

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 2016)

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.	36	72	108
лекционные (ЛК)	18	36	54
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	18	36	54
лабораторные (ЛР)	0	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	36	72	108
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	Экзамен	36
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)	КР	КР	

Заочная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам		Всего часов
	7 семестр	8 семестр	
Общая трудоемкость			252
Аудиторные занятия, в т.ч.	16	16	32
лекционные (ЛК)	8	8	16
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	8	8	16
лабораторные (ЛР)	0	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	92	92	184
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	Экзамен	36
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		КР	

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: 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: 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: 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: 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: 1) составлять план работы администратора ресторана 2) определять качество услуг по различным методикам 3) разрабатывать стратегии сбыта услуг 4) применять основы мерчандайзинга
	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: 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: 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: 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	16	4	4		8
	10	Стратегии поведения организаций в ресторанном и гостиничном сервисе	16	4	4		8
6	11	Маркетинговая деятельность в ресторанном и гостиничном сервисе	24	6	6		12
	12	Ценовая политика в сервисе	16	4	4		8
7	13	Организационная культура ресторанного сервиса	24	6	6		12
	14	Качество услуг в ресторанном и гостиничном сервисе	16	4	4		8
8	15	Система управления персоналом	16	4	4		8
	16	Показатели эффективности сервиса при оказании ресторанных и гостиничных услуг	16	4	4		8
Итого			212	53	53	0	106

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	Состояние и перспективы развития гостиничного дела	12	1	1		10
	2	Гостиничный консалтинг	12	1	1		10
2	3	Организационная структура гостиничного предприятия	14	1	1		12
	4	Архитектурно - планировочные решения и пространственная среда	14	1	1		12
3	5	Характеристика производственной структуры ресторана	14	1	1		12
	6	Организация деятельности предприятий питания в составе гостиниц	14	1	1		12
4	7	Характеристика обслуживания в ресторане	14	1	1		12
	8	Особенности обслуживания различных мероприятий	14	1	1		12
5	9	Экономическое поведение гостиниц на рынке услуг	12	1	1		10

	10	Стратегии поведения организаций и гостиничном сервисе	12	1	1		10
6	11	Маркетинговая деятельность в гостиничном сервисе	14	1	1		12
	12	Ценовая политика в сервисе в гостиницах	14	1	1		12
7	13	Организационная культура гостиничного сервиса	14	1	1		12
	14	Качество услуг в гостиничном сервисе	14	1	1		12
8	15	Система управления персоналом в гостинице	14	1	1		12
	16	Показатели эффективности сервиса при оказании и гостиничных услуг	14	1	1		12
Итого			216	16	16	0	184

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	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

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	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
	14	Создание условий «комфорта» в ресторанном и гостиничном сервисе
8	15	Управление процессом обучения персонала

	16	Анализ ресторанов 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 обзора
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 сервиса	Анализ нормативных документов

8	16	Маркетинговый обзор ресторанных услуг г. Читы	Обработка и анализ полученных данных
---	----	---	--------------------------------------

4. Интерактивные формы образовательных технологий

Модуль	Номер раздела	Вид учебных занятий	Образовательные технологии	Количество часов
1	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
5	8	Семинар	Круглый стол по итогам	2
1	1	Лекция	Лекция с использованием презентаций	2
2	2	Семинар	Ситуационные задачи	2
3	3	Семинар	Ситуационные задачи	2
4	4	Семинар	Ситуационные задачи	2
5	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

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.

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.

6.2.2. Издания из ЭБС

1. Баумгартен, Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 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 для вузов / Т. А. Казакевич. — 2-е изд., доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 185 с. <http://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, 2017. — 331 с. — (Серия : Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-9916-38 <http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A>

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://window.edu.ru> Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

<http://www.nlr.ru/> Российская национальная библиотека

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).

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-200.

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: ноутбук, переносной проектор, переносной экран.

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

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-100.

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, самостоятельной работы. Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая.

Мультимедийное оборудование: ноутбук, интерактивная система Smart, переносной проектор.

Копировальное устройство Canon.

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

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-315.

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, самостоятельной работы. Компьютерный класс. Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной экран.

Комплект специальной учебной мебели.

ПК – 6 шт. (в т.ч. преподавательский).

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

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-102.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Переносной ноутбук – 2 шт., переносной проектор - 2 шт., ПК- 1 шт., принтер Canon – 1 шт., плоттер Roland-1 шт.

Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

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. Рекомендуемый 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 Н.И. - доцент

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