



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФСОЮЗОВ  
УНИКАЛЬНЫЙ ПРОГРАММНЫЙ КЛЮЧ:  
«АКАДЕМИЯ ТРУДА И СОЦИАЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ»**

**БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
(филиал)**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.07 ИННОВАЦИИ В СФЕРЕ УСЛУГ**

Направление подготовки

43.03.02 Туризм

*(код и наименование направления подготовки)*

Профиль (программа) подготовки

Организация туристской деятельности

*(направленность (профиль) (уровень бакалавриата)*

Квалификация выпускника Бакалавр

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

**Целью изучения дисциплины является** - овладение теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для управления инновационным процессом на предприятиях индустрии гостеприимства, повышения взаимосвязи между наукой и практикой.

### **Задачи изучения дисциплины:**

- сформировать у студентов устойчивую мотивацию к изучению дисциплины и потребность в систематизированных знаниях в данной области для применения их в дальнейшей работе;
- провести анализ эволюции инновационных подходов и эволюционного развития индустрии гостеприимства в условиях глобализации;
- изучить сущность, функции, цели и содержание инновационного менеджмента;
- изучить инновационные процессы, управление технологическими инновациями и перспективными проектами в гостиничном и ресторанном бизнесе;
- привить навыки разработки инновационных проектов в сфере гостеприимства.

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

### 2.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины «Инновации в сфере услуг» направлено на формирование следующих **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: проектный</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- сбор, хранение, обработка, анализ и оценка информации об инфраструктуре туристских центров, экскурсионных объектах, правилах пересечения границ и специфике организации туризма в различных регионах мира и России, а также информации необходимой для организации и управления деятельностью туристской;</li> <li>- составление документации в области профессиональной деятельности и проверка правильности ее оформления;</li> <li>- соблюдение действующего законодательства и нормативных документов, а также требований, установленных техническими регламентами, стандартами,</li> </ul>	<p>туристский продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие туристские услуги, его разработка и проектирование программ туристского обслуживания; туристские организации и организации туристской индустрии; туристские регионы и территории; технологии обслуживания клиентов, технологическая документация и информационные ресурсы;; потребители туристского продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности;; первичные трудовые коллективы организаций туристской индустрии.</p>	<p>ПКВ-3. Способен проектировать объекты туристской деятельности</p>	<p>ПКВ-3.1. Использует методы и технологии проектирования деятельности туристского предприятия. ПКВ-3.2. Оценивает эффективность планирования по различным направлениям проекта. ПКВ-3.3. Рассчитывает качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность проекта. ПКВ-3.4. Формирует идею проекта, организует проектную деятельность.</p>	<p>04.005 Экскурсовод (гид)</p> <p>Анализ отечественного и международного опыта</p>

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

---

положениями договоров; - обеспечение эффективного взаимодействия с потребителем, контрагентами, органами государственной законодательной и исполнительной власти; - управление внутрифирменными процессами в туристской организации, в том числе по формированию и использованию материально-технических и трудовых ресурсов; - урегулирование спорных и конфликтных ситуаций в трудовом коллективе, а также с потребителями услуг; участие в выборе и реализации стратегии ценообразования предприятия турииндустрии; - организация и планирование материально- технического обеспечения предприятия турииндустрии; - контроль деятельности туристского предприятия.				
---	--	--	--	--

## **2.2 Результаты освоения образовательной программы:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- понятийный аппарат, методы управления инновационной деятельностью организации и возможности ее использования в практической работе;
- виды нововведений и различия подходов при их внедрении, теорию управления инновационными проектами;
- принципы инновационной политики государства, предприятий, организаций;
- методы, показатели и критерии определения коммерческой, бюджетной и народнохозяйственной эффективности проектов в сфере гостеприимства.

**Уметь:**

- использовать на практике методы управления инновационной деятельностью организации (предприятия) гостиничного и ресторанных бизнеса;
- прогнозировать конкурентоспособность фирмы в результате инновационной деятельности, осуществлять расчеты эффективности инновационных проектов и потребность в ресурсах для их реализации;
- организовывать работу фирмы и ее подразделений - участников инновационного процесса.

**Навыки и/или опыт деятельности:**

- навыки проведения презентаций инновационных проектов и распределения комплексного задания по отдельным блокам;
- критической оценки существующей практики обслуживания клиента и предложения вариантов его совершенствования;
- общения с творческими работниками;
- работы в команде.

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

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» профиля «Организация туристской деятельности».

## **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>	44		
Лекции	16		
Семинары, практические занятия	24		
Лабораторные работы			
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего с промежуточной аттестацией)</b>	32		
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен)</b>	Экзамен		

## **5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **Тема 1. Введение в дисциплину. Цели и задачи дисциплины.**

Важность приобретения знаний по развитию наукоемких технологий. Влияние уровня развития инновационной сферы (науки, новых технологий, инновационной активности, международных научно-технических коопераций) на экономический рост, перспективность и устойчивость компаний на региональном, всероссийском и мировом рынках. Формирование российской школы специалистов по инноватике. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме, как разновидность организационно-управленческих инноваций.

### **Тема 2. Инновационный менеджмент как особый тип повышения конкурентоспособности в сфере гостеприимства.**

Принципиальная структура инновационной деятельности. Эволюция технологических укладов. Основные понятия в области инновационного менеджмента в социально-культурном сервисе и туризме: компания с точки зрения среды функционирования; менеджмент и управление; наука; научно-техническая продукция; научно-технический прогресс; маркетинговые исследования и др. Инновационный менеджмент как процесс управления инновационной деятельностью с целью ее коммерциализации. Теория Н.Д. Кондратьева о концепции волнообразного развития социально-экономических систем. Продолжительность и характеристика циклов (длинных волн). Характеристика мирового сообщества с точки зрения уровня развития международной кооперации и интеграции.

### **Тема 3. Сущность и классификация инноваций. Понятийные значения терминов: новшество, нововведение и инновация.**

Жизненный цикл инноваций, продукции, технологии, товара. Классификация инноваций как объекта управления: по целевому признаку; по внешнему признаку; по структурному признаку. Архитектурные и стратегические инновации.

### **Тема 4. Ресурсы инновационного предпринимательства. Возникновение и сущность инновационной деятельности в индустрии гостеприимства.**

Развитие российского предпринимательства в сфере гостеприимства от царской России до наших дней. Роль предпринимателя в инновационных процессах. Различные типы предпринимателей. История развития предпринимательской деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе.

### **Тема 5. Инновационные процессы как инструмент реализации инноваций. Понятие инновационного процесса.**

Системные свойства инновационных процессов в организации (принципы, цели, виды, свойства). Инновация-продукт и инновация-процесс. Элементы инновационного процесса: нововведения; инновационная деятельность; государственная инновационная

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

---

политика; инновационный потенциал; инновационная сфера; инновационная структура; инновационные программы; рынок инноваций. Характеристика этапов инновационного процесса. Понятие полного завершения инновации. Рутинизация. Инновационный цикл туристского продукта.

### **Тема 6. Субъекты инновационного предпринимательства.**

Типы инновационных предприятий. Государственный сектор, предпринимательский сектор, высшее образование, частный бесприбыльный сектор. Классы инновационных предприятий в зависимости от специализаций: продуктовая, технологическая, ресурсная, обслуживание. Классификация предприятий по типу инновационного поведения. Предприятия: лидеры и последователи; ориентирующиеся на новые научные открытия; создающие новые потребности; создающие базовые инновации; инициирующие инновации; создающие адаптирующие инновации; разрабатывающие и создающие новые поколения техники и технологий.

### **Тема 7. Типы передачи объектов инновационной деятельности.**

Классификация инновационных стратегий. Анализ спроса на инновационную продукцию. Понятие трансфера технологии. Коммерциализация технологий и диффузия научно-технических знаний. Основные виды передачи: передача лицензий; передача ноу-хау; инжиниринг; промышленная коопeração; техническая помощь. Инновационная стратегия как процесс принятия решений в отношении планирования и реализации инновационных мероприятий. Институциональные и центральные (государственные) инновационные стратегии. Инновационная стратегия предприятий по менеджерскому поведению. Определение инновационной стратегии в зависимости от гиперконкуренции. Четыре направления гиперконкуренции.

### **Тема 8. Понятие и сущность инновационного проекта. Содержание и элементы инновационного проекта.**

Инновационные проект как порядок определения целей и задач для создания или внедрения отдельного инновационного продукта. Инновационные проект как комплексное понятие, включающее форму целевого управления инновационной деятельностью, процесс осуществления инноваций, комплект определенных документов. Признаки классификации инновационных проектов. Этапы разработки инновационных проектов: формирование идеи; маркетинговые исследования; определение «дерева целей» и «дерева работ».

### **Тема 9. Организационные структуры управления инновационными проектами.**

Управление инновационными проектами. Организационные проекты: линейно-функциональная; матричная; проектная. Сущность, рекомендации по применению, достоинства и недостатки. Этапы создания команды проекта. Концепция и принципы проектного управления. Селективное управление. Целевая ориентация проектов. Полнота цикла управления. Поэтапность инновационных процессов и процессов управления проектами. Иерархичность организации. Многовариантность при выработке управленческих решений. Системность, комплексность, обеспеченность. Принципы управления проектом.

**Тема 10. Инновационные риски. Понятие риска и его сущность.**

Характеристики ситуаций возникновения инновационных рисков. Важные элементы, положенные в основу классификации рисков: время возникновения; основные факторы возникновения; характер учета; характер последствий; сфера возникновения. Классификация рисков, связанная с производственной деятельностью. Основные риски, связанные с инновационными проектами: экономический; оригинальности; технологической неадекватности; финансового несоответствия; неуправляемости проектом; юридический. Анализ и оценка рисков. Методы управления рисками.

**Тема 11. Аудит и экспертиза инновационных проектов. Основные критерии оценки инновационных проектов.**

Главная задача экспертизы – определение перспективности инновационных решений, источника, формы и объема финансирования. Основные критерии оценки инновационных проектов: цели организации, стратегия, политика, ценности; финансовые критерии; научно-технические критерии; производственные критерии; внешние и экологические критерии. Предварительная экспертиза инвестиционной заявки. Внешняя экспертиза бизнес-плана инновационного проекта. Финансово-экономическая оценка инновационного проекта. Заключительный этап экспертизы. Три основных метода экспертизы: описательный; сравнение положений «до» и «после»; сопоставительная экспертиза.

**Тема 12. Правовая инфраструктура инновационных проектов. Правовые акты Российской Федерации и их сущность.**

Принципы технического регулирования. Технический регламент. Стандартизация. Законы, регулирующие права в области информатизации и применения новейших технологий.

**Тема 13. Финансовая инфраструктура инновационных проектов. Характеристика и виды инвестиций.**

Субъекты и объекты инвестиций. Основные источники финансирования инноваций. Формы государственного и внебюджетного финансирования. Субъекты образования внебюджетных фондов. Структура финансовых институтов, работающих с инновационными компаниями: банки; инвестиционные фонды (страховые и пенсионные, компаний, университетов и др.); акционерный капитал; индивидуальные инвесторы; венчурные фонды. Основные направления деятельности инжиниринговых центров.

**Тема 14. Отличительные особенности инновации в гостиничном и ресторанном бизнесе. Внутренние и внешние факторы, влияющие на инновационную деятельность индустрии гостеприимства.**

Примеры целенаправленной инновационной деятельности компаний. Развитие информационных технологий в туристическом бизнесе. Инновационные процессы развития транспортных услуг. Совершенствование железнодорожных и авиационных перевозок. Научно-технический прогресс и международные правовые нормы. Крупные транспортные компании. Совершенствование железнодорожных перевозок. Морской и речной транспорт.

Создание круизных туров. Инновации в гостиничном и ресторанном бизнесе. Создание международных гостиничных конгломератов. Развитие фрайчайзинга.

**Тема 15. Стратегии развития бизнеса в сфере гостеприимства на базе новых технологий. Факторы, сдерживающие внедрение новшеств.**

Три основных критерия успеха инноваций: сотрудничество ученых и руководства компаний; эффективная кадровая политика; готовность к практическому использованию инноваций. При выборе стратегии упор на улучшающие инновации и на прорывные инновации. Основные позиции отбора инновационных программ: возможные экономические препятствия; факторы экономической среды, оказывающие влияние на рентабельность; длительность работы над проектом. Практическое применение инноваций.

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

**Тема 1. Введение в дисциплину. Цели и задачи дисциплины.**

1. Влияние уровня развития инновационной сферы (науки, новых технологий, инновационной активности, международных научно-технических коопераций) на экономический рост,
2. Перспективность и устойчивость компаний на региональном, всероссийском и мировом рынках. Формирование российской школы специалистов по инноватике
3. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме, как разновидность организационно-управленческих инноваций.

**Тема 2. Инновационный менеджмент как особый тип повышения конкурентоспособности в сфере гостеприимства.**

1. Принципиальная структура инновационной деятельности.
2. Эволюция технологических укладов
3. Инновационный менеджмент как процесс управления инновационной деятельностью с целью ее коммерциализации
4. Характеристика мирового сообщества с точки зрения уровня развития международной кооперации и интеграции.

**Тема 3. Сущность и классификация инноваций. Понятийные значения терминов: новшество, нововведение и инновация.**

1. Жизненный цикл инноваций, продукции, технологии, товара.
2. Классификация инноваций как объекта управления: по целевому признаку; по внешнему признаку; по структурному признаку.
3. Архитектурные и стратегические инновации.

**Тема 4. Ресурсы инновационного предпринимательства. Возникновение и сущность инновационной деятельности в индустрии гостеприимства.**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

---

1. Развитие российского предпринимательства от царской России до наших дней.
2. Роль предпринимателя в инновационных процессах.
3. Различные типы предпринимателей. История развития предпринимательской деятельности в туристической сфере.

### **Тема 5. Инновационные процессы как инструмент реализации инноваций. Понятие инновационного процесса.**

1. Системные свойства инновационных процессов в организации (принципы, цели, виды, свойства).
2. Инновация-продукт и инновация-процесс.
3. Элементы инновационного процесса: нововведения; инновационная деятельность; государственная инновационная политика; инновационный потенциал; инновационная сфера; инновационная структура; инновационные программы; рынок инноваций.
4. Понятие полного завершения инновации

### **Тема 6. Субъекты инновационного предпринимательства.**

1. Типы инновационных предприятий
2. Государственный сектор, предпринимательский сектор, высшее образование, частный бесприбыльный сектор.
3. Классы инновационных предприятий в зависимости от специализаций: продуктовая, технологическая, ресурсная, обслуживание.
4. Классификация предприятий по типу инновационного поведения.

### **Тема 7. Типы передачи объектов инновационной деятельности.**

1. Классификация инновационных стратегий.
2. Анализ спроса на инновационную продукцию
3. Инновационная стратегия как процесс принятия решений в отношении планирования и реализации инновационных мероприятий.
4. Институциональные и центральные (государственные) инновационные стратегии.

### **Тема 8. Понятие и сущность инновационного проекта. Содержание и элементы инновационного проекта.**

1. Инновационные проект как порядок определения целей и задач для создания или внедрения отдельного инновационного продукта.
2. Инновационные проект как комплексное понятие, включающее форму целевого управления инновационной деятельностью, процесс осуществления инноваций, комплект определенных документов.
3. Признаки классификации инновационных проектов.

### **Тема 9. Организационные структуры управления инновационными проектами.**

1. Управление инновационными проектами
2. Сущность, рекомендации по применению, достоинства и недостатки
3. Этапы создания команды проекта.

4. Концепция и принципы проектного управления.
5. Системность, комплексность, обеспеченность.

**Тема 10. Инновационные риски. Понятие риска и его сущность.**

1. Характеристики ситуаций возникновения инновационных рисков.
2. Классификация рисков, связанная с производственной деятельностью.
3. Основные риски, связанные с инновационными проектами: экономический; оригинальности; технологической неадекватности; финансового несоответствия; неуправляемости проектом; юридический.
4. Анализ и оценка рисков.

**Тема 11. Аудит и экспертиза инновационных проектов. Основные критерии оценки инновационных проектов.**

1. Предварительная экспертиза инвестиционной заявки.
2. Внешняя экспертиза бизнес-плана инновационного проекта.
3. Финансово-экономическая оценка инновационного проекта.
4. Заключительный этап экспертизы.

**Тема 12. Правовая инфраструктура инновационных проектов. Правовые акты Российской Федерации и их сущность.**

1. Принципы технического регулирования.
2. Технический регламент. Стандартизация.
3. Законы, регулирующие права в области информатизации и применения новейших технологий.

**Тема 13. Финансовая инфраструктура инновационных проектов. Характеристика и виды инвестиций.**

1. Субъекты и объекты инвестиций.
2. Основные источники финансирования инноваций.
3. Формы государственного и внебюджетного финансирования. Субъекты образования внебюджетных фондов.
4. Структура финансовых институтов, работающих с инновационными компаниями: банки; инвестиционные фонды (страховые и пенсионные, компаний, университетов и др.); акционерный капитал; индивидуальные инвесторы; венчурные фонды.

**Тема 14. Отличительные особенности инновации в гостиничном и ресторанном бизнесе. Внутренние и внешние факторы, влияющие на инновационную деятельность индустрии гостеприимства.**

1. Примеры целенаправленной инновационной деятельности компаний. Развитие информационных технологий в туристическом бизнесе.
2. Инновации в гостиничном и ресторанном бизнесе.
3. Создание международных гостиничных конгломератов.
4. Развитие фрайчайзинга.

**Тема 15. Стратегии развития бизнеса в сфере гостеприимства на базе новых технологий. Факторы, сдерживающие внедрение новшеств.**

1. Три основных критерия успеха инноваций: сотрудничество ученых и руководства компаний; эффективная кадровая политика; готовность к практическому использованию инноваций.
2. Основные позиции отбора инновационных программ: возможные экономические препятствия; факторы экономической среды, оказывающие влияние на рентабельность; длительность работы над проектом.
3. Практическое применение инноваций.

**7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

**Основная литература**

№ п/п	Автор	Название	Издательство	Год	Наличие в ЭБС*
1.	Зинурова Р.И.	Качество и конкурентоспособность сферы услуг. Состояние и перспективы развития. Монография (книга)	Казанский национальный исследовательский технологический университет	2016	<a href="https://www.iprbookshop.ru/79300.html">https://www.iprbookshop.ru/79300.html</a>
2.	Клименко Т.И.	Теория и методология управления эффективностью комплекса отраслей сферы услуг. Монография (книга)	Казанский национальный исследовательский технологический университет	2017	<a href="https://www.iprbookshop.ru/95043.html">https://www.iprbookshop.ru/95043.html</a>
1.	Захарова Н.А.	Основы гостиничного дела. Учебное пособие	Ай Пи Ар Медиа	2020	<a href="https://www.iprbookshop.ru/93543.html">https://www.iprbookshop.ru/93543.html</a>

\*ЭБС – электронно - библиотечная система

**Дополнительная литература**

№ п/п	Автор	Название	Издательство	Год	Наличие в ЭБС
2.	Куликов И.М.	Современные модели процессов конкуренции предприятий сферы услуг. Монография (книга)	Фонд развития и поддержки садоводства	2018	<a href="https://www.iprbookshop.ru/98659.html">https://www.iprbookshop.ru/98659.html</a>
3.	Ватолкина Н.Ш.	Управление качеством в сфере услуг в условиях цифровой трансформации экономики (книга)	Московский государственный технический университет имени Н.Э. Баумана	2019	<a href="https://www.iprbookshop.ru/111333.html">https://www.iprbookshop.ru/111333.html</a>

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

№	Интернет ресурс (адрес)	Описание ресурса
---	-------------------------	------------------

п/п	Название программы/Системы	Описание программы/Системы
1.	<a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a>	Информационно – правовой портал Гарант.РУ
2.	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>	Информационно – справочная система КонсультантПлюс
3.	<a href="http://www.iprbooks.ru">www.iprbooks.ru</a>	Электронно-библиотечная система

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

Лекционные и практические занятия проводятся в аудиториях, оснащенных презентационным оборудованием (компьютер, имеющий выход в Интернет, мультимедийный проектор, экран, акустические системы), доской, рабочими учебными столами и стульями.

При необходимости занятия проводятся в компьютерных классах, оснащенных доской, экраном, рабочими учебными столами и стульями, персональными компьютерами, объединенными в локальные сети с выходом в Интернет, с установленным лицензионным программным обеспечением, с подключенным к ним периферийным устройством и оборудованием (мультимедийный проектор, акустическая система и пр.).

## 10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия;
- письменные или устные домашние задания;
- консультации преподавателя;
- самостоятельная работа студентов.

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

- интерактивные лекции, проходящие в форме конструктивного диалогового общения, творческого поиска и сопровождаются демонстрацией слайд – презентаций;
- проблемное обучение, стимулирующее обучающихся к самостоятельному поиску знаний, необходимых для решения конкретной проблемы;
- контекстное обучение, способствующее трансформации полученных теоретических знаний в практику путем моделирования предметного и социального содержания профессиональной деятельности;
- обучение на основе опыта, позволяющее активизировать познавательную деятельность обучающихся за счёт ассоциации их собственного опыта с предметом изучения;
- междисциплинарное обучение, позволяющее группировать и концентрировать знания из разных областей в контексте решения конкретной задачи;
- работа в команде, стимулирующая обучающихся к совместной групповой деятельности под руководством преподавателя, которая направлена на творческий поиск решения конкретной задачи;
- учебные кейсы, способствующие анализу реальных проблемных ситуаций и поиску оптимальных решений на основе лучших практик;
- ролевые игры, позволяющие моделировать реальную ситуацию из профессионального

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

---

вида деятельности, в которой обучающиеся действуют в рамках выбранных ими ролей, руководствуясь при этом не только характером своей роли, но и внутренней логикой среды действия;

- опережающая самостоятельная работа, позволяющая обучающимся изучать новый материал до его изложения преподавателем на лекции или практических занятиях;
- групповое обсуждение и анализ полученных бакалавром результатов по исследуемой проблематике в процессе защиты реферата.

### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

№п/п	Подразделение	Фамилия	Подпись	Дата
1	Библиотека			