

**МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ИЭФ



Ю.И. Соколов

17 сентября 2020 г.

Кафедра «Сервис и туризм»

Автор Курачева Марина Евгеньевна

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Гостиничные цепи**

|                          |                                               |
|--------------------------|-----------------------------------------------|
| Направление подготовки:  | 38.03.02 – Менеджмент                         |
| Профиль:                 | Менеджмент гостинично-ресторанных предприятий |
| Квалификация выпускника: | Бакалавр                                      |
| Форма обучения:          | очная                                         |
| Год начала подготовки    | 2019                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p style="text-align: center;">Одобрено на заседании<br/>Учебно-методической комиссии института<br/>Протокол № 1<br/>31 августа 2020 г.<br/>Председатель учебно-методической<br/>комиссии</p>  <p style="text-align: right;">М.В. Ишханян</p> | <p style="text-align: center;">Одобрено на заседании кафедры</p> <p>Протокол № 17<br/>31 августа 2020 г.<br/>Заведующий кафедрой</p>  <p style="text-align: right;">И.В. Федакин</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Москва 2020 г.

## **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Целями освоения учебной дисциплины являются: формирование у студентов системы знаний о международных и российских гостиничных цепях, основ их управления, функционирования, а также изучение перспектив развития сетевого гостиничного бизнеса. Студент должен быть ознакомлен с современными технологиями для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Задачами при этом являются: изучить существующие виды концепций гостиничных цепей; охарактеризовать крупнейшие гостиничные цепи и причины их развития в мире; рассмотреть возможности франчайзинга в гостиничном хозяйстве; рассмотреть состояние и перспективы развития зарубежных и отечественных гостиничных цепей в России; изучить условия вступления в гостиничную цепь.

## **2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО**

Учебная дисциплина "Гостиничные цепи" относится к блоку 1 "Дисциплины (модули)" и входит в его вариативную часть.

### **2.1. Наименования предшествующих дисциплин**

Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

#### **2.1.1. Основы индустрии гостеприимства:**

Знания: Историю развития гостеприимства в России и за рубежом;

Умения: Применять полученные знания об истории развития гостеприимства, особенностях обслуживания, а также последних инновациях в индустрии гостеприимства на практике;

Навыки: Основной терминологией индустрии гостеприимства.

### **2.2. Наименование последующих дисциплин**

**3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ),  
СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

В результате освоения дисциплины студент должен:

| №<br>п/п | Код и название компетенции                                                                                                                                     | Ожидаемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | ПКС-32 Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителей | ПКС-32.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостинично-ресторанных предприятий<br>ПКС-32.2 Осуществляет формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостинично-ресторанных предприятий<br>ПКС-32.3 Применяет современные технологии предоставления гостинично-ресторанного продукта |

#### **4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ**

##### **4.1. Общая трудоемкость дисциплины составляет:**

2 зачетные единицы (72 ак. ч.).

##### **4.2. Распределение объема учебной дисциплины на контактную работу с преподавателем и самостоятельную работу обучающихся**

| Вид учебной работы                                                 | Количество часов        |             |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|
|                                                                    | Всего по учебному плану | Семестр 8   |
| Контактная работа                                                  | 28                      | 28,15       |
| Аудиторные занятия (всего):                                        | 28                      | 28          |
| В том числе:                                                       |                         |             |
| лекции (Л)                                                         | 14                      | 14          |
| практические (ПЗ) и семинарские (С)                                | 14                      | 14          |
| Самостоятельная работа (всего)                                     | 44                      | 44          |
| ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины, часы:                               | 72                      | 72          |
| ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины, зач.ед.:                            | 2.0                     | 2.0         |
| Текущий контроль успеваемости (количество и вид текущего контроля) | КР (1), ПК1             | КР (1), ПК1 |
| Виды промежуточной аттестации (экзамен, зачет)                     | ЗЧ                      | ЗЧ          |

### 4.3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)

| № п/п | Семестр | Тема (раздел) учебной дисциплины                                                                                                                                                 | Виды учебной деятельности в часах/ в том числе интерактивной форме |   |   |   |   |    | Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации |
|-------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|----|-----------------------------------------------------------------|
|       |         |                                                                                                                                                                                  | Л                                                                  | З | С | П | С | Д  |                                                                 |
| 1     | 2       | 3                                                                                                                                                                                | 4                                                                  | 5 | 6 | 7 | 8 | 9  | 10                                                              |
| 1     | 8       | Раздел 1<br>Гостиничные цепи: общее понятие, основные признаки и краткий курс истории развития                                                                                   | 3                                                                  |   | 2 |   | 8 | 13 |                                                                 |
| 2     | 8       | Раздел 2<br>Управленческие компании в гостиничном бизнесе                                                                                                                        | 2                                                                  |   | 4 |   | 9 | 15 | ПК1,<br>Устный<br>опросТестированиеРефератЗащита презентаций    |
| 3     | 8       | Раздел 3<br>Современное состояние международных гостиничных цепей: европейские, американские, африканские и азиатские компании и их положение на мировом рынке гостиничных услуг | 3                                                                  |   | 4 |   | 9 | 16 |                                                                 |
| 4     | 8       | Раздел 4<br>Перспективы развития международных гостиничных цепей на российском рынке. Основные направления развития в регионах, проекты гостиниц.                                | 3                                                                  |   | 2 |   | 9 | 14 |                                                                 |
| 5     | 8       | Раздел 5<br>Формирование национальных гостиничных сетей в России: история, особенности, основные гостиничные компании.                                                           | 3                                                                  |   | 2 |   | 9 | 14 | Устный<br>опросТестированиеРефератЗащита презентаций            |
| 6     | 8       | Раздел 6<br>Курсовая                                                                                                                                                             |                                                                    |   |   |   |   | 0  | КР                                                              |

| №<br>п/п | Семе<br>стр | Тема (раздел)<br>учебной<br>дисциплины  | Виды учебной деятельности в часах/<br>в том числе интерактивной форме |    |    |     |    |    | Формы текущего контроля<br>успеваемости и промежу-точной<br>аттестации |
|----------|-------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----|----|-----|----|----|------------------------------------------------------------------------|
|          |             |                                         | Л                                                                     | ЛР | ЗН | МОР | ОР | СФ |                                                                        |
| 1        | 2           | 3                                       | 4                                                                     | 5  | 6  | 7   | 8  | 9  | 10                                                                     |
|          |             | работа                                  |                                                                       |    |    |     |    |    |                                                                        |
| 7        | 8           | Раздел 7<br>Промежуточная<br>аттестация |                                                                       |    |    |     |    | 0  | ЗЧ                                                                     |
| 8        |             | Всего:                                  | 14                                                                    |    | 14 |     | 44 | 72 |                                                                        |

#### 4.4. Лабораторные работы / практические занятия

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены.

Практические занятия предусмотрены в объеме 14 ак. ч.

| №<br>п/п | №<br>семестра | Тема (раздел)<br>учебной дисциплины                                                                                                                                                                         | Наименование занятий                                                                                                                                        | Всего часов/<br>из них часов в<br>интерактивной<br>форме |
|----------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1        | 2             | 3                                                                                                                                                                                                           | 4                                                                                                                                                           | 5                                                        |
| 1        | 8             | РАЗДЕЛ 1<br>Гостиничные цепи:<br>общее понятие,<br>основные признаки и<br>краткий курс истории<br>развития                                                                                                  | Предмет и задачи дисциплины. Понятие,<br>сущность, основные принципы гостиничной<br>цепи. История появления первых гостиничных<br>цепей в Европе и Америке. | 2                                                        |
| 2        | 8             | РАЗДЕЛ 2<br>Управленческие<br>компании в<br>гостиничном бизнесе                                                                                                                                             | Управленческие компании в гостиничном бизнесе                                                                                                               | 4                                                        |
| 3        | 8             | РАЗДЕЛ 3<br>Современное состояние<br>международных<br>гостиничных цепей:<br>европейские,<br>американские,<br>африканские и<br>азиатские компании и<br>их положение на<br>мировом рынке<br>гостиничных услуг | Современное состояние европейских и<br>американских гостиничных цепей.                                                                                      | 2                                                        |
| 4        | 8             | РАЗДЕЛ 3<br>Современное состояние<br>международных<br>гостиничных цепей:<br>европейские,<br>американские,<br>африканские и<br>азиатские компании и<br>их положение на<br>мировом рынке<br>гостиничных услуг | Современное состояние азиатских и африканских<br>гостиничных цепей.                                                                                         | 2                                                        |
| 5        | 8             | РАЗДЕЛ 4<br>Перспективы развития<br>международных<br>гостиничных цепей на<br>российском рынке.<br>Основные направления<br>развития в регионах,<br>проекты гостиниц.                                         | Появление международных гостиничных цепей в<br>России и перспективы их развития.                                                                            | 2                                                        |
| 6        | 8             | РАЗДЕЛ 5<br>Формирование<br>национальных<br>гостиничных сетей в<br>России: история,<br>особенности, основные<br>гостиничные<br>компании.                                                                    | Национальные гостиничные цепи в России:<br>появление и перспективы.                                                                                         | 2                                                        |

| №<br>п/п | №<br>семестра | Тема (раздел)<br>учебной дисциплины | Наименование занятий | Всего ча-<br>сов/ из них<br>часов в<br>интерак-<br>тивной<br>форме |
|----------|---------------|-------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 1        | 2             | 3                                   | 4                    | 5                                                                  |
| ВСЕГО:   |               |                                     |                      | 14 / 0                                                             |

#### **4.5. Примерная тематика курсовых проектов (работ)**

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

## 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В рамках дисциплины в учебном процессе предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий (технология сотворчества, разбор конкретных ситуаций, презентации докладов с широким обсуждением в группе) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов.

Преподавание дисциплины осуществляется в форме лекций и практических занятий.

18 часов лекций проводятся в традиционной организационной форме и являются традиционными классически-лекционными (объяснительно-иллюстративные).

Практические занятия (18ч) организованы с использованием технологий развивающего обучения, в том числе разбор и анализ конкретных ситуаций; технологий, основанных на коллективных способах обучения, а также с использованием тестирования на бумажных носителях.

Самостоятельная работа студента (65 часов) организована с использованием традиционных видов работы. К традиционным видам работы относятся отработка лекционного материала и отдельных тем по учебным пособиям, подготовка к тестированию, подготовка реферата, доклада с презентацией.

Оценка полученных знаний, умений и навыков основана на модульно-рейтинговой технологии. Фонды оценочных средств освоенных компетенций включают как вопросы теоретического характера для оценки знаний на зачете с оценкой и проведения опроса на занятиях, так и задания практического содержания (решение тестовых заданий, рефераты с презентациями) для оценки умений и навыков.

Описание основных форм проведения практических занятий:

Основные формы проведения практических занятий:

Активный семинар. В процессе семинара студенты выступают с презентациями, отвечают на вопросы аудитории и преподавателя. В конце семинара проводится групповое обсуждение.

Метод дискуссии выступает базовым в системе интерактивных методов обучения.

Дискуссия – это коллективное обсуждение конкретной проблемы, вопроса или сопоставление разных позиций, информации, идей, мнений и предложений. Во время дискуссии оппоненты могут либо дополнять друг друга, либо противостоять один другому. В первом случае больше будут проявляться качества, присущие диалогу, во втором – дискуссия будет носить характер спора, т. е. отстаивание своей позиции. Как правило, в дискуссии присутствуют оба эти элемента.

Основные формы оценивания знаний студентов на практических занятиях:

Опросы. Устные опросы проводятся во время практических занятий и возможны при проведении зачета в качестве дополнительного испытания при недостаточности результатов тестирования и решения задачи. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы.

Реферат с презентацией. Реферат – доклад по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. Рефераты могут являться изложением содержания научной работы, статьи. Оценка реферата проходит по следующим критериям: самостоятельность выполнения, способность аргументировать положения и выводы, обоснованность, четкость, лаконичность, оригинальность постановки проблемы, уровень освоения темы и изложения материала (обоснованность отбора материала,

использование первичных источников, способность самостоятельно осмысливать факты, структура и логика изложения), а также степень знакомства автора работы с актуальным состоянием изучаемой проблематики, полнота цитирования источников. Представление реферата сопровождается презентацией. Презентация может представлять собой сочетание текста, гипертекстовых ссылок, компьютерной анимации, графики, видео, музыки и звукового ряда (но не обязательно всё вместе), которые организованы в единую среду. Кроме того, презентация имеет сюжет, сценарий и структуру, организованную для удобного восприятия информации. Отличительной особенностью презентации является её интерактивность.

Решение заданий в тестовой форме. Проводится два раза в течение изучения дисциплины (семестр) письменно. Не менее, чем за 2 недели до проведения тестирования, преподаватель должен подготовить бланки заданий, а также определить критерии оценки. Не менее, чем за 1 неделю до тестирования, преподаватель должен передать студентам исходные данные для подготовки к тестированию: разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме и теоретические источники (с точным указанием разделов, тем, статей) для подготовки. Каждому студенту отводится на тестирование 40 минут, по 2 минуты на каждое задание. Оценка результатов тестирования производится преподавателем в соответствии с ключами к тесту, результат сообщается через неделю. В рамках учебной дисциплины предусмотрены встречи с представителями гостиничного бизнеса.

Оценка полученных знаний, умений и навыков основана на модульно-рейтинговой технологии. Фонды оценочных средств освоенных компетенций включают как вопросы теоретического характера для оценки знаний на экзамене и проведения опроса на занятиях, так и задания практического содержания (решение тестовых заданий, рефераты с презентациями) для оценки умений и навыков.

Описание основных форм проведения практических занятий:

Активный семинар. В процессе семинара студенты выступают с презентациями, отвечают на вопросы аудитории и преподавателя. В конце семинара проводится групповое обсуждение.

Метод дискуссии выступает базовым в системе интерактивных методов обучения.

Дискуссия – это коллективное обсуждение конкретной проблемы, вопроса или сопоставление разных позиций, информации, идей, мнений и предложений. Во время дискуссии оппоненты могут либо дополнять друг друга, либо противостоять один другому. В первом случае больше будут проявляться качества, присущие диалогу, во втором – дискуссия будет носить характер спора, т. е. отстаивание своей позиции. Как правило, в дискуссии присутствуют оба эти элемента.

Опросы. Устные опросы проводятся во время практических занятий и возможны при проведении зачета в качестве дополнительного испытания при недостаточности результатов тестирования и решения задачи. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы.

Письменные опросы целесообразно применять в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения зачета, когда необходимо проверить знания студентов по всему курсу.

Решение заданий в тестовой форме. Проводится два раза в течение изучения дисциплины (семестр) письменно. Не менее, чем за 2 недели до проведения тестирования, преподаватель должен подготовить бланки заданий, а также определить критерии оценки. Не менее, чем за 1 неделю до тестирования, преподаватель должен передать студентам исходные данные для подготовки к тестированию: разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме и теоретические источники (с точным указанием

разделов, тем, статей) для подготовки. Каждому студенту отводится на тестирование 40 минут, по 2 минуты на каждое задание. Оценка результатов тестирования производится преподавателем в соответствии с ключами к тесту, результат сообщается через неделю.

В рамках учебной дисциплины предусмотрены встречи с представителями гостиничного бизнеса.

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

| №<br>п/п | №<br>семестра | Тема (раздел)<br>учебной дисциплины                                                                                                                                                                            | Вид самостоятельной работы студента.<br>Перечень учебно-методического<br>обеспечения для самостоятельной работы                                                                                                       | Всего<br>часов |
|----------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1        | 2             | 3                                                                                                                                                                                                              | 4                                                                                                                                                                                                                     | 5              |
| 1        | 8             | РАЗДЕЛ 1<br>Гостиничные цепи:<br>общее понятие,<br>основные признаки и<br>краткий курс истории<br>развития                                                                                                     | 1. Работа с учебной литературой из<br>приведенных источников: (1, стр. 21-34)2.<br>Подготовка докладов по их материалам3.<br>Подготовка презентаций                                                                   | 8              |
| 2        | 8             | РАЗДЕЛ 2<br>Управленческие<br>компании в<br>гостиничном бизнесе                                                                                                                                                | 1. Подготовка к практическому занятию,<br>опросу, тестированию                                                                                                                                                        | 9              |
| 3        | 8             | РАЗДЕЛ 3<br>Современное<br>состояние<br>международных<br>гостиничных цепей:<br>европейские,<br>американские,<br>африканские и<br>азиатские компании и<br>их положение на<br>мировом рынке<br>гостиничных услуг | 1. Подготовка к практическому занятию2.<br>Проработка учебного материала (по<br>конспектам лекций)3. Подготовка к<br>тестированию (по материалам лекций,<br>работа с информацией специализированных<br>сайтов из п.8) | 9              |
| 4        | 8             | РАЗДЕЛ 4<br>Перспективы<br>развития<br>международных<br>гостиничных цепей<br>на российском рынке.<br>Основные<br>направления развития<br>в регионах, проекты<br>гостиниц.                                      | 1. Подготовка к практическому занятию, к<br>опросу2. Работа со специализированными<br>сайтами (п.8), электронными журналами (по<br>выбору студента)                                                                   | 9              |
| 5        | 8             | РАЗДЕЛ 5<br>Формирование<br>национальных<br>гостиничных сетей в<br>России: история,<br>особенности,<br>основные<br>гостиничные<br>компании.                                                                    | 1. Подготовка к практическому занятию,<br>подготовка презентаций по заданным темам                                                                                                                                    | 9              |
| ВСЕГО:   |               |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                       | 44             |

## 7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 7.1. Основная литература

| №<br>п/п | Наименование                                     | Автор (ы)           | Год и место издания<br>Место доступа                                        | Используется<br>при изучении<br>разделов, номера<br>страниц |
|----------|--------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1        | Основы индустрии гостеприимства. Учебное пособие | Сафонова М.Е.       | М., МИИТ, 2013                                                              | 78 с.                                                       |
| 2        | Организация деятельности гостиничных цепей       | Красносельских, А.В | Тюмень : ТюмГНГУ (Тюменский государственный нефтегазовый университет), 2016 | — 72 с. —                                                   |

### 7.2. Дополнительная литература

| №<br>п/п | Наименование                                    | Автор (ы)   | Год и место издания<br>Место доступа | Используется при<br>изучении<br>разделов, номера<br>страниц |
|----------|-------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 3        | Организация средств размещения: Учебное пособие | Иванов К.Ю. | М., МИИТ, 2009                       | 132 с.                                                      |

## 8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

<http://www.frontdesk.ru/> - сообщество профессионалов гостиничного бизнеса  
<http://www.hilton.com/>  
<http://www.marriott.com/>  
<http://library.miit.ru/> - электронно-библиотечная система Научно-технической библиотеки МИИТ.  
<http://www.library.ru/> - информационно-справочный портал Проект Российской государственной библиотеки для молодежи.

## 9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Требования к аудиториям (помещениям, кабинетам) для проведения занятий с указанием соответствующего оснащения: оснащение аудиторий мультимедийной аппаратурой.  
 Требования к программному обеспечению при прохождении учебной дисциплины: компьютеры на рабочих местах в компьютерном классе должны быть обеспечены стандартными лицензионными программными продуктами и обязательно программным продуктом Microsoft Office не ниже Microsoft Office 2007 (2013).

## 10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Для проведения аудиторных занятий и самостоятельной работы требуется:

1. Рабочее место преподавателя с персональным компьютером, подключённым к сети INTERNET.

2. Специализированная лекционная аудитория с мультимедиа аппаратурой и интерактивной доской.
3. Для проведения практических занятий: кондиционированное помещение с интерактивной доской и компьютером, подключённым к сети INTERNET.

## **11. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Обучающийся должен четко осознавать, что качество полученного образования в большей степени зависит от активной роли самого обучающегося в учебном процессе. Студент должен быть максимально нацелен на получение знаний во время проведения лекций, так и уточняющих вопросов у преподавателя дисциплины после занятий.

Студентам необходимо ознакомиться: с содержанием рабочей программы дисциплины (далее - РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, с графиком консультаций преподавателя.

### **1.1. Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс)**

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Именно поэтому контроль над систематической работой студентов всегда находится в центре внимания преподавателя.

Студентам необходимо:

перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;

на отдельные лекции приносить соответствующий материал на бумажных носителях, присланный лектором на «электронный почтовый ящик группы». Данный материал будет охарактеризован, прокомментирован, дополнен непосредственно на лекции;

перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале опять не удалось, то обратитесь к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях. Не оставляйте «белых пятен» в освоении материала.

### **1.2. Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям**

Студентам следует:

приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию; до очередного практического занятия по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;

при подготовке к практическим занятиям следует обязательно использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовые акты;

в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения; в ходе семинара давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов;

на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии.

Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

## 2. Методические рекомендации по выполнению различных форм самостоятельных домашних заданий

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы.

К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие требования: задания должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Студентам следует:

руководствоваться графиком самостоятельной работы, определенным РПД; выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на семинарах и консультациях неясные вопросы; при подготовке к экзамену параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы дисциплины, фиксируя неясные моменты для их обсуждения на плановой консультации.

### 2.1. Методические рекомендации по подготовке доклада/реферата

Одной из форм самостоятельной работы студента является подготовка доклада/реферата, для обсуждения его на практическом (семинарском) занятии.

Цель доклада/реферата - развитие у студентов навыков аналитической работы с литературой, анализа дискуссионных позиций, аргументации собственных взглядов.

Подготовка докладов/рефератов также развивает творческий потенциал студентов. Доклад готовится под руководством преподавателя, который ведет практические (семинарские) занятия.

Рекомендации студенту:

перед началом работы по написанию доклада согласовать с преподавателем тему, структуру, литературу, а также обсудить ключевые вопросы, которые следует раскрыть в докладе;

представить доклад научному руководителю в письменной форме;

выступить на семинарском занятии с 10-минутной презентацией своего доклада, ответить на вопросы студентов группы.

Требования:

к оформлению доклада: шрифт - Times New Roman, размер шрифта -14, межстрочный интервал -1,5, размер полей- 2,5 см, отступ в начале абзаца -1,25 см, форматирование по ширине); листы доклада скреплены скоросшивателем. На титульном листе указывается наименование учебного заведения, название кафедры, наименование дисциплины, тема доклада, ФИО студента;

к структуре доклада - оглавление, введение (указывается актуальность, цель и задачи), основная часть, выводы автора, список литературы (не менее 5 позиций). Объем согласовывается с преподавателем. В конце работы ставится дата ее выполнения и подпись студента, выполнившего работу. Общая оценка за доклад учитывает содержание доклада, его презентацию, а также ответы на вопросы.

### 2.2. Методические рекомендации по работе с литературой

Любая форма самостоятельной работы студента (подготовка к семинарскому занятию, написание реферата, доклада и т.п.) начинается с изучения соответствующей литературы

как в библиотеке, так и дома

. Основная литература - это учебники и учебные пособия. Дополнительная литература - это монографии, сборники научных трудов, журнальные и газетные статьи, различные справочники, энциклопедии, интернет ресурсы.

Рекомендации студенту:

выбранную монографию или статью целесообразно внимательно просмотреть. В книгах следует ознакомиться с оглавлением и научно-справочным аппаратом, прочитать аннотацию и предисловие. Целесообразно ее пролистать, рассмотреть иллюстрации, таблицы, диаграммы, приложения. Такое поверхностное ознакомление позволит узнать, какие главы следует читать внимательно, а какие прочитать быстро;

в книге или журнале, принадлежащие самому студенту, ключевые позиции можно выделять маркером или делать пометки на полях.

при работе с Интернет-источником целесообразно также выделять важную информацию; если книга или журнал не являются собственностью студента, то целесообразно записывать номера страниц, которые привлекли внимание. Позже следует возвратиться к ним, перечитать или переписать нужную информацию. Физическое действие по записыванию помогает прочно заложить данную информацию в «банк памяти».

Выделяются следующие виды записей при работе с литературой:

Конспект - краткая схематическая запись основного содержания работы. Целью является не переписывание произведения, а выявление его логики, системы доказательств, основных выводов. Хороший конспект должен сочетать полноту изложения с краткостью. Цитата - точное воспроизведение текста. Заключается в кавычки. Точно указывается страница источника.

Тезисы - концентрированное изложение основных положений прочитанного материала.

Аннотация - очень краткое изложение содержания прочитанной работы.

Резюме - наиболее общие выводы и положения работы, ее концептуальные итоги.

Записи в той или иной форме не только способствуют пониманию и усвоению изучаемого материала, но и помогают вырабатывать навыки ясного изложения в письменной форме тех или иных теоретических вопросов.