

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ"**

Рег. № 000005066



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и воспитательной работе

С.Л. Воробьева

Кафедра пищевой инженерии и биотехносферной безопасности

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Наименование дисциплины (модуля): Продвижение в ресторанном деле

Уровень образования: Бакалавриат

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанного дела  
Очная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ № 1047 от 17.08.2020 г.)

Разработчики:

Касаткина Н. Ю., кандидат технических наук, доцент

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 01 от 30.08.2022 года

## **1. Цель и задачи изучения дисциплины**

Цель изучения дисциплины - формирование у бакалавров знаний основ и навыков продвижения продукции и услуг общественного питания, а так же анализа и оценки конкурентоспособности продукции и товарного портфеля предприятия.

Задачи дисциплины:

- изучение студентами основных мероприятий по стимулированию сбыта;
- приобретение студентами навыков анализа рыночных возможностей предприятий сферы общественного питания;
- освоение студентами практических инструментов продвижения продукции и услуг общественного питания;
- приобретение студентами навыков анализа и разработки системы ценообразования и сбытовой политики на предприятиях;
- изучение студентами основных мероприятий по формированию и анализу программ продвижения в сети Интернет для предприятий общественного питания.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Продвижение в ресторанном деле» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина изучается на 4 курсе, в 7 семестре.

Изучению дисциплины «Продвижение в ресторанном деле» предшествует освоение дисциплин (практик):

- Информатика и цифровые технологии;
- Культура речи и деловое общение;
- Психология;
- Мировой опыт организации социального питания;
- Организация и технология приготовления блюд кухонь народов мира.

Освоение дисциплины «Продвижение в ресторанном деле» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

- Организация производства и обслуживания в ресторанном деле;
- Управление качеством и сертификация услуг в ресторанном деле;
- Инновационные технологии и оборудование в ресторанном деле;
- Государственный экзамен.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

## **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ПК-3 Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания; Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания; Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства; Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики; Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях

Студент должен уметь:

Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность; Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики; Проводить стандартные и сертификационные испытания; Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций; Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции; Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиям

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками: входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; контроля технологических параметров и режимов производства; внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования; разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы (очная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Седьмой семестр
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>28</b>	<b>28</b>
Практические занятия	14	14
Лекционные занятия	14	14
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>80</b>	<b>80</b>
<b>Виды промежуточной аттестации</b>		
Зачет		+
<b>Общая трудоемкость часы</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Общая трудоемкость зачетные единицы</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

#### Объем дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Седьмой семестр	Восьмой семестр
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	

Практические занятия	2	2	
Лекционные занятия	6	6	
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>96</b>	<b>64</b>	<b>32</b>
<b>Виды промежуточной аттестации</b>	<b>4</b>		<b>4</b>
Зачет	4		4
<b>Общая трудоемкость часы</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>36</b>
<b>Общая трудоемкость зачетные единицы</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

## 5. Содержание дисциплины

### Тематическое планирование (очное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	<b>Седьмой семестр, Всего</b>	<b>108</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>80</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Предмет. Анализ.</b>	<b>61</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>45</b>
Тема 1	Анализ и прогноз конъюнктуры рынка. Формирование целей, задач и тактики продвижения продукции и услуг. Формирование целей, задач и тактики продвижения	19	2	2		15
Тема 2	Управление товарной политикой	14	2	2		10
Тема 3	Управление ценовой политикой	14	2	2		10
Тема 4	Управление конкурентоспособностью продукцией	14	2	2		10
<b>Раздел 2</b>	<b>Продвижение</b>	<b>47</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>35</b>
Тема 5	Разработка маркетинговых мероприятий по продвижению продукции и услуг.	14	2	2		10
Тема 6	Стратегия, планирование в Интернет продвижении	14	2	2		10
Тема 7	Оценка эффективности мероприятий продвижений	19	2	2		15

### Содержание дисциплины (очное обучение)

Номер темы	Содержание темы
------------	-----------------

Тема 1	<p>Методика построения конкурентной карты рынка. Методика оценки интенсивности конкуренции на рынке. Модель расчета границ олигополии. Направления стимулирующих мероприятий. Цели и перечень мероприятий по стимулированию сбыта в отношении потребителя, собственного торгового персонала. Основные этапы традиционной компании по стимулированию продаж.</p>
Тема 2	<p>Графические и экономико-математические методы оценки товарного портфеля предприятия. Методика анализа продаж продукции предприятия общественного питания</p>
Тема 3	<p>Этапы процесса ценообразования. Факторы влияющие на формирование цены. Методы ценообразования. Ценовые стратегии.</p>
Тема 4	<p>Методы оценки конкурентоспособности продукции в общественном питании и сфере гостеприимства.</p>
Тема 5	<p>Показатели оценки эффективности проведения мероприятий по продвижению продукции и услуг предприятия.</p>
Тема 6	<p>Celebrity – позиционирование на виртуальном рынке.</p>
Тема 7	<p>Составление аналитического отчета мероприятий продвижений.</p>

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	<b>Всего</b>	<b>104</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>96</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Предмет. Анализ.</b>	<b>54</b>	<b>3</b>			<b>51</b>
Тема 1	Анализ и прогноз конъюнктуры рынка. Формирование целей, задач и тактики продвижения продукции и услуг. Формирование целей, задач и тактики продвижения	16	1			15
Тема 2	Управление товарной политикой	10,5	0,5			10
Тема 3	Управление ценовой политикой	10,5	0,5			10
Тема 4	Управление конкурентоспособностью продукцией	17	1			16
<b>Раздел 2</b>	<b>Продвижение</b>	<b>50</b>	<b>3</b>	<b>2</b>		<b>45</b>
Тема 5	Разработка маркетинговых мероприятий по продвижению продукции и услуг.	18	1	1		16
Тема 6	Стратегия, планирование в Интернет продвижении	18	1	1		16
Тема 7	Оценка эффективности мероприятий продвижений	14	1			13

На промежуточную аттестацию отводится 4 часов.

### Содержание дисциплины (заочное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Методика построения конкурентной карты рынка. Методика оценки интенсивности конкуренции на рынке. Модель расчета границ олигополии. Направления стимулирующих мероприятий. Цели и перечень мероприятий по стимулированию сбыта в отношении потребителя, собственного торгового персонала. Основные этапы традиционной компании по стимулированию продаж.

Тема 2	Графические и экономико-математические методы оценки товарного портфеля предприятия. Методика анализа продаж продукции предприятия общественного питания
Тема 3	Этапы процесса ценообразования. Факторы влияющие на формирование цены. Методы ценообразования. Ценовые стратегии.
Тема 4	Методы оценки конкурентоспособности продукции в общественном питании и сфере гостеприимства.
Тема 5	Показатели оценки эффективности проведения мероприятий по продвижению продукции и услуг предприятия.
Тема 6	Celebrity – позиционирование на виртуальном рынке.
Тема 7	Составление аналитического отчета мероприятий продвижений.

## **6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

### **Литература для самостоятельной работы студентов**

1. Чмышенко Е. В., Панкова С. В., Чмышенко Е. Г. Технологии и инструменты маркетинга в стратегическом региональном планировании [Электронный ресурс]: монография, - Оренбург: , 2013. - Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/227494>

2. Захарова И. В., Евстигнеева Т. В. Маркетинг в вопросах и решениях [Электронный ресурс]: учебное пособие для практических занятий, - Москва: КноРус, 2011. - 374 с. - Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/2575>

### **Вопросы и задания для самостоятельной работы (очная форма обучения)**

#### **Седьмой семестр (80 ч.)**

Вид СРС: Выполнение индивидуального задания (40 ч.)

Выполнение индивидуального задания предусматривает описание и расчет необходимого комплекса мероприятий по заданию преподавателя.

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (40 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

## Вопросы и задания для самостоятельной работы (заочная форма обучения)

### Всего часов самостоятельной работы (96 ч.)

Вид СРС: Выполнение индивидуального задания (56 ч.)

Выполнение индивидуального задания предусматривает описание и расчет необходимого комплекса мероприятий по заданию преподавателя.

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (40 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

### 7. Тематика курсовых работ(проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусмотрены.

## 8. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации

### 8.1. Компетенции и этапы формирования

Коды компетенций	Этапы формирования		
	Курс, семестр	Форма контроля	Разделы дисциплины
ПК-3	4 курс, Седьмой семестр	Зачет	Раздел 1: Предмет. Анализ. .
ПК-3	4 курс, Седьмой семестр	Зачет	Раздел 2: Продвижение.

### 8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни овладения компетенциями:

Повышенный уровень:

Базовый уровень:

Пороговый уровень:

Уровень ниже порогового:

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации	
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет
Повышенный	5 (отлично)	зачтено
Базовый	4 (хорошо)	зачтено
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	не зачтено



### **8.3. Типовые вопросы, задания текущего контроля**

Раздел 1: Предмет. Анализ.

ПК-3 Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Специализированные рестораны, их виды
3. Концепция и профиль ресторанного сервиса
4. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана
5. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса
6. План работ по открытию ресторана: необходимость, роль, значение
7. Содержание и основные разделы бизнес-плана открытия ресторана
8. Типы меню ресторана. Порядок расположения блюд в меню
9. Меню как основа, определяющая деятельность ресторана
10. Организация технологического процесса в ресторане. Цеховая структура производства
11. Направления кадровой политики ресторана
12. Организационная структура ресторана. Методы подбора персонала
13. Менеджмент ресторанного сервиса
14. Подготовка ресторана к приему гостей. Встреча гостей
15. Организация рекламы в ресторанном сервисе

Раздел 2: Продвижение

ПК-3 Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Назовите специализированные рестораны, их виды
2. Что представляет собой концепция ресторана
3. Определите основные факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана
4. Особенности оценки и формирования спроса на услуги ресторанного бизнеса
5. План работ по открытию ресторана: необходимость, роль, значение
6. Содержание и основные разделы бизнес-плана открытия ресторана
7. Объясните, почему меню выступает в качестве основы, определяющей деятельность ресторана
8. Сайт ресторана: необходимость, содержание, отличительные особенности
9. Организация рекламы в ресторанном сервисе.
10. Музыка как элемент формирования фирменного стиля. Шоу-программы

### **8.4. Вопросы промежуточной аттестации**

**Седьмой семестр (Зачет, ПК-3)**

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Полносервисные рестораны, их характеристика
3. Специализированные рестораны, их виды
4. Концепция и профиль ресторанного сервиса
5. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана
6. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса
7. План работ по открытию ресторана: необходимость, роль, значение
8. Содержание и основные разделы бизнес-плана открытия ресторана

9. Типы меню ресторана. Порядок расположения блюд в меню
10. Меню как основа, определяющая деятельность ресторана
11. Организация технологического процесса в ресторане. Цеховая структура производства
12. Организационная структура ресторана. Методы подбора персонала
13. Направления кадровой политики ресторана
14. Менеджмент ресторанный сервиса
15. Подготовка ресторана к приему гостей. Встреча гостей
16. Концепция ресторана и её структура
17. Основные стратегии ценообразования в ресторане
18. Особенности питания жителей зарубежных стран
19. Основные типы ресторанного обслуживания
20. Современные формы ресторанного обслуживания
21. Музыка как элемент формирования фирменного стиля. Шоу-программы
22. Атмосфера и дизайн ресторана
23. Кодекс профессиональной этики работника ресторана
24. Особенности профессионального поведения работника ресторана
25. Понятие, функции и система ценностей корпоративной культуры ресторана
26. Организация рекламы и публичных рилейшнз в ресторанном сервисе
27. Формы продвижения ресторанных услуг
28. Особенности организации презентации ресторана
29. Сайт ресторана: необходимость, содержание, отличительные особенности
30. Маркетинговая стратегия развития ресторанного бизнеса
31. Современные тенденции развития сервисных услуг ресторанного бизнеса

**8.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

### **9. Перечень учебной литературы**

1. Артемова Е. Н., Козлова В. А. Организация рекламной деятельности в туризме, гостиничном хозяйстве и общественном питании [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для студентов всех курсов, обучающихся по специальностям 080502 «Экономика и управление на предприятии туризма и гостиничного хозяйства», 260501 «Технология продуктов общественного питания», - Орел: , 2010. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/146369>

2. Романова Н. К., Селю Е. С., Решетник О. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формы обучения, - Казань: , 2016. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/595652>

### **10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

1. <http://www.horeca-magazine.ru/> - Единый интернет-портал Индустрии гостеприимства
2. <http://www.horeca-magazine.ru/> - Horeca-magazine.ru. Все об индустрии гостеприимства и питания

### **11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)**

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	<p>Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов.</p> <p>Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.). Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают 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 занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.</p>
Лабораторные занятия	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработать конспект лекций;</li> <li>- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);</li> <li>- изучить решения типовых задач (при наличии);</li> </ul>

	<p>- решить заданные домашние задания;</p> <p>- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.</p> <p>В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.</p> <p>Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.</p> <p>Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование.</p> <p>При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ;</li> <li>- изучает информационные материалы;</li> <li>- подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями.</li> </ul> <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>
<p>Практические занятия</p>	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно.</p> <p>Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций.</p>

По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.

При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач (при наличии);
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.

### **Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
  - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
  - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
  - по желанию обучающегося задания могут выполняться в устной форме.

## **12. Перечень информационных технологий**

Информационные технологии реализации дисциплины включают

### **12.1 Программное обеспечение**

1. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

### **12.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

1. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

## **13. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)**

Оснащение аудиторий

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории
2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, компьютерами с необходимым программным обеспечением, выходом в «Интернет» и корпоративную сеть университета
4. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.
5. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.