

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Нигматуллина Танзиля Алтафовна

Должность: Директор

Дата подписания: 11.02.2025 15:31:36

Уникальный программный ключ:

72a47dccb871719e0c42366ed030bf219f69a



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФСОЮЗОВ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«АКАДЕМИЯ ТРУДА И СОЦИАЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ»**

**БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
(филиал)**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ  
В СФЕРЕ ГОСТИПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

**Направление подготовки  
43.03.03 Гостиничное дело**

**Профиль подготовки  
Международный гостиничный бизнес**

**Квалификация выпускника  
«Бакалавр»**

Оглавление

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	3
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	3
2.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине .....	3
2.2 Результаты освоения образовательной программы.....	5
3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	5
4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ.....	5
5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	5
5.1 Содержание дисциплины (модуля) .....	5
5.2 Разделы/темы дисциплины, их трудоемкость и виды занятий .....	7
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	7
7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	10
9. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ И УЧЕБНО- МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	12
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	12

## **1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Целью** изучения дисциплины «Ценообразование в сфере гостеприимства и общественного питания» является формирование у будущих специалистов гостиничного и ресторанного бизнеса теоретических знаний и профессиональных компетенций в области процессов и методологии ценообразования, позволяющие эффективно планировать деятельность предприятий и управлять бизнесом с учетом отраслевых особенностей.

### **Задачи изучения дисциплины:**

Цель изучения дисциплины «Ценообразование в сфере гостеприимства и общественного питания» достигается посредством решения в учебном процессе следующих задач:

- *освоение* теоретических и практических основ, тенденций эффективности, механизма процесса ценообразования, институциональной системы, отраслевой структуры и основными положениями ценообразования и распределению прибыли;
- *формирование* знаний по специфическим экономическим показателям предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, об основных условиях, важнейших видах, методов разработки ценовой политики предприятия, ценовой стратегии и тактических решений в области ценообразования с учетом особенностей бизнеса;
- умение самостоятельно разрабатывать и использовать новые теоретико-методологических знания в области ценообразования, развивать навыки выполнения экономического расчета и анализа;
- владение знаниями и практическими навыками планирования и применения эффективной ценовой политики, стратегии и методами ценообразования, анализа хозяйственной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **2.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Изучение дисциплины «Ценообразование в сфере гостеприимства и общественного питания» направлено на формирование следующих компетенций:

**профессиональных компетенций и индикаторов их достижения**

<b>Задача профессиональной деятельности</b>	<b>Объект профессиональной деятельности или область знания</b>	<b>Код и наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижений профессиональной компетенции</b>	<b>Основание для включения ПК в образовательную программу (ПС, анализ рынка труда, консультации с работодателями)</b>
<b>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий ПКВ-3</b>				
<p>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; - ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>гостиницы и иные средства размещения предприятия общественного питания услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-3 - Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p>	<p>ПК-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений. ПК-3.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания. ПК-3.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p>

## 2.2 Результаты освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

**Уметь** - осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений

**Владеть** – знаниями в принятии управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиля «Гостиничный и ресторанный бизнес».

## 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Объем дисциплины	Всего часов		
	Для очной формы обучения	Для очно-заочной формы обучения	Для заочной формы обучения
<b>Общая трудоемкость дисциплины (зачетных единиц/часов)</b>	3/108		
<b>Контактная работа – аудиторные занятия:</b>	38		
Лекции	16		
Семинары, практические занятия	20		
Лабораторные работы			
КтЗа, КтЭк, КонсЭ	2		
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего с промежуточной аттестацией)</b>	70		
<b>Вид промежуточной аттестации</b> Зачет (зачет с оценкой)	Зачет		

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 5.1 Содержание дисциплины (модуля)

**Тема1. Предмет и задачи дисциплины.** Ценообразование в сфере гостеприимства и общественном питании».

Роль и место организации продаж в сфере гостиничных и ресторанных услуг. ресторанных. Ключевые элементы, влияющие на принятие решений по ценообразованию .

Ценообразование с позиций маркетинга. Парадигма ценовых стратегий в гостиничном бизнесе. Логика ценообразования. Современные тенденции развития технологии продаж в мировой индустрии гостеприимства

## **Тема 2. Управление затратами предприятий в сфере гостеприимства и общественном питании.**

Общая характеристика затрат на гостиничных, ресторанных и туристических предприятиях. Прогрессивные и скачкообразные затраты на весь объем и на единицу продукции и услуги индустрии гостеприимства и туризма. Соотношение полезных и невозвратных издержек в зависимости от объемов производства и обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства. Метод директ-костинг. График безубыточности общих и удельных затрат. Запас финансовой прочности гостиничного, ресторанный и туристического предприятия. Дифференциация издержек на предприятиях гостиничного комплекса. Метод максимальной и минимальной точки. Графический метод дифференциации затрат. Метод наименьших квадратов дифференциации издержек гостиничного, ресторанный предприятия.

## **Тема 3: Цены и ценовая политика предприятий в сфере гостеприимства и общественном питании**

Общие подходы формирования ценовой политики на гостиничных, ресторанных и туристических предприятиях. Затратные подходы в формировании цены на продукцию и услугу предприятий индустрии гостеприимства. Расчет цены по методу «средние издержки плюс прибыль». Расчет цены на основе анализа безубыточности и обеспечения целевой прибыли.

Рыночные методы в формировании цен на продукцию и услуги гостиничных, ресторанных предприятий. Установление цены на основе ощущаемой ценности товара. Ориентация на спрос. Установление цены на основе уровня текущих цен на предприятиях индустрии гостеприимства.

Установление цены на основе закрытых торгов, продажа и покупка гостиничных цепей и ресторанных сетей. Стратегия «престижных цен».

## **Тема 4. Экономические основы организации деятельности гостиничных и предприятий общественного питания. Практические аспекты использования системы управления доходами и в индустрии гостеприимства**

Экономические основы организации деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе (мировая практика). История возникновения

Философия и принципы метода. Сегментация RevPAR, доля рынка, распределение, покупка, рентабельность. Инструменты анализа и контроля. Разработка системы управления доходом. Создание и внедрение системы управления доходом. Политика маркетинга в отношении тарифов.

## Тема 5. Практические аспекты контроля результативности применения ценовых стратегий и методов в гостиничном и ресторанном бизнесе.

Основы формирования ценовой стратегии. Этапы и элементы ценовой стратегии. Затратный и ценностный методы ценообразования. Методы ценообразования, не ориентированные на затраты. Методы ценообразования, ориентированные на затраты Интегрированные методы расчета цены Расчет брутто-прибыли.

### 5.2 Разделы/темы дисциплины, их трудоемкость и виды занятий

Общая трудоемкость изучения дисциплины по учебному плану: **З.Е. (часов) 3 (108)**

Форма обучения	<b>Очная</b>	Вид контроля	<b>Зачет</b>
Форма обучения	<b>Очно - заочная</b>	Вид контроля	
Форма обучения	<b>Заочная</b>	Вид контроля	

№ п.п.	Порядковый номер темы в соответствии с разделом 5.1 РПД	Очная				Очно-заочная				Заочная			
		Аудиторная (контактная)			СРС	Аудиторная (контактная)			СРС	Аудиторная (контактная)			СРС
		Л	Пр/С	ЛР		Л	Пр/С	ЛР		Л	Пр/С	ЛР	
1.	Тема 1	2	2		14								
2.	Тема 2	4	4		14								
3.	Тема 3	4	4		14								
4.	Тема 4	4	6		14								
5.	Тема 5	2	4		14								
6.	Консультации (контактная)	0	2		0								
7.	Промежуточная аттестация (часов)	0	0		0								
<b>ВСЕГО ЧАСОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>		<b>16</b>	<b>22</b>		<b>70</b>								

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

**Тема1. Предмет и задачи дисциплины. Ценообразование в сфере гостеприимства и общественном питании»**

*Список литературы по теме:*

1. Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия / Н. П. Куракина М.: ООО «АС ПЛЮС», 2017.
2. Лесник А. Л. Ценовая политика в гостиничном бизнесе / А. Л. Лесник, М. Н. Смирнова. М.: ИПФ «Галер», 2016.
3. 4.Котлер Ф., Армстронг Г., Сондерс Д., Вонг В. Основы маркетинга / Пер. с англ.; 2-е европ. изд. — СПб.: Издательский дом «Вильямс», 2018. — 580 с.

*Задания для самостоятельной работы:*

1. Понятие и определение индустрии гостеприимства.
2. Отличительные особенности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.

3. Классификация предприятий гостиничного бизнеса.

*Эссе, рефераты или доклады по теме:*

1. Гостиничная индустрия – проблемы глобализации и особенности функционирования в современных условиях.
2. Классификация гостиничных предприятий, виды, типы, особенности российской классификационной системы.
3. Роль и место гостиничной индустрии в мировом хозяйстве.

**Тема 2. Управление затратами предприятий в сфере гостеприимства и общественном питании**

*Список литературы по теме:*

- 1.Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент. М.: Книжный мир, 2016
- 2.Лесник А. Л. Ценовая политика в гостиничном бизнесе / А. Л. Лесник, М. Н. Смирнова. М.: ИПФ «Галер», 2015.
- 3.Лесник А. Л. Функционирование гостиничных комплексов крупнейших городов Европы / А. Л. Лесник, М. Н. Смирнова, С. Мейра. М.: ООО «АС ПЛЮС», 2016.

*Задания для самостоятельной работы:*

1. Дать определение основных экономических показателей деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса: издержки, доход, виды издержек и статьи затрат.
2. Классификация издержек по видам.
3. Характеристика постоянных, переменных, маргинальных.

*Эссе, рефераты или доклады по теме:*

1. Основные принципы формирования себестоимости продукции и услуг предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.
2. Определение и сущность релевантного подхода.
3. Особенности применения закона масштаба выпуска продукции на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса.

**Тема 3: Цены и ценовая политика предприятий в сфере гостеприимства и общественном питании»**

*Список литературы по теме:*

- 1.Ефимова О. П. Экономика гостиниц и ресторанов: Учебное пособие / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова; Под ред. Н. И. Кабушкина. М.: Новое издание, 2016.
- 2.Лесник А. Л. Ценовая политика в гостиничном бизнесе / А. Л. Лесник, М. Н. Смирнова. М.: ИПФ «Галер», 2017.
- 3.Лесник А. Л. Функционирование гостиничных комплексов крупнейших городов Европы / А. Л. Лесник, М. Н. Смирнова, С. Мейра. М.: ООО «АС ПЛЮС», 2018.

*Задания для самостоятельной работы:*

1. Факторы формирования ценовой политики.
2. Этапы и элементы формирования ценовой стратегии.
3. Виды и формы ценовой политики предприятия.
4. Взаимосвязь ценовой политики и эластичности спроса по цене на услуги продукты предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.



*Эссе, рефераты или доклады по теме:*

1. Сущность и особенности формирования ценовой политики гостиничных и ресторанных предприятий.
2. Маркетинговые подходы формирования ценовой политики.
3. Ценовая политика расширения доли рынка.

**Тема 4. Экономические основы организации деятельности гостиничных и ресторанных предприятий. Практические аспекты использования системы управления доходами и в индустрии гостеприимства**

*Список литературы по теме:*

1. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент. М.: Книжный мир, 2017
2. Ефимова О. П. Экономика гостиниц и ресторанов: Учебное пособие / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова; Под ред. Н. И. Кабушкина. М.: Новое издание, 2016.
3. Лесник А. Л. Ценовая политика в гостиничном бизнесе / А. Л. Лесник, М. Н. Смирнова. М.: ИПФ «Талер», 2017.

*Задания для самостоятельной работы:*

1. Инструменты анализа и контроля.
2. Разработка системы управления доходом.
3. Схема формирования прибыли на предприятиях гостеприимства.

*Эссе, рефераты или доклады по теме:*

1. Провести исследование рынка сферы гостеприимства.
2. Влияние факторов сезонности на эффективность деятельности предприятий гостиничного и ресторанного комплексов.
3. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе.

**Тема 5. Практические аспекты контроля результативности применения ценовых стратегий и методов в сфере гостеприимства и общественном питании**

*Список литературы по теме:*

1. Лесник А.Л., Смирнова М.Н. Методика проведения маркетинговых исследований в гостиничном бизнесе. М.: ООО «САС ПЛЮС», 2017
2. Под ред. А.Л. Лесника, А.В. Чернышева/ Организация и управление гостиничным бизнесом - М.: Издательский дом «Альпина», 2017.

*Задания для самостоятельной работы:*

1. Основные подходы и критерии формирования ценовой стратегии на гостиничные и ресторанные услуги.
2. Рыночные методы формирования цен на продукцию предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.
3. Ценностный подход к формированию цены.
4. Затратный подход к формированию цены.

**7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА****Основная литература:**

№ п/п	Автор	Название	Издательство	Год	Наличие в ЭБС*
1	Булатов А.С.	Экономика.	М., БЕК	2015	
3	Сальников В.В.	Ценообразование	СПб., Лексикон	2012	
4	Шаститко А.Е. Маркова О.А. Мелешкина А.И. Морозов А.Н.	Ценообразование на основе больших данных: теоретические аспекты	Москва: Дело	2021	<a href="https://www.iprbookshop.ru/119173.html">https://www.iprbookshop.ru/119173.html</a>
	А. А. Габудина А. А. Шкилева	Ценообразование: учебное пособие	Тюмень: Тюменский индустриальный университет	2019	URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/101438.html">https://www.iprbookshop.ru/101438.html</a>

8. \*ЭБС – электронно - библиотечная система

**Дополнительная литература:**

№ п/п	Автор	Название	Издательство	Год	Наличие в ЭБС
1		Цены и ценообразование	М.ТК.Финстатин форм	2015	
2	Тарасевич В.М.	Ценовая политика предприятия.	СПб.: Питер	2015	
3	В.С. Белых С.И. Виниченко	Правовое регулирование цен и ценообразования в РФ	М.: ЮНИТИ-ДАНА	2012	
4	Фурсова С.Д.	Ценообразование, учебное пособие	ОУП ВО АТиСО, УДК 338.5(075.8)	2018	
	П. Н. Шуляк	Ценообразование: учебно-практическое пособие	Москва: Дашков и К	2018	URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/85306.html">https://www.iprbookshop.ru/85306.html</a>
	М. П. Гаранина, О. А. Бабордина	Управление затратами и ценообразование: учебное пособие	Самара: Самарский государственный технический университет	2018	URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/90962.html">https://www.iprbookshop.ru/90962.html</a>

**Основная литература**

1. Технология управления персоналом и организация труда на предприятиях гостиничного и туристского бизнеса. Учебное пособие. Издательство: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа Кучеренко И.М. 2017г.я

2. Организация ресторанного бизнеса. Учебное пособие.

Троицкий мост. Жилкова Ю.В., Макаренко З.В., Насырова Л.А., Шариков В.И. 2014 ISBN:978-5-4377-0026-6

3. Маркетинг в ресторанном бизнесе. Ч.1. Учебное пособие  
Издательство: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности . Маюрникова Л.А., Давыденко Н.И., Крапива Т. 2014 ISBN: 978-5-89289-861-4
4. Современное состояние ресторанного бизнеса. Учебное пособие.  
Издательство: Воронежский государственный университет инженерных технологий . Родионова Н.С., Сидельников В.М., Попов Е.С., Богомолов А.В. 2018 ISBN: 978-5-00032-365-6.
5. Ресторанный бизнес в туризме. Учебное пособие.  
Издательство: Казахский национальный университет им. аль-Фараби Уварова А.К. 2017 ISBN: 978-601-04-2618-4.
6. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе. (2-е издание) Учебное пособие. Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта Корнеевец В.С., Семенова Л.В., Драгилева И.И. 2011 ISBN: 978-5-9971-0179-4.
- Дополнительная литература**
1. Рецепты успеха: Уроки бизнеса за обеденным столом. Альпина Бизнес Букс Фокс Джеффри Сведения об ответственности: пер. Иванова М. 2019 ISBN: 978-5-9614-0750-1.
2. Гостиничное дело. Учебное пособие. Издательство. Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа Кусков А.С. 2010 ISBN: 978-5-394-00744-6
3. Котлер Ф., Армстронг Г., Сондерс Д., Вонг В. Основы маркетинга / Пер. с англ.; 2-е европ. изд. — СПб.: Издательский дом “Вильямс”, 2010. — 580 с.
4. Лесник А.Л., Чернышев А.В. Практика маркетинга в гостиничном и ресторанном бизнесе. – М.: Товарищ, 2015. – 286 с.
5. Лесник А.Л., Смирнова М.Н. Методика проведения маркетинговых исследований в гостиничном бизнесе. М.: ООО «САС ПЛЮС», 2017. – 126 с.
6. Стадник А. А. Технология приема и обслуживания туристов в гостинице: Метод. разработка. М.: Высш. шк. по туризму и гостиничному хозяйству, 2015.
7. Требования к индустрии гостиниц, ресторанов и кафе в 1992 году: По материалам Белой Книги ХОТРЕК. М., 2014.
8. Уокер Дж. Введение в гостеприимство,- М.: Юнити, 2009. – 463

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ И ИНТЕРНЕТ - РЕСУРСОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

№п/п	Интернет ресурс (адрес)	Описание ресурса
1	<a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a>	Электронная библиотечная система
2	<a href="https://web.atiso.ru/bibl">https://web.atiso.ru/bibl</a>	Электронная библиотека АТиСО
3	<a href="http://www.compress.ru">www.compress.ru</a>	Интернет-журнал
4	<a href="https://docs.google.com">https://docs.google.com</a>	Офис онлайн Google

## **9. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Помещения, в которых проводятся занятия, представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий. Данные аудитории оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.

**Компьютеры, информационно-телекоммуникационные сети, аппаратно-программные и аудиовизуальные средства, находящиеся в учебных аудиториях:**

- ноутбук Lenovo B50 (для преподавателя) с выходом в сеть интернет;
- проектор EPSON EB-W22 (проектор SANYO PRO xtrax);
- акустическая система Microlab;
- экран для проектора;
- доска маркерная (ученическая доска);

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой и имеют возможность подключения к сети интернет и обеспечивают доступ к электронной информационно-образовательной среде академии.

## **10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

Под образовательными технологиями будем понимать пути и способы формирования компетенций.

В рамках дисциплины предусмотрены:

- 1) Лекции;
- 2) Практические занятия, во время которых обсуждаются вопросы лекций, домашних заданий, проводятся контрольные и аудиторские самостоятельные работы, делаются устные сообщения по теме занятия, проводятся деловые игры и т.д.;
- 3) Самостоятельная работа студентов, включающая усвоение теоретического материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, выполнение индивидуальных заданий, рефератов, работа с учебниками, иной учебной и учебно – методической литературой, подготовка к текущему контролю успеваемости, к зачету и экзамену;
- 4) Тестирование по отдельным темам дисциплины, по модулям программы;
- 5) Консультирование студентов предполагает использование интерактивных форм проведения лабораторных и практических занятий. Проведение лабораторных и практических занятий подразумевает обучение, построенное на групповой совместной деятельности студентов, в том числе с использованием компьютерных систем.

**2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:**

- интерактивные лекции;

- компьютерные симуляции;
- анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей;
- деловые и ролевые игры;
- круглые столы;
- групповые дискуссии и проекты;
- психологические и иные тренинги;
- обсуждение результатов работы студенческих исследовательских групп;
- участие в телеконференциях

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

№п/п	Подразделение	Фамилия	Подпись	Дата
1	Библиотека			