

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по образовательной  
деятельности  
В.Г. Шубаева  
« 24 » мая 2023 г.

**Корпоративная культура и организационное поведение на  
предприятиях сферы гостеприимства и общественного  
питания**

**Рабочая программа дисциплины**

Направление подготовки/ 43.03.03 Гостиничное дело  
Специальность  
Направленность (профиль) программы/ Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе  
Специализация  
Уровень высшего образования Бакалавриат  
Форма обучения очная  
Год набора 2023

Составитель(и):

к.пед.н, Бедяева Татьяна Владимировна

Часов по учебному плану	180	<b>Виды контроля в семестрах:</b>  Экзамен: семестр 7
в том числе:		
контактная работа	64	
самостоятельная работа	80	
практическая подготовка	0	
часов на контроль	36	

**Распределение часов дисциплины:**

Семестр:	7
Вид занятий	Часы
Лекционные занятия	36
Практические занятия	28
Лабораторные работы	
<b>Итого аудиторных часов</b>	<b>64</b>
Самостоятельная работа	80
Часы на контроль	36
<b>Итого академических часов</b>	<b>180</b>
<b>Общая трудоемкость в зачетных единицах</b>	<b>5</b>

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....</b>	<b>3</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ* .....</b>	<b>3</b>
<b>5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>5</b>
<b>5.1 Рекомендуемая литература .....</b>	<b>5</b>
<b>5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в     т.ч. отечественного производства .....</b>	<b>5</b>
<b>5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных     профессиональных баз данных (СПБД).....</b>	<b>5</b>
<b>6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>6</b>
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....</b>	<b>8</b>
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....</b>	<b>10</b>
<b>1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации .....</b>	<b>10</b>
<b>1.2 Темы письменных работ.....</b>	<b>11</b>
<b>1.3 Контрольные точки .....</b>	<b>11</b>
<b>1.4 Другие объекты оценивания .....</b>	<b>11</b>
<b>1.5 Самостоятельная работа обучающегося .....</b>	<b>11</b>
<b>1.6 Шкала оценивания результата .....</b>	<b>12</b>

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Цель:</b>	Овладение студентами основными понятиями, принципами, моделями и методами управления персоналом, кадровой политики предприятия, корпоративной культуры и организационного поведения, позволяющих оценить деятельность субъекта хозяйствования (фирмы, предприятия), разработать стратегию и тактику развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
--------------	--

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В Корпоративная культура и организационное поведение на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3 - Способен формировать систему технологических и организационных регламентов и стандартов предприятий гостеприимства и/или общественного питания	ПК-3.4 - Осуществляет построение системы организационных регламентов на предприятиях гостеприимства и/или общественного питания с учетом национальных и корпоративных особенностей взаимодействия	<p>Знать: стандарты предприятий, регламенты на предприятиях гостеприимства и/или общественного питания, знать национальные и корпоративные особенности взаимодействия</p> <p>Уметь: разработать систему организационных регламентов на предприятиях гостеприимства и/или общественного питания, уметь действовать согласно стандартам и регламентам существующих на предприятиях гостеприимства и/или общественного питания</p> <p>Владеть: навыками принятия управленческих решений, опираясь на стандарты, регламентирующие деятельность предприятий гостеприимства и/или общественного питания; навыками учитывать национальные и корпоративные особенности взаимодействия на предприятии</p>

## 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\*

Номер и	Содержание дисциплины	Объем дисциплины
---------	-----------------------	------------------

наименование тем и/или разделов/тем		(академические часы)			
		Контактная работа			СРО
		ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
Тема 1. Корпоративная культура и корпоративные отношения и организационное поведение: вопросы теории и методологии	Основные понятия курса. Современный подход к понятиям корпоративная культура и организационное поведение. Организация, предприятие как система. Развитие теорий управления предприятиями гостеприимства и общественного питания.	4	2		10
Тема 2. Формирование и структура корпоративной культуры и организационного поведения.	Формирование корпоративной культуры предприятия гостеприимства и общественного питания. Организационное поведение как фактор развития организации, предприятия. Влияние корпоративной культуры на организационное поведение.	6	2		10
Тема 3. Организационное поведение и управление персоналом как элемент системы менеджмента организации	Понятия: Индивидуальное поведение в организации, предприятия гостеприимства и общественного питания. Формирование групп(формальных и неформальных)на предприятии гостеприимства. Понятие групповой динамики. Развитие личности в организации, предприятии и наущение.	6	6		20
Тема 4. Специфика управления персоналом предприятия гостиничного бизнеса	Формирование эффективного индивидуального и группового поведения на предприятии гостеприимства и общественного питания. Управление межличностными и межгрупповыми отношениями. Управление организационными изменениями. Теория поколений	6	6		10
Тема 5. Управленческие конфликты, их формы и стратегии преодоления	Организационная культура предприятия гостеприимства и общественного питания. Власть лидерство. Конфликты на предприятии. Стратегии ухода от конфликта. Работа с конфликтами. Понятие конфликтной личности.	4	6		10
Тема 6. Проектирование организации труда, управленческих технологий и процедур	Роль глобального менеджера в деятельности предприятия гостеприимства и общественного питания. Структура управления предприятия гостеприимства и общественного питания. Вертикальное и горизонтальное построение на предприятии. Взаимодействие личностей, групп и предприятий гостеприимства и общественного питания.	10	6		20
<b>Контроль:</b>					<b>36</b>

<b>Всего по дисциплине:</b>	<b>36</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>80</b>
-----------------------------	-----------	-----------	----------	-----------

\*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

## 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Рекомендуемая литература

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Электронные ресурсы
Организационная культура : учебник и практикум для академического бакалавриата / В. Г. Смирнова [и др.] ; под редакцией В. Г. Смирновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 306 с.	<a href="https://www.urait.ru/bcode/432946">https://www.urait.ru/bcode/432946</a>
Бедяева Т.В. Корпоративная культура и управление персоналом на предприятии гостеприимства : учебное пособие / Т.В. Бедяева, С.А. Степанова, В.Е. Сандрина. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2019. – 155 с.	<a href="https://opac.unecon.ru/elibrar ... 8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0.pdf">https://opac.unecon.ru/elibrar ... 8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0.pdf</a>
Бедяева Т.В. Управление персоналом на предприятии туризма : Учебник .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2013 .— 180 с.	<a href="https://znanium.com/catalog/document?pid=369965">https://znanium.com/catalog/document?pid=369965</a>
Степанова С.А. Влияние межкультурной коммуникации на организационную культуру гостиничного предприятия : учебное пособие / С.А.Степанова, В.Е.Сандрина, Е.В.Чистякова .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2016 .— 115 с.	<a href="http://opac.unecon.ru/elibrary ... 83%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B9.pdf">http://opac.unecon.ru/elibrary ... 83%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B9.pdf</a>

### 5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства

- 7-Zip
- LibreOffice
- ОС Альт образование 10

### 5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД/ ИСС
---	------------------------

1.	Электронная библиотека Grebennikon.ru – <a href="http://www.grebennikon.ru">www.grebennikon.ru</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY – <a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>
3.	Научная электронная библиотека КиберЛеника – <a href="http://www.cyberleninka.ru">www.cyberleninka.ru</a>
4.	База данных ПОЛПРЕД Справочники – <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a>
5.	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary <a href="http://www.oecd-ilibrary.org">www.oecd-ilibrary.org</a>
6.	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a> )
7.	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a> )
8.	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.kodeks.ru">www.kodeks.ru</a> )
9.	Электронная библиотечная система BOOK.ru - <a href="http://www.book.ru">www.book.ru</a>
10.	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a>
11.	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – <a href="http://www.znanium.com">www.znanium.com</a>
12.	Электронная библиотека СПбГЭУ – <a href="http://opac.unecon.ru">opac.unecon.ru</a>

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Наименование учебных аудиторий, перечень	Адрес (местоположение) учебных аудиторий
Ауд. 311 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н,

<p>мебель на 145 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 3шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт., 3 судейских кресла. Компьютер Intel Core i5-3570 Sigabyte GA-H77M - 1 шт., Проектор NEC NP-P501X - 1 шт., Микшер Yamaha MG-102 C - 1 шт., Экран с электроприводом - 1 шт., Усилитель JPA-1120A - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.</p>	<p>Л-3, Л-4, Л-5, лит. А</p>
<p>Ауд. 401 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 32 посадочных места; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт. Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Проектор Nec M350 X мультимедийный - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.</p>	<p>190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А</p>
<p>Ауд. 207 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 54 посадочных места; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., шкаф - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт. Компьютер в cIntel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Проектор цифровой Acer X1240 - 1 шт., Микшер-усилитель ТА-1120 - 1 шт., Акустическая система JBL CONTROL 25 WH - 2 шт., Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.</p>	<p>190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А</p>

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться со следующими документами:

- учебно-методической документацией;
- локальными нормативными актами, регламентирующими основные вопросы организации и осуществления образовательной

деятельности, в том числе регламентирующие порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;

– графиком консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава.

Уровень и глубина освоения дисциплины определяются активной и систематической работой обучающихся на лекционных занятиях, занятиях семинарского типа, выполнением самостоятельной работы, в том числе в части выделения наиболее значимых и актуальных проблем для дальнейшего изучения. Особым условием качественного освоения дисциплины является эффективная организация труда, позволяющая распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком учебного процесса.

При подготовке к учебным занятиям обучающимся предоставляется возможность посещения консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава СПбГЭУ согласно расписанию, установленному в графике консультаций.

Аудиторная и внеаудиторная работа обучающихся должна быть направлена на формирование:

- фундаментальных основ мировоззрения обучающихся и естественнонаучного познания;
- базисных знаний, соответствующих направлению подготовки и заявленной профессиональной области, формирующих целевую и профессиональную основу для подготовки кадров;
- профессиональных компетенций ориентированных на удовлетворение потребностей рынка труда;
- индивидуальной траектории посредством освоения уникального набора профессиональных компетенций дополняющих компетентностную модель обучающегося, за счет ориентации на конкретные профессиональные специализированные области знаний, определяемые представителями рынка труда;
- метанавыков обучающихся, таких как: командная работа и лидерство, анализ данных, цифровые навыки, разработка и реализация проектов, межкультурное взаимодействие.

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).



В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации**

- 1 Корпоративная культура: виды и основные функции на предприятии гостиничного бизнеса.
- 2 Корпоративная культура виды и основные функции на предприятии общественного питания.
- 3 Уровни корпоративной культуры гостиничного предприятия
- 4 Уровни корпоративной культуры предприятия общественного питания.
- 5 Типы и виды корпоративной культуры гостиничного предприятия.
- 6 Тип и виды корпоративной культуры предприятия общественного питания Система ценностей и стандарты поведения как элементы корпоративной культуры гостиничного предприятия.
- 7 Определить влияние национальных особенностей на формирование корпоративной культуры предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
- 8 Каковы предпосылки возникновения организационного поведения как области знаний и учебной дисциплины? Как это связано с изменениями, происходящими в институциональной среде и в самих организациях.
- 9 В чем состоит связь организационного поведения и других дисциплин – социологии, психологии, менеджмента, экономической теории, педагогики?
- 10 В чем, на Ваш взгляд, заключается сложность определения предмета организационного поведения?
- 11 Какие существуют общепринятые понятия предприятий гостеприимства и общественного питания, и как они связаны между собой?
- 12 Опишите основные черты организации, предприятия. Как вы понимаете, в чем отличие формальных организаций от неформальных?
- 13 Чем отличаются научающиеся организации от традиционных? Какое воздействие оказывают эти различия на способы управления людьми?
- 14 В чем заключаются особенности современного этапа (новой парадигмы) развития бизнеса? Какие последствия это имеет в области управления персоналом?
- 15 Что представляет собой жизненный цикл организации? Опишите стадии жизненного цикла, выделите особенности организационного поведения на каждой из них.
- 16 Каковы особенности позиции менеджера в организации и факторы, их обуславливающие?
- 17 Перечислите основные черты управленческой деятельности. В чем проявляется их взаимосвязь с организационным поведением?
- 18 Какую роль играют способности менеджера в управленческой деятельности? Какие типы способностей Вы знаете? Приведите примеры такого влияния с учетом качественных и количественных характеристик способностей.
- 19 Что такое власть? Какие основания власти Вы знаете (по классификации Френча и Рейвена)? Приведите примеры.
- 20 Какие подходы к определению природы власти Вы знаете? Опишите каждый из них (власть как свойство личности, как межличностное отношение, как свойство социальной системы).
- 21 Содержательные теории трудовой мотивации (Маслоу, Мак-Клелланда, Герцберга, Альдерфера)
- 22 Процессуальные теории трудовой мотивации (теория ожидания Врума, модель Портера-Лоулера, теория справедливости, теория атрибуции).
- 23 Мотивационные типы по Герчикову, способы стимулирования предпочтительные для

разных типов.

- 24 Дайте определение конфликта. Каковы уровни и источники конфликтов в организации? Приведите примеры.
- 25 Дайте определение и перечислите структурные элементы конфликта. Этапы и фазы конфликта.
- 26 Какие виды деятельности субъекта управления включают в свое содержание процесс управления конфликтом
- 27 Что такое группа? Как соотносятся группа и социальная группа
- 28 Выделите характерные черты малой группы. Приведите примеры малых групп в организации, за пределами организации.
- 29 Каковы основные теоретические объяснения формированию групп? Какое из них вы считаете наиболее подходящим для организационного поведения.
- 30 Чем отличаются команды от традиционных рабочих групп. Какие факторы определяют целесообразность их построения.
- 31 Какие виды коммуникации Вы знаете. Опишите структуру коммуникативного процесса предприятия гостеприимства и общественного питания.
- 32 Что такое «обратная связь»? В чем состоит ее значение для эффективной коммуникации на предприятии гостеприимства и общественного питания.
- 33 Каковы источники коммуникативных ошибок? Какие приемы повышения эффективности работы с персоналом на предприятии гостеприимства и общественного питания.

## 1.2 Темы письменных работ

Рабочей программой дисциплины не предусмотрено.

## 1.3 Контрольные точки

Номер контрольной точки	Тип контрольной точки	Способ проведения	Номера тем
1	Индивидуальное задание	письменно	1-3
2	Решение задач	письменно	3-6
3	Текущий контроль	с помощью технических средств и информационных систем	1-6

## 1.4 Другие объекты оценивания

Рабочей программой дисциплины не предусмотрено.

## 1.5 Самостоятельная работа обучающегося

Наименования самостоятельной работы	Номера тем
Разработка индивидуальных/ групповых проектов	6
Подготовка к лекционным и практическим занятиям	1-6

Решение профессиональных задач	3-4
Подготовка к экзамену	1-6
Работа с аналитическими базами данных, нормативными документами, справочной литературой	1-2

## 1.6 Шкала оценивания результата

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по дисциплине** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен (или дифференцированный зачет), итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
$\leq 54$	неудовлетворительно
55-69	удовлетворительно
70-84	хорошо
$\geq 85$	отлично

## Шкала оценивания результата

2 (балл до 54)	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат.
3 (балл 55-69)	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены. Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер.
4 (балл 70-84)	Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения.
5 (балл 85-100)	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Продemonстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход.