

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 Ефимова Галина Николаевна, к.т.н.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания

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

Одобрено на заседании Учебно-методической комиссии института Протокол № 1 31 августа 2020 г. Председатель учебно-методической комиссии  М.В. Ишханян	Одобрено на заседании кафедры Протокол № 17 31 августа 2020 г. Заведующий кафедрой  И.В. Федакин
--	---

Москва 2020 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения учебной дисциплины (модуля) «Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания» является: обеспечение профессионального образования и востребованности выпускника на рынке гостиничных услуг; личностному развитию и успешной карьере в гостиничном предпринимательстве.

Курс «Инновации в гостиничном деле», входящий в ОП ВО, познакомит обучающихся с основами теории инноватики; даст представление о теоретических аспектах организации инновационной деятельности, раскроет специфику разработки, создания и внедрения нового продукта в условиях инновационной среды гостиничного предпринимательства.

Курс «Инновации в гостиничном деле» ставит перед собой целью формирование у обучающихся целостных знаний о теоретических и практических аспектах инноватики, которые раскрывают сущность, закономерности развития и распространения инноваций в гостиничной индустрии.

Курс представляет собой введение в проблематику инновационного развития предприятия гостиничной индустрии.

Освоение курса должно содействовать:

- развитию умения логично мыслить, осознанно целенаправленно строить процесс организации гостиничной деятельности, аргументировано отстаивать собственное видение рассматриваемых проблем инновационного развития средств размещения;
- формированию способности строить деловые отношения с потребителями гостиничного продукта, способности рационально организовывать процесс обслуживания потребителей в условиях инновационной среды гостиничного предпринимательства.

Задачи дисциплины:

- раскрыть содержание и сущность основных понятий, категорий и свойств нового или усовершенствованного продукта; методов и проблем концепций инноватики, позволяющих решать сложные проблемы в современном гостиничном предпринимательстве.
- изложить основные положения и концепции инноватики на разных этапах истории развития мировой и отечественной школ от теории Г.Тарда до современной эпохи; описать взаимосвязь рассматриваемых в них вопросов с исследованием и решением практических задач инновационного развития гостиничной индустрии;
- рассмотреть методы и инструменты моделирования при разработке новых или усовершенствованных продуктов и программ гостиничного обслуживания;
- показать особенности разработки инновационных и инвестиционных проектов в гостиничном предпринимательстве с точки зрения культурно-исторической специфики развития и меняющихся потребностей современного общества .

Освоение курса должно также содействовать:

- развитию умения осуществлять оценку инновационного потенциала и конкурентоспособность гостиничного предприятия с целью принятия эффективного управленческого решения;
- формированию навыков применения основных результатов инноватики для решения проблем прогнозирования и реализации нововведений в гостиничном деле.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Учебная дисциплина "Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания" 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. Технология гостиничной деятельности:

Знания: основные понятия, термины и определения в области технологии обслуживания в гостиницах и других средствах размещения; способы и методы организации службы бронирования и размещения; способы и методы организации службы хозяйственного обеспечения гостиницы; способы и методы организации коммерческой службы; способы и методы организации службы общественного питания; способы и методы организации административной службы; способы и методы организации служб дополнительных и сопутствующих услуг; виды транспортного обслуживания клиентов; правила оформления расчётов за обслуживание и оказание услуг; методов и способов организации деятельности службы управления персоналом

Умения: анализировать и объективно оценивать технологические процессы в гостиницах; разрабатывать эффективные модели технологических процессов обслуживания потребителей в пространстве гостиничного предприятия; использовать полученные знания в практической деятельности

Навыки: навыками практического применения перспективных технологий в организации гостиничной деятельности; навыками внедрения передового отечественного и зарубежного опыта в практику управления организацией.

2.2. Наименование последующих дисциплин

Результаты освоения дисциплины используются при изучении последующих учебных дисциплин:

2.2.1. Проектирование гостиничной деятельности

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	ПКС-33 Способен к применению современной системы управления качеством и обеспечения конкурентоспособности	ПКС-33.1 Выявляет проблемы в системе контроля гостинично-ресторанных предприятий и определяет уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостинично-ресторанных предприятий ПКС-33.2 Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем ПКС-33.3 Организует работы по подтверждению соответствия гостинично-ресторанных предприятий системе классификации гостиниц и иных средств размещения ПКС-33.4 Осуществляет контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта ПКС-33.5 Осуществляет контроль соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений гостинично-ресторанных предприятий
2	ПКС-31 Способен к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов ресторанов, гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	ПКС-31.1 Оценивает и планирует потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале с применением стратегических и тактических методов анализа ПКС-31.2 Осуществляет планирование и организацию текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостинично-ресторанных предприятий ПКС-31.3 Применяет современные технологии и методы проектирования при разработке функциональных процессов гостинично-ресторанных предприятий
3	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 ПКС-32.2 Осуществляет формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостинично-ресторанных предприятий 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:

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 5
Контактная работа	24	24,15
Аудиторные занятия (всего):	24	24
В том числе:		
лекции (Л)	12	12
практические (ПЗ) и семинарские (С)	12	12
Самостоятельная работа (всего)	48	48
Экзамен (при наличии)	36	36
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины, часы:	108	108
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины, зач.ед.:	3.0	3.0
Текущий контроль успеваемости (количество и вид текущего контроля)	КР (1), ПК1	КР (1), 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	5	Раздел 1 Раздел 1. Современный мир и инновации	2		4		12	18	ПК1, РИТМ- МИИТ
2	5	Тема 1.1 Возникновение научных взглядов на природу инноваций	1					1	
3	5	Тема 1.2 Тенденции и разновидности развития инновационной деятельности. Гостиничная индустрия в современной ситуации инновационного развития.	1					1	
4	5	Раздел 2 Раздел 2. Теоретические основы инноватики	3		2		12	17	ПК1, РИТМ- МИИТ
5	5	Тема 2.1 Инновационная система: общество, организация, субъект инновационной деятельности.	1					1	
6	5	Тема 2.2 Понятие, виды и характеристика «нового продукта».	2					2	
7	5	Раздел 3 Раздел 3. Личность в инновационном процессе	2		2		12	16	
8	5	Тема 3.1 Интеллектуальный ресурс и творчество	2					2	
9	5	Раздел 4 Раздел 4. Организация инновационной деятельности в гостиничном деле	5		4		12	21	, РИТМ- МИИТ
10	5	Тема 4.1 Методы оценки инновационного потенциала и конкурентоспособности гостиничного предприятия.	1					1	

№ п/п	Семестр	Тема (раздел) учебной дисциплины	Виды учебной деятельности в часах/ в том числе интерактивной форме						Формы текущего контроля успеваемости и промежу- точной аттестации
			Л	ЛР	ПЗ/ТП	КСР	СР	Всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	5	Тема 4.2 Разработка, создание и внедрение новых продуктов гостиничного сервиса, программ и проектов инновационного развития гостиничного предприятия.	2					2	
12	5	Тема 4.3 Инновационные и инвестиционные проекты в гостиничном деле	2					2	
13	5	Раздел 5 Курсовая работа						0	КР
14	5	Раздел 6 Промежуточная аттестация						36	ЭК
15		Всего:	12		12		48	108	

4.4. Лабораторные работы / практические занятия

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены.

Практические занятия предусмотрены в объеме 12 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	5	Раздел 1. Современный мир и инновации	Базовые компоненты инноватики: инновационные системы, инновационные процессы, инновационные отношения, инновационная деятельность. Интеграция России через гостиничную индустрию в мировое туристское сообщество.	4
2	5	Раздел 2. Теоретические основы инноватики	Инноватика как самостоятельная сфера знаний о целенаправленных изменениях и нововведениях. Основные понятия «инноватики»: нововведение, инновация, инновационный процесс, инновационная деятельность.	2
3	5	Раздел 3. Личность в инновационном процессе	Модель профессиональных качеств современного менеджера как предпринимателя в гостиничном деле.	2
4	5	Раздел 4. Организация инновационной деятельности в гостиничном деле	Комплексные формы организации взаимодействия фундаментальной науки с производством. Технополисы и технопарки, бизнес-инкубаторы, венчурные фирмы: отечественный и зарубежный опыт. Инновационный процесс и коммерциализация новых технологий, видов продукции и услуг, решений производственного, финансового, административного или иного характера, а также результатов интеллектуальной деятельности.	4
ВСЕГО:				12 / 0

4.5. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Программа данного курса не предполагает выполнения курсовых работ.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки, реализация компетентностного подхода включает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков студентов.

При чтении лекционного материала занятия могут проходить с использованием: информационно-коммуникационных образовательных технологий: лекция-визуализация – изложение содержания каждой темы сопровождается презентацией (демонстрацией учебных материалов, представленных в среде программы Microsoft Powerpoint) интерактивных технологий (лекция «обратной связи» – лекция–провокация, в которой часть материала приводится с заранее запланированными ошибками, после чего завязывается лекция-беседа, лекция-дискуссия).

На всех практических занятиях студенты выполняют задания на рабочем месте за персональным компьютером, пользуясь консультацией преподавателя на индивидуальном уровне.

В качестве домашних заданий студенты заканчивают работу, выданную на практических занятиях, а также выполняют индивидуальные задания, выдаваемые преподавателем, с проверкой и обсуждением результата выполнения на следующем занятии.

С целью повышения эффективности учебного процесса, в ходе практических занятий используются:

- интерактивные технологии, например, семинар-дискуссия – коллективное обсуждение какого-либо спорного вопроса, проблемы, выявление мнений в группе;
- информационно-коммуникационные образовательные технологии: практическое занятие в форме презентации (представление результатов исследовательской деятельности с использованием специализированных программных сред);
- инновационные методы: использование мультимедийных учебников, электронных версий эксклюзивных курсов в преподавании дисциплины; использование медиаресурсов, энциклопедий, электронных библиотек и Интернет; использование программно-педагогических тестовых заданий для проверки знаний студентов и т.д.

Кроме того, инновационные методы также предполагают и применение методов активного обучения: интерактивные методы обучения: («метод кейсов», метод проектов), модульно-рейтинговые технологии организации учебного процесса и др.

Кейсы-случаи (занятия на тренажерах) - это очень краткие кейсы, описывающие один случай. Кейсы этого типа могут использоваться во время лекции или урока для демонстрации того или иного понятия или как тема для обсуждения. Их можно быстро прочитать, и обычно они не требуют от студентов специальной подготовки до начала занятий. Кейсы-случаи полезны при знакомстве с методом кейсов.

Вспомогательные кейсы - основная цель, которых передать информацию. Это интереснее, чем традиционное чтение или изучение раздаточного материала. Студенты гораздо лучше воспринимают информацию, представленную в виде кейса, чем, если бы она была в безличном документе. Типичный вспомогательный кейс может быть использован как основа, на базе которой обсуждаются другие кейсы.

Кейсы-упражнения (контекстное обучение) дают студенту возможность применить определенные приемы и широко использовать материал кейсов, когда необходим количественный анализ. Манипулировать цифрами в контексте реальной ситуации гораздо интереснее, чем делать простые упражнения.

Кейсы-примеры, где студенту необходимо проанализировать информацию из кейса и выявить наиболее важные связи между различными составляющими. Обычно здесь встает вопрос: почему все произошло неправильно, и как этого можно было избежать.

Комплексные кейсы - описывают ситуации, где значимые аспекты спрятаны в большом количестве информации, большая часть которой несущественная. Задача студента – отделить важные аспекты от мало значимых и не отвлекать на них внимания. Сложность

может состоять в том, что выделенные аспекты могут быть взаимосвязаны.

Кейсы-решения, где студентам необходимо решить, что они будут делать в сложившихся обстоятельствах, и сформулировать план действий. Для этого студенту необходимо разработать ряд обоснованных подходов и потренироваться в выборе подхода, который больше всего нацелен на успех.

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	5	Раздел 1. Современный мир и инновации	1. Подготовка к практическим занятиям № 1 по конспектам лекций и методическим рекомендациям. 2. Подготовка докладов и презентаций к семинару. 3. Составление глоссария терминов и определений инноватики. 4. Изучение учебной литературы из перечня основной литературы. 5. Подбор и изучение дополнительной литературы.	12
2	5	Раздел 2. Теоретические основы инноватики	1. Подготовка к практическим занятиям № 2 по конспектам лекций и методическим рекомендациям. 2. Подготовка докладов и презентаций к семинару. 3. Составление глоссария терминов и определений инноватики. 4. Изучение учебной литературы из перечня основной литературы. 5. Подбор и изучение дополнительной литературы.	12
3	5	Раздел 3. Личность в инновационном процессе	1. Подготовка к практическим занятиям № 3 по конспектам лекций и методическим рекомендациям. 2. Подготовка докладов и презентаций к семинару. 3. Составление глоссария терминов и определений инноватики. 4. Изучение учебной литературы из перечня основной литературы. 5. Подбор и изучение дополнительной литературы. 6. Подготовка к выполнению контрольной работы.	12
4	5	Раздел 4. Организация инновационной деятельности в гостиничном деле	1. Подготовка к практическим занятиям № 4 по конспектам лекций и методическим рекомендациям. 2. Подготовка докладов и презентаций к семинару. 3. Составление глоссария терминов и определений инноватики. 4. Изучение учебной литературы из перечня основной литературы. 5. Подбор и изучение дополнительной литературы.	12
ВСЕГО:				48

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	Инновации в туризме. Учебное пособие для бакалавриата	Ефимова Г.Н.	М.: МИИТ, 2012	1.1, 2.1, 4.1
2	Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг. Учебное пособие	Иванов К.Ю.	М.: МИИТ, 2011	1.2, 2.2

7.2. Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Год и место издания Место доступа	Используется при изучении разделов, номера страниц
3	Инновационный менеджмент	Горфинкель В.Я., Попадюк Т. Г.	М.. Проспект, 2013	Все разделы
4	Маркетинг в туристской индустрии: Учебное пособие	Христофорова И.В., Себекина Т.А., Журавлева Т.А.	М.: Академия, 2012	Все разделы
5	Технология гостиничного сервиса: Учебник	Корнеев Н.В., Корнеева Ю.В., Емелина И.А.	М.: Академия, 2011	

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

Студенты кафедры «Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания» пользуются информационно-справочной системой НТБ МИИТ и НТБ ОАО «РЖД» Информационно-поисковая система «Вузовская, академическая и отраслевая наука».

<http://www.edu.ru/>

<http://www.fgosvpo.ru/>

<http://www.i-exam.ru/>

Учебно-методический комплекс кафедры «Инновационные технологии» по дисциплине <http://library.mii.ru/> - электронно-библиотечная система Научно-технической библиотеки МИИТ.

<http://elibrary.ru/> - научно-электронная библиотека.

Поисковые системы: Yandex, Google, Mail.

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

Для проведения лекционных занятий необходима специализированная лекционная аудитория с мультимедиа аппаратурой и интерактивной доской.

Для проведения практических занятий необходимы компьютеры с рабочими местами в компьютерном классе. Компьютеры 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 сетям INTERNET.
 2. Специализированная лекционная аудитория с мультимедиа аппаратурой и интерактивной доской.
 3. Компьютерный класс с кондиционером. Рабочие места студентов в компьютерном классе, подключённые к сетям INTERNET
 4. Для проведения практических занятий: компьютерный класс; кондиционер; компьютеры с минимальными требованиями – Pentium 4, ОЗУ 4 ГБ, HDD 100 ГБ, USB 2.0.
- На кафедре «Инновационные технологии» занятия по дисциплине «Инновации в гостиничном деле» при необходимости могут проходить в компьютерном классе, в середине которого располагается овальный стол на 20 рабочих мест. Это позволяет усилить элемент дискуссионности в учебном процессе.
- Не предусмотрено использование специального программного обеспечения.

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

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса «Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания» на аудиторных занятиях (лекционного и семинарского типа) и самостоятельной работы студентов.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом,
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания,
- систематизирует учебный материал,
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к занятиям лекционного типа заключается в следующих рекомендациях обучающимся:

- ? внимательно прочитать материал предыдущей лекции,
- ? узнать тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора),
- ? ознакомиться с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям,
- ? уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке,
- ? записать возможные вопросы, которые можно задать лектору на лекции.

Особенность занятий семинарского типа объясняется логикой их построения, которой студентам необходимо придерживаться. Цель занятий семинарского типа заключается в закреплении знаний, полученных студентами на лекции и самостоятельной работе над литературой, расширении круга знаний.

Рекомендации обучающимся при подготовке к занятиям семинарского типа:

- ? внимательно прочитать материал лекций относящихся к данному семинарскому занятию, ознакомиться с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям,
- ? выписать основные термины,
- ? ответить на контрольные вопросы по семинарским занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов.
- ? уяснить, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до семинарского занятия).

Самостоятельная работа – важная составляющая часть высшего образования. Ее

организация во многом определяет эффективность учебного процесса и способствует выработыванию навыков самообразования.

Самостоятельная работа включает подготовку обучающихся к практическим занятиям и зачету. Эта подготовка состоит в знакомстве с содержанием нужных глав учебных пособий, которые указаны в разделе «Литература», и выполнении заданий, выдаваемых преподавателем на занятиях. Планом практических занятий предусмотрено, что задания на самостоятельную работу частично могут выполняться обучающимися на занятиях.

К зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине.

В самом начале учебного курса обучающиеся знакомятся со следующей учебно-методической документацией:

- ? программой по дисциплине;
- ? перечнем компетенций, которыми студент должен владеть;
- ? учебно-тематическим планом дисциплины;
- ? контрольными мероприятиями;
- ? учебником, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами.
- ? перечнем вопросов к зачету.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционного и семинарского типа позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета.