть у автора, без высказывания своего отношения к тем или иным положениям автора. Реферирование – предполагает анализ работы, как и при конспектировании, но можно изменить логику в зависимости от своих замыслов и обязательно высказывание своих мыслей и мнений о тех или иных положениях автора. Цитирование – если цитируются какие-то мысли, даже если они не дословные, ссылка на автора работы обязательна. Если цитируются точные слова автора, то их надо брать в кавычки.

Самостоятельная работа заключается:

- в самостоятельной подготовке студента к лекции – чтение конспекта предыдущей лекции. Это помогает лучше понять материал новой лекции, опираясь на предшествующие знания. В начале лекции проводится устный или письменный экспресс-опрос студентов по содержанию предыдущей лекции;
- в подготовке к практическим занятиям по основным и дополнительным источникам литературы;
- в выполнении домашних заданий;
- в самостоятельном изучении отдельных тем или вопросов по учебникам или учебным пособиям; - в выполнении контрольных мероприятий по дисциплине;
- в подготовке докладов и сообщений.

Порядок подготовки к практическим занятиям. Практические занятия предназначены для углубленного изучения предмета. Они помогают студентам овладеть понятийно-терминологическим аппаратом, свободно оперировать им, применять теорию к практическим приложениям, прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления. На практических занятиях знания, которые получили студенты на лекции и в результате самостоятельной работы закрепляются, приобретают качественно иное, более осмысленное содержание расширяются, углубляются. По форме проведения практические занятия могут представлять собой развернутую беседу по заранее сообщенному плану или небольшие доклады студентов. В этом случае на практические занятия можно вынести теоретический материал, который оставлен студентами для самостоятельного изучения. Докладчики могут использовать информационные и коммуникационные технологии для презентаций (тезисы, схемы, видеодемонстрации). После каждого доклада проводится коллективное обсуждение по ряду параметров: научность, доказательность, новизна, достоинства и недостатки, речь, демонстрация, поведение, контакт с аудиторией и так далее. Практические занятия являются активной формой учебных занятий и широко используются при преподавании данной учебной дисциплины. Как правило, они строятся на основе живого творческого обсуждения, товарищеской дискуссии по рассматриваемой тематике. В процессе обучения используются следующие типы практических занятий: вопросно-ответный семинар; семинар с использованием докладов по вопросам темы семинара; коллоквиум и другие. Общий план проведения практических занятий задается преподавателем заранее. В конце практического занятия преподаватель подводит итоги выставляет оценки. Таким образом, все студенты: - обязаны сформулировать обоснованный ответ в сжатой форме на каждый вопрос; - ответить на вопросы и замечания преподавателя по содержанию своего «выступления»; - высказать (в устной или письменной форме) свое отношение к выступлениям других студентов.. Методические рекомендации для подготовки

сообщения.

Структура устного сообщения:

Структурными элементами сообщения являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, библиографический список. Содержание должно включать перечень основных структурных элементов сообщения. Во Введении четко формулируется цель выполнения сообщения и средства достижения ее, актуальность и социальную значимость темы. Основная часть – главный содержательный раздел, разбитый на подразделы и пункты в соответствии с составленным планом. Заключение содержит обобщающие выводы по теме и личные оценки автора. Библиографический список использованных источников должен содержать перечень источников, использованных при выполнении сообщения. Источники следует располагать по алфавиту.

Порядок представления и защиты письменного сообщения: Завершенное письменное сообщение представляется студентом преподавателю в срок, определенный преподавателем. Преподаватель анализирует текст, формулирует вопросы по содержанию. Рекомендательный план защиты доклада: Название темы. Краткое изложение наиболее интересной информации по теме. Способы и результаты поиска информации для выполнения сообщения. Анализ трудностей, с которыми встретились при выполнении работы. Ваше личное отношение к выполненной работе.

Рекомендации по работе с учебной и научной литературой:

Приёмами метода анализа научной литературы являются: составление библиографии, аннотирование, конспектирование, реферирование, цитирование, составление плана.

Библиография составляется в алфавитном порядке. Есть требования ГОСТа по составлению библиографии, которые изредка меняются, потому лучше в библиотеке попросить эти требования. Аннотирование – краткое изложение статьи или пособия в несколько строк. Пример: аннотация на библиографических карточках. Конспектирование – переложение работы автора своими словами или словами автора в той логической последовательности, которая есть у автора, без высказывания своего отношения к тем или иным положениям автора. Реферирование – предполагает анализ работы, как и при конспектировании, но можно изменить логику в зависимости от своих замыслов и обязательно высказывание своих мыслей и мнений о тех или иных положениях автора. Цитирование – если цитируются какие-то мысли, даже если они не дословные, ссылка на автора работы обязательна. Если цитируются точные слова автора, то их надо брать в кавычки.

Разработчик/группа разработчиков: Рыжова Нина Ивановна

**Рассмотрена на заседании кафедры
(протокол от 31.08.2017 г. № 16)**