

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: КУЗНЕЦОВ АЛЕКСАНДР ИГОРЕВИЧ
 Должность: РЕКТОР
 Дата подписания: 06.10.2026 14:10:22
 Уникальный программный ключ:
 0ec0d544ced914f6d2e031d381fc0ed0880d90a0



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В.01.ДВ.05.02	Международный опыт управления отелями

Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Туризм и гостиничный сервис
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Доцент	кандидат педагогических наук, доцент		Ногина Анна Александровна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	3	18.11.2025	

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю)	5
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	9
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	12
7. Перечень образовательных технологий	13
8. Описание материально-технической базы	14

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Международный опыт управления отелями» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Международный опыт управления отелями» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «География туризма», «Гостиничная индустрия и ресторанный бизнес», «Деловой иностранный язык в туризме и гостиничном сервисе», «Культурная и межкультурная коммуникация в сфере туризма и гостиничного сервиса».

1.4 Дисциплина «Международный опыт управления отелями» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Индустрия СПА и курортов», «Технологии продвижения и продаж в туризме и гостиничном сервисе».

1.5 Цель изучения дисциплины:

является формирование профессиональных компетенций в области сетевого гостиничного бизнеса.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) формирование знаний об особенностях организации и процессов предприятий сетевого гостиничного бизнеса;
- 2) формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний;
- 3) формирование умений анализировать процессы предприятий сетевого гостиничного бизнеса.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-5 способен проектировать образовательные программы на основе анализа потребностей рынка труда; разрабатывать рабочие программы, учебно-методическое обеспечение, оценочные средства учебных курсов по программам среднего профессионального образования
	ПК.5.1 Знать методологические основы проектирования и разработки программ; требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ, учебников, учебных пособий
	ПК.5.2 Уметь разрабатывать и проектировать образовательные программы с учетом образовательных потребностей, подготовленности и развития обучающихся; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся
	ПК.5.3 Владеть навыками анализа потребностей рынка труда в профессиональных умениях и компетенциях

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.5.1 Знать методологические основы проектирования и разработки программ; требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ, учебников, учебных пособий	3.1 Современное состояние области знаний и (или) профессиональной деятельности, соответствующей преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям); методологические основы проектирования и разработки программ; требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ, учебников, учебных пособий; требования профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик по соответствующему виду профессиональной деятельности (для учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей),
2	ПК.5.2 Уметь разрабатывать и проектировать образовательные программы с учетом образовательных потребностей, подготовленности и развития обучающихся; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся	У.1 Анализировать примерные (типовые) программы (при наличии), оценивать и выбирать учебники, учебные и учебно-методические пособия, электронные образовательные ресурсы и иные материалы, разрабатывать и обновлять рабочие программы, планы, оценочные средства по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) СПО, разрабатывать и проектировать образовательные программы с учетом образовательных потребностей, подготовленности и развития обучающихся; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся

3	ПК.5.3 Владеть навыками анализа потребностей рынка труда в профессиональных умениях и компетенциях	В.1 навыками анализа потребностей рынка труда в профессиональных умениях и компетенциях; методами анализа профессиональных стандартов и квалификационных характеристик; приёмами составления и оформления рабочих программ, учебно-методического обеспечения учебных курсов; технологией разработки образовательных программ с учетом требований российских профессиональных и образовательных стандартов, международных регламентов.
---	--	---

2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Итого часов
	Л	ПЗ	СРС	
Итого по дисциплине	4	10	85	99
Первый период контроля				
<i>Мировая индустрия гостеприимства</i>	<i>4</i>	<i>10</i>	<i>85</i>	<i>99</i>
Характеристика и классификация средств размещения в странах мира	2		15	17
Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира	2		20	22
Глобальные аспекты гостинично-ресторанного бизнеса		2	15	17
Структура мировой гостиничной индустрии		4	20	24
Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом		4	15	19
Итого по видам учебной работы	4	10	85	99
Форма промежуточной аттестации				
Экзамен				9
Итого за Первый период контроля				108

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Мировая индустрия гостеприимства	4
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-5: 3.1 (ПК.5.1), У.1 (ПК.5.2), В.1 (ПК.5.3)	
1.1. Характеристика и классификация средств размещения в странах мира Проблема классификации гостиниц. Классификация гостиничных номеров в странах мира. Французская система классификации гостиниц. Индийская система классификации. Классификация гостиниц в США. Классификация гостиниц в Великобритании. Критерии оценки качества средств размещения в странах Европы, Азии, Америки, Африки, Австралии и Океании. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	2
1.2. Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира Предприятия общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Рестораны. Рестораны при гостиницах. Классификация ресторанов. Городские рестораны. Рестораны самообслуживания. Вокзальные рестораны. Вагоны-рестораны. Рестораны на теплоходах. Рестораны для мототуристов. Рестораны для вегетарианцев и приверженцев здорового образа жизни. Религиозные рестораны. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	2

3.2 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Мировая индустрия гостеприимства	10
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-5: 3.1 (ПК.5.1), У.1 (ПК.5.2), В.1 (ПК.5.3)	
1.1. Глобальные аспекты гостинично-ресторанного бизнеса Концепция устойчивого развития гостиничного бизнеса. Гостинично-туристская инфраструктура. Основные направления планирования устойчивого развития гостинично-ресторанной деятельности. Влияние международных отношений на гостинично-ресторанный бизнес. Современные тенденции взаимодополнения гостинично-ресторанного бизнеса. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	2
1.2. Структура мировой гостиничной индустрии Малые гостиницы. Хостелы. Особенности малых гостиниц в странах мира. Отличия малых гостиниц. Формы управления гостиничным предприятием. Управление по договору франчайзинга. Малые гостиницы в странах Европы, Азии, Северной и Латинской Америки, Африки, Австралии и Океании. Особенности малых форм средств размещения в городской и сельской местности. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	4
1.3. Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом Значение консорциумов в индустрии гостеприимства. REZolutions Inc. Supranational Hotels. Flag Choice Hotels Group. Группы гостиниц. Cendant Corporation. Accor. Операции групп гостиниц и их преимущества. Проблемы гостиничных групп. Пределы централизации гостиничных групп. Гостиничные сети. Современное состояние гостиничных сетей. Перспективы развития. Индустрия гостеприимства в США и Канаде. Индустрия гостеприимства в Западной, Центральной, Северной, Восточной и Южной Европе. Индустрия гостеприимства в Юго-Западной, Южной, Центральной, Юго-Восточной и Восточной Азии. Индустрия гостеприимства в Африке. Индустрия гостеприимства в Латинской Америке. Индустрия гостеприимства в Австралии и Океании. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	4

3.3 CPC

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Мировая индустрия гостеприимства	85
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-5: 3.1 (ПК.5.1), У.1 (ПК.5.2), В.1 (ПК.5.3)	
1.1. Характеристика и классификация средств размещения в странах мира Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об организационной структуре гостиницы, типах организационных структур, применяемых при управлении гостиницами. Подготовка к выполнению группового проекта на выявление сформированности умений организовать гостевой цикл обслуживания потребителя гостиничных услуг. Общие понятия в гостиничной индустрии. Основные модели организации сетевого бизнеса в гостиничном хозяйстве. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	15
1.2. Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об организационной структуре гостиницы, типах организационных структур, применяемых при управлении гостиницами. Подготовка к выполнению группового проекта на выявление сформированности умений организовать гостевой цикл обслуживания потребителя гостиничных услуг. История развития гостиничных цепей Европы. История развития гостиничных цепей Америки. История развития гостиничных цепей России. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	20
1.3. Глобальные аспекты гостинично-ресторанного бизнеса Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об организационной структуре гостиницы, типах организационных структур, применяемых при управлении гостиницами. Подготовка к выполнению группового проекта на выявление сформированности умений организовать гостевой цикл обслуживания потребителя гостиничных услуг. Современное состояние Европейских гостиничных цепей. Современное состояние. Американских гостиничных цепей. Современное состояние Азиатских гостиничных цепей. Современное состояние Африканских гостиничных цепей. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	15
1.4. Структура мировой гостиничной индустрии Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об организационной структуре гостиницы, типах организационных структур, применяемых при управлении гостиницами. Подготовка к выполнению группового проекта на выявление сформированности умений организовать гостевой цикл обслуживания потребителя гостиничных услуг. Hilton Hotels Corp. Radisson Blu Hotels & Resorts (SAS). Azimut Hotel. Marriott. International. Holiday Inn. Forte Hotel Group. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	20
1.5. Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об организационной структуре гостиницы, типах организационных структур, применяемых при управлении гостиницами. Подготовка к выполнению группового проекта на выявление сформированности умений организовать гостевой цикл обслуживания потребителя гостиничных услуг. Особенности современного состояния гостиничного рынка России. Современное состояние и перспективы развития международных гостиничных корпораций в России. Формирование национальных гостиничных сетей в России. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	15

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
Основная литература		
1	Клепцова О.И. Мировое гостиничное хозяйство. Учебное пособие	https://www.iprbookshop.ru/12699.html
2	Захарова Н.А. Гостиничная индустрия. Учебное пособие	https://www.iprbookshop.ru/135496.html
Дополнительная литература		
3	Аксянова З.И., Островая Ю.С. Tourisme & hôtellerie — Туризм и гостиничное дело. Учебное пособие	https://www.iprbookshop.ru/87092.html

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС				
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль			Промежуточная аттестация
	Контрольная работа по разделу/теме	Мультимедийная презентация	Опрос	Зачет/Экзамен
ПК-5				
3.1 (ПК.5.1)			+	+
У.1 (ПК.5.2)		+		+
В.1 (ПК.5.3)	+			+

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Мировая индустрия гостеприимства":

1. Контрольная работа по разделу/теме

Контрольная работа 1.

1. США - родина первых гостиничных сетей.
2. Модели организации гостиничных сетей в США.
3. Основные требования, предъявляемые к гостиничным сетям в США.
4. Конрад Хилтон - создатель крупнейшей в мире мировой гостиничной сети.
5. История создания крупнейших в США гостиничных сетей.
6. Арендная модель организации гостиничных сетей.
7. Европейская модель организации гостиничных сетей.
8. Характеристика функционирования гостиничных сетей в Германии.
9. Характеристика функционирования гостиничных сетей в Италии.
10. Характеристика функционирования гостиничных сетей во Франции.

Контрольная работа 2.

1. Индустрия гостеприимства в Западной Европе.
2. Индустрия гостеприимства в Восточной Европе.
3. Индустрия гостеприимства в Северной Америке.
4. Индустрия гостеприимства в Латинской Америке.
5. Индустрия гостеприимства в Африке.
6. Индустрия гостеприимства в Юго-Западной Азии.
7. Индустрия гостеприимства в Южной и Юго-Восточной Азии.
8. Индустрия гостеприимства в Восточной Азии.
9. Индустрия гостеприимства в Центральной Азии.
10. Индустрия гостеприимства в Австралии и Океании

Количество баллов: 15

2. Мультимедийная презентация

1. Отели Северной Европы.
2. Отели Западной Европы.
3. Отели Восточной Европы.
4. Отели Южной Европы.
5. Отели Юго-Западной Азии.
6. Отели Южной Азии.
7. Отели Юго-Восточной Азии.
8. Отели Восточной Азии.

9. Отели Центральной Азии.
10. Отели Северной Америки.
11. Отели Латинской Америки.
12. Отели Австралии и Новой Зеландии.
13. Отели Океании.
14. Отели Африки.

Количество баллов: 10

3. Опрос

1. Определение понятия "гостиничная индустрия".
2. Современные классификации гостиниц в России и за рубежом.
3. Определение понятия "гостиничная сеть"
4. Предпосылки формирования мировых гостиничных сетей в настоящее время.
5. Индустрия гостеприимства как важная отрасль мировой экономики.
6. Основные сектора индустрии гостеприимства.
7. Характерные признаки коллективных средств размещения.
8. Английская система классификации гостиничных предприятий.
9. Американская система классификации гостиничных предприятий.
10. Греческая система классификации гостиничных предприятий.
11. Основные современные гостиничные сети Европы.
12. Важнейшие тенденции развития гостиничных сетей Европы.
13. Применение инновационных подходов в деятельности гостиничных сетей Европы.
14. Характеристика крупнейших в Европе гостиничных сетей.
15. Основные модели развития гостиничной индустрии в Европе в настоящее время.
16. Перспективы развития гостиничной индустрии в Европе на ближайшие годы.
17. Характеристика функционирования гостиничных сетей в Великобритании.
18. Характеристика функционирования гостиничных сетей во Франции.
19. Характеристика функционирования гостиничных сетей в Германии.
20. Характеристика функционирования гостиничных сетей в Италии.

Количество баллов: 5

5.2.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

Первый период контроля

1. Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Гостиничная индустрия: содержание понятия.
2. Основные секторы индустрии гостеприимства.
3. Современная классификация гостиниц.
4. Понятие ресторан.
5. Классификация ресторанов.
6. Концепция устойчивого развития гостиничного бизнеса.
7. Влияние международных отношений на гостинично-ресторанный бизнес.
8. Малые гостиницы.
9. Формы управления гостиничным предприятием.
10. Консорциумы в индустрии гостеприимства.
11. Группы гостиниц.
12. Проблемы гостиничных групп.
13. Гостиничная сеть: содержание понятия.
14. Базовый принцип функционирования гостиничных сетей.
15. Основные современные гостиничные сети Америки и Европы.
16. Современные тенденции развития гостиничных сетей Европы.
17. Современные тенденции развития гостиничных сетей Америки.
18. Современные тенденции развития гостиничных сетей Азии.
19. Инновационные подходы в работе мировых гостиничных сетей.
20. Модели развития гостиничных сетей.
21. Индустрия гостеприимства в США и Канаде.
22. Индустрия гостеприимства в Западной Европе.
23. Индустрия гостеприимства в Восточной Европе.

24. Индустрия гостеприимства в Юго-Западной Азии.
25. Индустрия гостеприимства в Южной и Юго-Восточной Азии.
26. Индустрия гостеприимства в Восточной и Центральной Азии.
27. Индустрия гостеприимства в Африке.
28. Индустрия гостеприимства в Латинской Америке.
29. Индустрия гостеприимства в Австралии и Новой Зеландии.
30. Индустрия гостеприимства в Океании.
31. Определение понятия "гостиничная индустрия".
32. Современные классификации гостиниц в России и за рубежом.
33. Определение понятия "гостиничная сеть"
34. Предпосылки формирования мировых гостиничных сетей в настоящее время.
35. Индустрия гостеприимства как важная отрасль мировой экономики.
36. Основные сектора индустрии гостеприимства.
37. Характерные признаки коллективных средств размещения.
38. Английская система классификации гостиничных предприятий.
39. Американская система классификации гостиничных предприятий.
40. Греческая система классификации гостиничных предприятий.

5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):

Отметка	Критерии оценивания
"Отлично"	- дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Хорошо"	- дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Удовлетворительно" ("зачтено")	- затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации - неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя - выполнение заданий при подсказке преподавателя - затруднения в формулировке выводов
"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	- неправильная оценка предложенной ситуации - отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лекции

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

2. Практические

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

3. Экзамен

Экзамен преследует цель оценить работу обучающегося за определенный курс: полученные теоретические знания, их прочность, развитие логического и творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умения анализировать и синтезировать полученные знания и применять их для решения практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, утвержденным заведующим кафедрой. Экзаменационный билет включает в себя два вопроса и задачи. Формулировка вопросов совпадает с формулировкой перечня вопросов, доведенного до сведения обучающихся не позднее чем за один месяц до экзаменационной сессии.

В процессе подготовки к экзамену организована предэкзаменационная консультация для всех учебных групп.

При любой форме проведения экзаменов по билетам экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы, задачи и примеры по программе данной дисциплины. Дополнительные вопросы, также как и основные вопросы билета, требуют развернутого ответа.

Результат экзамена выражается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

4. Опрос

Опрос представляет собой совокупность развернутых ответов студентов на вопросы, которые они заранее получают от преподавателя.

Опрос может проводиться в устной и письменной форме.

Подготовка к опросу включает в себя:

- изучение конспектов лекций, раскрывающих материал, знание которого проверяется опросом;
- повторение учебного материала, полученного при подготовке к семинарским, практическим занятиям и во время их проведения;
- изучение дополнительной литературы, в которой конкретизируется содержание проверяемых знаний;
- составление в мысленной форме ответов на поставленные вопросы.

5. Мультимедийная презентация

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео - аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

6. Контрольная работа по разделу/теме

Контрольная работа выполняется с целью проверки знаний и умений, полученных студентом в ходе лекционных и практических занятий и самостоятельного изучения дисциплины. Написание контрольной работы призвано установить степень усвоения студентами учебного материала раздела/темы и формирования соответствующих компетенций.

Подготовку к контрольной работе следует начинать с повторения соответствующего раздела учебника, учебных пособий по данному разделу/теме и конспектов лекций.

Контрольная работа выполняется студентом в срок, установленный преподавателем в письменном (печатном или рукописном) виде.

При оформлении контрольной работы следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
2. Развивающее обучение

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
4. Лицензионное программное обеспечение:
 - Операционная система Windows 10/«Алът Образование» 11
 - Microsoft Office Professional Plus/LibreOffice
 - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
 - Справочная правовая система Консультант плюс
 - 7-zip/Менеджер архивов
 - Adobe Acrobat Reader DC/Просмотрщик pdf и djvu-документов
5. Специализированное оборудование и технические средства обучения: