

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

Имидж ресторанного предприятия

Направление подготовки:	<u>43.03.03 – Гостиничное дело</u>
Профиль:	<u>Гостиничная деятельность</u>
Квалификация выпускника:	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения:	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2019</u>

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

Москва 2020 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения учебной дисциплины является освоение основных элементов формирования имиджа, правил построения положительного имиджа гостиничных и ресторанных предприятий, а также особенностей и технологии разработки имиджа гостиничных и ресторанных предприятий. Студент ознакомится с современными технологиями для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

Задачами являются:

1. изучение различных подходов к определению понятия «имидж»;
2. выявление проблем и особенностей формирования имиджа ресторанных предприятий
3. изучение основных элементов имиджа
4. определение условий и факторов, влияющих на создание внутреннего и внешнего образа.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Учебная дисциплина "Имидж ресторанного предприятия" 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. Введение в профессию:

Знания: Историю развития гостеприимства в России и за рубежом; знать основные стандарты и принципы сертификации в гостиничном деле; структуру и особенности функционирования основных подразделений гостиничного и ресторанного предприятия.

Умения: Применять полученные знания об истории развития гостеприимства, особенностях обслуживания, а также последних инновациях на практике для написания рефератов; уметь применять на практике знания о международных стандартах в индустрии гостеприимства.

Навыки: терминологией гостиничного и ресторанного дела.

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:

№ п/п	Код и название компетенции	Ожидаемые результаты
1	ПКР-1 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. ПКР-1.5 Осуществляет организацию и планирование работы гостиничных сетей и холдингов.

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

4.1. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

3 зачетные единицы (108 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 10	Семестр 11
Контактная работа	14		,35
Аудиторные занятия (всего):	14	14	0
В том числе:			
лекции (Л)	8	8	0
практические (ПЗ) и семинарские (С)	6	6	0
Самостоятельная работа (всего)	85	58	27
Экзамен (при наличии)	9	0	9
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины, часы:	108	72	36
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины, зач.ед.:	3.0	2.0	1.0
Текущий контроль успеваемости (количество и вид текущего контроля)	ПК1		ПК1
Виды промежуточной аттестации (экзамен, зачет)	ЭК		ЭК

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	ЛР	ПЗ/ТП	КСР	СР	Всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	10	Раздел 1 Определение понятия имидж 1 Определение понятия имидж Цели и задачи дисциплины. Понятие имиджа, его задачи, функции и структура	2		2		12	16	
2	10	Раздел 2 Теоретические аспекты и основы 2 Теоретические аспекты и основы Основные этапы и средства формирования имиджа	2		1		12	15	
3	10	Раздел 3 Особенности имиджа в отрасли 3 Особенности имиджа в отрасли Специфика построения имиджа в ресторанном бизнесе	2		1		12	15	
4	10	Раздел 4 Прикладные аспекты формирования имиджа ресторанно-гостиничного комплекса 4 Прикладные аспекты формирования имиджа ресторанно-гостиничного комплекса Методы формирования ее имиджа гостинично-ресторанного предприятия инструментами фирменного стиля, рекламы и PR. Анализ методов PR используемых в	1		1		12	14	

№ 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	ЛР	ПЗ/ТП	КСР	СР	Всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		ресторанно-гостиничных комплексах и специфика элементов фирменного стиля.							
5	10	Раздел 5 Имидж конкурентоспособного предприятия 5 Имидж конкурентоспособного предприятия Имидж международных ресторанных цепей. Анализ имиджа американских сетей на примере сети Макдоналдс.	1		1		10	12	
6	11	Экзамен					27	36	ПК1, ЭК
7		Всего:	8		6		85	108	

4.4. Лабораторные работы / практические занятия

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены.

Практические занятия предусмотрены в объеме 6 ак. ч.

№ п/п	№ семестра	Тема (раздел) учебной дисциплины	Наименование занятий	Всего часов/ из них часов в интерактивной форме
1	2	3	4	5
1	10	РАЗДЕЛ 1 Определение понятия имидж	Понятие имиджа, его задачи, функции и структура	2
2	10	РАЗДЕЛ 2 Теоретические аспекты и основы	Основные этапы и средства формирования имиджа	1
3	10	РАЗДЕЛ 3 Особенности имиджа в отрасли	Специфика построения имиджа в ресторанном бизнесе 6	1
4	10	РАЗДЕЛ 4 Прикладные аспекты формирования имиджа ресторанно-гостиничного комплекса	Методы формирования ее имиджа гостинично-ресторанного предприятия инструментами фирменного стиля, рекламы и PR. Анализ методов PR используемых в ресторанно-гостиничных комплексах и специфика элементов фирменного стиля.	1
5	10	РАЗДЕЛ 5 Имидж конкурентоспособного предприятия	Имидж международных ресторанных цепей. Анализ имиджа американских предприятий на примере сети Макдоналдс.	1
ВСЕГО:				6 / 0

4.5. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) 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 рефератов 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.

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

Практические занятия (28 часов) 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 (30 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 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 и проведения опроса на занятиях, так и задания практического содержания (решение тестовых заданий, рефераты с презентациями) для оценки умений и навыков.

Описание образовательных технологий, используемых на практических занятиях для оценки работы студентов:

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.

ФОРМЫ ОЦЕНИВАНИЯ РАБОТЫ 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.

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.

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.

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)

№ п/п	№ семестра	Тема (раздел) учебной дисциплины	Вид самостоятельной работы студента. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	Всего часов
1	2	3	4	5
1	10	РАЗДЕЛ 1 Определение понятия имидж	Цели и задачи дисциплины. Понятие имиджа, его задачи, функции и структура 1. Работа с учебной литературой из приведенных источников 2. Подготовка к опросу (по материалам лекций, работа со справочной информацией, со словарями, с информацией специализированных сайтов) - http://dic.academic.ru/dic.nsf/business - словарь бизнес-терминов.	12
2	10	РАЗДЕЛ 2 Теоретические аспекты и основы	Основные этапы и средства формирования имиджа 1. Подготовка к практическому занятию, к опросу. 2. Проработка учебного материала (по конспектам лекций) 3. Работа с учебной литературой из приведенных источников.	12
3	10	РАЗДЕЛ 3 Особенности имиджа в отрасли	Специфика построения имиджа в ресторанном бизнесе 1. Подготовка к практическому занятию, к опросу. 2. Проработка учебного материала (по конспектам лекций) 3. Подготовка к тестированию	12
4	10	РАЗДЕЛ 4 Прикладные аспекты формирования имиджа ресторанно-гостиничного комплекса	Методы формирования ее имиджа гостинично-ресторанного предприятия инструментами фирменного стиля, рекламы и PR. Анализ методов PR используемых в ресторанно-гостиничных комплексах и специфика элементов фирменного стиля. 1. Подготовка к практическому занятию 2. Проработка учебного материала (по конспектам лекций) 3. Работа со специализированными сайтами, электронными журналами (по выбору студента) 4. Подготовка реферата (сдача реферата в письменном виде).	12
5	10	РАЗДЕЛ 5 Имидж конкурентоспособного предприятия	Имидж международных ресторанных цепей. Анализ имиджа американских сетей на примере сети Макдоналдс. 1. Подготовка к практическому занятию 2. Проработка учебного материала (по конспектам лекций) 3. Подготовка к зачету (по материалам лекций, по материалам из источников основной и дополнительной литературы, работа с информацией специализированных сайтов). 4. Защита реферата с презентацией.	10
6	11		Экзамен	27
ВСЕГО:				85

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

7.1. Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Год и место издания Место доступа	Используется при изучении разделов, номера страниц
1	Основы индустрии гостеприимства	Сафонова М.Е.	М., МИИТ, 2013	Все разделы
2	Константы гудвилла: стиль, паблисити, репутация, имидж и бренд фирмы	Шарков, Ф.И.	М. : Дашков и К, 2010	Все разделы

7.2. Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Год и место издания Место доступа	Используется при изучении разделов, номера страниц
3	Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства	Васильева, Л.А.	М. : Дашков и К, 2014 http://e.lanbook.com/book/56369	Все разделы
4	Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе	Драгилева, И.И.	Калининград : БФУ им. И.Канта, , 2008 http://e.lanbook.com/book/13139	Все разделы
5	Маркетинг в ресторанном бизнесе	Давыденко Н.И., Крапива Т.В., Маюрникова Л.А.	Кемерово : КемТИПП, 2014 http://e.lanbook.com/book/72023	Все разделы

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.

<http://www.window.edu.ru/catalog/> - Бесплатная электронная библиотека учебников и учебно-методических материалов онлайн для студентов и преподавателей в свободном доступе

<https://e.lanbook.com/> - электронная библиотечная система

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 зачету 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 преподавателями. 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.