

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.14.Технологии сервиса

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

для направления подготовки (специальности) 44.03.04 – Профессиональное обучение (по отраслям)

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

Профиль – Сервис (для набора 2016, 2017)

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 управленческой, сервисной и научно-исследовательской деятельности в сферах деятельности сервиса.

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 сервисе.

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Дисциплина Б1.ВОД 14 Технологии сервиса 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, Сервисология, Технология управления предприятием сервиса.

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	54	90
лекционные (ЛК)	18	18	36
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	18	36	54
лабораторные (ЛР)	0	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	36	90	126
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	Экзамен	36
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		КР	

Заочная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам			Всего часов
	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
Общая трудоемкость				252
Аудиторные занятия, в т.ч.	8	12	12	32
лекционные (ЛК)	4	6	4	14
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	4	6	8	18
лабораторные (ЛР)	0	0	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	64	60	60	184
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	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
ПК- 1	Способность выполнять профессионально-педагогические функции для обеспечения эффективной организации и управления педагогическим процессом подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена
ПК - 8	Готовность к осуществлению диагностики и прогнозирования развития личности рабочих, служащих и специалистов среднего звена
ПК - 12	Готовность к участию в исследованиях проблем, возникающих в процессе подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена
ПК - 17	Способность проектировать и применять индивидуализированные, деятельностно и личностно ориентированные технологии и методики обучения рабочих, служащих и специалистов среднего звена

ПК – 21	Готовность к разработке, анализу и корректировке учебно-программной документации подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена
---------	---

Планируемые результаты обучения по дисциплине для последовательного достижения уровней сформированности компетенций

Результат обучения	
Знать	Пороговый: 1) влияние внешней и внутренней среды на технологии сервисных услуг для организаций, предлагающих услуги сервиса 2) специфику исследований потребителей и услуг 3) диагностику развития специалистов сервиса 4) функции эффективной организации и управления процессом подготовки кадров в сфере услуг
	Стандартный: 1) организацию оказания сервисных услуг 2) организацию технологического процесса в различных предприятиях сервиса 3) основы прогнозирования развития специалистов в области сервиса 4) проблемы подготовки кадров для предприятий сервиса
	Эталонный: 1) основы современных технологий сервиса 2) влияние технологий сервиса на эффективность работы предприятий 3) индивидуальные технологии обучения при подготовке кадров в сфере сервиса 4) методики обучения кадров для сферы услуг сервиса
Уметь	Пороговый: 1) соотносить спрос и предложения со сбытовой политикой сервисных услуг 2) применять методы ценообразования в зависимости от конкурентных условий предприятия 3) осуществлять диагностику предприятия в рамках задания 4) использовать профессиональные функции для управления педагогическим процессом подготовки специалистов сервиса
	Стандартный: 1) разрабатывать стратегии технологий сервиса сбыта услуг 2) применять основы маркетинговой деятельности 3) применять индивидуальные технологии обучения при подготовке кадров 4) разрабатывать программу элективного курса по предлагаемой дисциплине

	Эталонный: 1) разрабатывать стратегии развития услуг 2) рассчитывать основные показатели эффективности сервисной деятельности предприятий сервиса и индустрии гостеприимства 3) анализировать и корректировать учебно-программную документацию в рамках элективного курса 4) применять профессиональные функции при подготовке кадров специалистов сервиса
Владеть	Пороговый: 1) навыками организации исследований услуг сервиса 2) навыками проведения рекламных акций по продвижению услуг 3) приемами организации подготовки специалистов в сфере сервиса 4) приемами составления программ по элективному курсу
	Стандартный: 1) навыками проведения анализа спроса и предложения на рынке ресторанных и гостиничных услуг 2) приемами формирования стратегии развития ресторанных и гостиничных услуг 3) приемами исследования предприятий сервиса 4) приемами прогнозирования подготовки кадров для сервиса
	Эталонный: 1) приемами планирования и формирования ценовой политики в сфере услуг 2) приемами анализа спроса на услуги с учетом потребностей 3) приемами проектирования и применять личностно ориентированные технологии и методики при обучении специалистов сервиса 4) приемами разработки элективных курсов по технологии сервиса

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	Концепции сервиса и их роль в сфере услуг. Критерии и уровни технологий в сервисе. Классификация технологий.	8	2	2		4
	2	Общие принципы планирования в сервисе. Содержание планирования и виды планирования. Этапы планирования.	8	2	2		4
2	3	Технологии формирования стратегических целей и задач.	8	2	2		4

	4	Организационно-экономическое обеспечение разработки и реализации стратегического плана.	8	2	2		4
3	5	Технологии маркетинговой деятельности в сервисе.	8	2	2		4
	6	Технологии создания торговой марки и фирменного стиля в сервисе услуг.	8	2	2		4
4	7	Технологии работы персонала в сервисе. Роль и значение персонала.	16	4	4		8
	8	Характеристика персонала в зависимости от сферы услуг	8	2	2		4
5	9	Экономическое поведение предприятий сервиса на рынке услуг	14	2	4		8
	10	Стратегии поведения организаций в ресторанном и гостиничном сервисе	16	2	4		10
6	11	Маркетинговая деятельность в сервисе	18	2	4		12
	12	Ценовая политика в сервисе	18	2	4		12
7	13	Организационная культура сервиса	18	2	4		12
	14	Качество услуг в сервисе	18	2	4		12
8	15	Система управления персоналом в сфере услуг	24	4	8		12
	16	Показатели эффективности сервиса при услуг	18	2	4		12
Итого			216	36	54	0	126

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	Концепции сервиса и их роль в сфере услуг. Критерии и уровни технологий в сервисе. Классификация технологий.	10	1	1		8
	2	Общие принципы планирования в сервисе. Содержание планирования и виды планирования. Этапы планирования.	10	1	1		8
2	3	Технологии формирования стратегических целей и задач.	10	1	1		8

	4	Организационно-экономическое обеспечение разработки и реализации стратегического плана.	10	1	1		8
3	5	Технологии маркетинговой деятельности в сервисе.	8				8
	6	Технологии создания торговой марки и фирменного стиля в сервисе услуг.	8				8
4	7	Технологии работы персонала в сервисе. Роль и значение персонала.	8				8
	8	Характеристика персонала в зависимости от сферы услуг	8				8
5	9	Влияние внешней среды на предприятия сервиса	8	1	1		6
	10	Особенности стратегии поведения организаций в ресторанном и гостиничном сервисе	8	1	1		6
6	11	Производственная деятельность в сервисе	10	1	1		8
	12	Сбытовая политика в сервисе	10	1	1		8
7	13	Культура обслуживания в сервисе	10	1	1		8
	14	Организация качественных услуг в сервисе	10	1	1		8
8	15	Система управления персоналом в сфере услуг	8				8
	16	Показатели комфорта сервиса при оказании услуг	8				8
9	17	Экономическое поведение предприятий сервиса на рынке услуг	6				6
	18	Стратегии поведения организаций в ресторанном и гостиничном сервисе	6				6
10	19	Маркетинговая деятельность в сервисе	8				8
	20	Ценовая политика в сервисе	8				8
11	21	Организационная культура сервиса	11	1	2		8
	22	Особенности оказания услуг в индустрии гостеприимства	11	1	2		8
12	23	Особенности управления персоналом в гостиничном и ресторанном сервисе	11	1	2		8
	24	Показатели эффективности сервиса при оказании услуг	11	1	2		8
Итого			216	14	18	0	184

3.2. Лекционные занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание лекционных занятий
1	1	Основные особенности управления технологиями сервиса в бизнесе
	2	Технологии сервиса в ресторанном и гостиничном бизнесе
2	3	Современные подходы к реализации стратегий управления в сфере услуг
	4	Основные бизнес процессы при создании сервисных услуг.
3	5	Основные виды маркетинговых исследований в сфере услуг
	6	Особенности маркетинговых технологий сервиса в сетевых ресторанах и отелях
4	7	Технология подбора и отбора кадров в сфере услуг
	8	Современные подходы управления персоналом в зависимости от оказываемых услуг
5	9	Сервисное поведение ресторанов и гостиниц на микро и макроуровнях Характеристика потребителей сфере услуг
	10	Виды стратегий и формирование портфеля стратегий Влияние организационной структуры на реализацию стратегии в ресторанном и гостиничном сервисе
6	11	Основы современного 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 сфере услуг Организация безопасности в сервисе Организация рекламных мероприятий
	14	Создание условий для качественного сервиса Составляющие качества услуг и обслуживания Модель качества обслуживания
8	15	Мотивация персонала Стандарты работы персонала в сервисе
	16	Сбытовая политика в сфере услуг

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание лекционных занятий
1	1	Основные особенности управления технологиями сервиса в бизнесе
	2	Технологии сервиса в ресторанном и гостиничном бизнесе
2	3	Современные подходы к реализации стратегий управления в сфере услуг
	4	Основные бизнес процессы при создании сервисных услуг.
5	9	Сервисное поведение ресторанов и гостиниц на микро и макроуровнях
	10	Виды стратегий и формирование портфеля стратегий
6	11	Основы современного сервиса

	12	Планирование и формирование ценовой политики, факторы, влияющие на уровень цен
7	13	Корпоративная культура в сфере услуг
	14	Создание условий для качественного сервиса
11	21	Организация безопасности в сервисе Организация рекламных мероприятий
	22	Составляющие качества услуг и обслуживания Модель качества обслуживания
12	23	Стандарты работы персонала в сервисе
	24	Сбытовая политика в сфере услуг

3.3. Практические (семинарские) занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание практических(семинарских) занятий
1	1	Основные особенности управления технологиями сервиса в бизнесе
	2	Зарубежные и отечественные технологии сервиса в бизнесе
2	3	Современные подходы к реализации стратегий управления в сфере услуг
	4	Основные бизнес процессы при создании сервисных услуг в предприятиях питания
3	5	Применение маркетинговых исследований в сфере услуг

	6	Маркетинговые технологии сервиса в сетевых ресторанах и отелях
4	7	Технология подбора и отбора кадров в сфере услуг сервиса
	8	Современные подходы управления персоналом в зависимости от оказываемых услуг
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	Производственно-технологическая 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 технологий сервиса ресторанов города по различным критериям Анализ технологий сервиса гостиниц города по различным критериям

Заочная форма

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

1	1	Основные особенности управления технологиями сервиса в бизнесе
	2	Зарубежные и отечественные технологии сервиса в бизнесе
2	3	Современные подходы к реализации стратегий управления в сфере услуг
	4	Основные бизнес процессы при создании сервисных услуг в предприятиях питания
5	9	Характеристика различных категорий потребителей
	10	Базовые стратегии конкуренции в ресторанном сервисе
6	11	Комплексные маркетинговые исследования в ресторанах и гостиницах
	12	Ценообразование на разных стадиях жизненного цикла при оказании услуг
7	13	Особенности профессионального поведения работника ресторана
	14	Особенности работы с потребителями гостиничных услуг
11	21	Производственно-технологическая культура ресторанного сервиса
	22	Создание условий «комфорта» в ресторанном и гостиничном сервисе
12	23	Управление процессом обучения персонала
	24	Анализ технологий сервиса ресторанов города по различным критериям Анализ технологий сервиса 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 технологий сервиса при обслуживании 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 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 технологий сервиса в ресторанном бизнесе	Реферат обзора
5	10	Франчайзинг как форма малого бизнеса в сфере услуг	Реферат- резюме
6	11	Взаимосвязь лояльных клиентов и спроса услуг	Реферат доклад
6	12	Анализ ценовой политики ресторанов 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 технологий сервиса при обслуживании 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 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. ГОСТ 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 технологий сервиса в гостиничном бизнесе	Реферат обзора
5	10	Франчайзинг как форма малого бизнеса гостиничных услуг	Реферат- резюме
6	11	Взаимосвязь лояльных клиентов и спроса услуг в гостиничном сервисе	Реферат доклад
6	12	Анализ ценовой политики гостиниц 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 гостиничного сервиса	Анализ нормативных документов

8	16	Маркетинговый обзор гостиничных услуг г. Читы	Обработка и анализ полученных данных
9	17	Тенденции развития технологий сервиса в ресторанном бизнесе	Реферат обзора
9	18	Франчайзинг ресторанных услуг	Реферат- резюме
10	19	Взаимосвязь лояльных клиентов и спроса услуг в ресторанном сервисе	Реферат доклад
10	20	Анализ ценовой политики ресторанов 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 ресторанного сервиса	Анализ нормативных документов
12	24	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
1	1	Лекция	Лекция с использованием презентаций	2
1	2	Семинар	Ситуационные задачи	2
2	3	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; Забайкал. гос. ун-т. – Чита: ЗабГУ, 2016. – 95с.
2. Федцов Владимир, Георгиевич. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие / Федцов Владимир Георгиевич. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2010. - 248 с.

6.1.2. Издания из ЭБС

3. Черевичко, Т.В. Теоретические основы гостеприимства / Т. В. Черевичко; Черевичко Т.В. - Moscow : Флинта, 2014. - . - Теоретические основы гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Черевичко. - 2-е изд., стер. - М. : ФЛИНТА, 2014. - ISBN 978-5-9765-0024-2. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976500242.html>

6.2. Дополнительная литература

6.2.1. Печатные издания

3. Арбузова, Надежда Юрьевна. Технология и организация гостиничных услуг : учеб. пособие / Арбузова Надежда Юрьевна. - 2-е изд., испр. - Москва : Академия, 2011. - 224 с. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-7777-2 : 352-00.
4. Кобяк, Марина Викторовна. Управление качеством в гостинице : учеб. пособие / Кобяк Марина Викторовна, Скобкин Сергей Сергеевич. - Москва : Магистр, 2011. - 511 с.

6.2.2. Издания из ЭБС

6. Тимохина Татьяна Леопольдовна. Гостиничная индустрия : Учебник / Тимохина Татьяна Леопольдовна; Тимохина Т.Л. - М. : Издательство Юрайт, 2016. - 336. <https://www.biblio-online.ru/book/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829>
7. Сологубова, Галина Сергеевна. 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. <https://www.biblio-online.ru/book/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698>
8. 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. — (Серия : Университеты России). — <https://www.biblio-online.ru/book/7FF838B6-FF04-4623-86D8-8591E2EDC4BD>

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".

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129, ауд. 14-101.

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 – меловая.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, стационарный экран, акустическая система.

Переносные наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации.

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 специализированной учебной мебели.

Доска аудиторная меловая.

Комплект ПЭВМ - 8 шт.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной экран, переносная акустическая система.

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

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 меловая.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной экран, переносная акустическая система.

Интерактивная система Smart.

Копировальное устройство.

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. Комплект специализированной учебной мебели. Специализированная мебель для хранения литературы.

Комплект ПЭВМ – 1 шт., проектор – 2 шт., плоттер – 1 шт., ноутбук – 2.

Методическая литература, периодика кафедры

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. 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 Н.И. - доцент

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