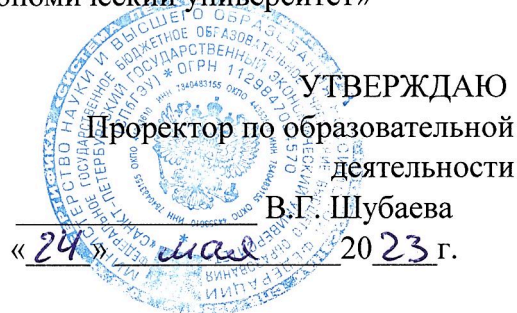


МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»



Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания на предприятиях гостеприимства

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки/ Специальность 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) программы/ Специализация Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе

Уровень высшего образования Бакалавриат

Форма обучения очная

Год набора 2023

Составитель(и):
Старший преподаватель, Зюкина Светлана Леонидовна

Часов по учебному плану	180	Виды контроля в семестрах: Дифференцированный зачет: семестр 4
в том числе:		
контактная работа	64	
самостоятельная работа	116	
практическая подготовка	0	
часов на контроль	0	

Распределение часов дисциплины:

Семестр:	4
Вид занятий	Часы
Лекционные занятия	36
Практические занятия	28
Лабораторные работы	
Итого аудиторных часов	64
Самостоятельная работа	116
Часы на контроль	0
Итого академических часов	180
Общая трудоемкость в зачетных единицах	5

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	3
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ*	4
5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
5.1 Рекомендуемая литература	8
5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства	8
5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД).....	8
6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	11
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	13
1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации	13
1.2 Темы письменных работ.....	13
1.3 Контрольные точки	13
1.4 Другие объекты оценивания	13
1.5 Самостоятельная работа обучающегося	13
1.6 Шкала оценивания результата	14

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель:	Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области организации работы служб питания на предприятиях гостеприимства.
--------------	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания на предприятиях гостеприимства 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-2 - Способен осуществлять разработку и менеджмент бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятий сферы общественного питания	ПК-2.1 - Организует работу служб, отделов предприятий питания с учетом выполнения требований охраны труда и техники безопасности обслуживания потребителей	Знать: нормативно-законодательную базу в области организации питания; понятийный аппарат в деятельности предприятий гостеприимства и предприятий питания; состав служб и организационно-функциональную структуру гостиницы в целом и организационно-функциональную структуру службы питания и банкетинга, в частности в зависимости от категории гостиницы; должностные обязанности и компетенции сотрудников службы питания и банкетинга; основные, вспомогательные, обслуживающие, информационные бизнес-процессы в службе питания и банкетинга; систему управления качеством услуги (планирование качества, стандартизация, организация качества обслуживания, контроль, поддержание качества); систему качества обслуживания (стандарты (технологические, внешнего вида, стандарты поведения, стандарты этикета и пр.), материально-техническое обеспечение, безопасность, атмосфера); требования по охране труда и техники безопасности обслуживания; стандарты обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; методы и формы обслуживания; технологическую цепочку обслуживания; виды меню, организацию и особенности питания в отеле; виды и нормы

		<p>оснащения предприятия питания для качественного обслуживания посетителей; особенности и специфику специализированного программного обеспечения, используемого на предприятиях питания.</p> <p>Уметь: организовать работу по внедрению корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований и ожиданий потребителя; организовать работу и контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, в разных отделах службы питания и банкетинга; обеспечить работу службы и отделов предприятия питания с учетом требований охраны труда и техники безопасности обслуживания потребителей; уметь составлять разные виды меню в разных отделах службы питания и банкетинга; применять специализированное программное обеспечение, используемое на предприятиях питания при работе с заказами, при различных видах расчетов с посетителями.</p> <p>Владеть: операционным менеджментом в разных отделах службы питания и банкетинга; технологической цепочкой обслуживания в разных отделах службы питания и банкетинга; разными методами и формами обслуживания; безопасными приемами труда и техникой безопасного обслуживания; специализированным программным обеспечением при работе с заказами и разными видами расчетов с посетителями.</p>
--	--	---

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ*

Номер и наименование тем и/или разделов/тем	Содержание дисциплины	Объем дисциплины (академические часы)			
		Контактная работа			СРО
		ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
Раздел I. Теоретические и практические основы гостиничного и ресторанного бизнеса					
Тема 1. Введение в дисциплину	Цели и задачи. Логика курса. Объекты изучения. Предмет изучения дисциплины. Место дисциплины в системе предоставления	1	1		2

	туристских услуг. Нормативно-правовая и технологическая документация, регламентирующая гостиничную деятельность; реализацию технологических процессов на предприятиях гостеприимства.				
Тема 2. Гостиница как основа гостеприимства	Особенности предоставления услуг в гостинице. Требования к гостинице. Состав помещений гостиницы основного функционального назначения. Организационно-функциональная структура гостиницы. Методы, функции и принципы управления в гостиничном бизнесе. Услуги в гостинице. Основные и вспомогательные, услуги гостиницы. Организация системы и оценки качества услуг и качества обслуживания потребителя.	2	2		4
Тема 3. Предприятия общественного питания при гостиницах. Организация.	Международные и российские нормативно-правовые документы. Классификация предприятий питания. Услуги на предприятиях общественного питания. Технологические процессы на предприятиях гостеприимства. Особенности выбора набора услуг потребителем и их частотность на предприятии общественного питания. Международные и национальные стандарты обслуживания. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Безопасность на предприятии общественного питания. Сертификация предприятий общественного питания, требования к системе управления качеством оказания услуг на основе принципов ХАССП. Новые форматы предприятий общественного питания в настоящее время. Анализ и обзор тенденций развития в организации питания в настоящее время.	4	3		15
Тема 4. Принципы составления меню	Меню и его виды. Принципы составления меню. Принципы составления и оформление карт-меню. Виды карт-меню. Частотность обновления меню. Анализ меню действующих предприятий общественного питания и их особенности. Понятие видов питания: завтрак, обед, ужин. Особенности меню в пансионатах и санаториях. Роль меню в производственной деятельности предприятия общественного питания. Особенности меню как маркетингового инструмента предприятия общественного питания. Организация работы на основе знаний технологических нормативов обслуживания при решении типовых практических задач с меню.	4	3		12
Тема 5. Технология ресторанного сервиса	Основные рабочие процессы торгового зала ресторана. Оснащение торгового зала и нормативы для обеспечения качественного	5	4		14

	обслуживания в торговом зале (стекло, посуда, приборы и аксессуары, столовое белье). Правила декорирования стола при различных видах мероприятий. Основные правила сервировки стола. Виды сервировок. Техника сервировки стола. Правила подачи блюд и напитков. Техника уборки. Методы и формы ресторанного обслуживания. Технологическая цепочка обслуживания. Специализированное программное обеспечение, используемое на предприятиях питания при работе с заказами при разных видах технологии обслуживания (традиционное, быстрого обслуживания, «ланч-меню», «карты на входе»), при различных видах расчета с посетителем (наличными, банковскими картами, «неплательщика»). Психологические особенности работы с разными категориями гостей.				
Раздел II. Особенности организации службы питания в предприятиях гостеприимства					
Тема 6. Организация питания в гостинице	Виды питания в гостиницах разных категорий и их организация. Виды завтраков. Организация шведского стола. Обслуживание в номерах. Структура и функционал Room service. Работа и оснащение мини-бара. Формы и виды расчетов с клиентами за питание внутри гостиничного комплекса. Методы эффективной организации работы на предприятии. Специальные формы обслуживания в гостинице. Банкетное обслуживание: виды и формы. Специфика обслуживания индивидуальных туристов и организованных туристических групп. Методы разработки технологических схем обслуживания.	6	4		14
Тема 7. Особенности питания туристов из разных стран	Характерные особенности питания туристов из разных стран с учетом их национальных предпочтений. Особенности питания туристов из Европы и США, арабского и восточного мира. Разработка видов питания с учетом особенностей гостей. Требования к обслуживанию частотных гостей из Южной Америки, Китая, Японии, Ирана и др.	2	4		10
Тема 8. Основы деятельности и организации службы питания в гостинице	Структура и особенности ресторанной службы. Аспекты деятельности производственной службы (кухня). Аспекты деятельности торговой службы (торговый зал). Планирование работы структурного подразделения службы питания, организация рабочих мест. Разработка схем сервисных процессов. Контроль и оценка санитарно-эпидемиологического состояния ресторанной службы на основе знания нормативно-правовой и технологической документации. Технологический контроль на соответствие качества производимой	6	2		20

	продукции и услуг, установленные нормативами. Персонал службы питания. Культура обслуживания с использованием профессиональной этики. Принятие управленческих решений в структурном подразделении питания.				
Раздел III. Практическая деятельность службы питания					
Тема 9. Организация обслуживания массовых мероприятий	Служба банкетинга: состав, структура и функционал. Персонал и его должностные обязанности. Общая материально-техническая база. Технология организации массовых мероприятий. Документооборот и алгоритм приема заказа на проведение банкета-фуршета. Эффективные способы взаимодействия с заказчиком. Технология организации и особенности массовых мероприятий: рассылка приглашений; оформление столов: тенденции сервировки и декора; правила рассадки за столом; кувертные карточки и др. Принципы составления банкетного меню. Понятие дресс-кода.	4	3		15
Тема 10. Формы обслуживания массовых и деловых мероприятий и их особенности	Формы обслуживания на предприятиях общественного питания: кейтеринг, обслуживание деловых мероприятий (конференции, семинары, переговоры и т.д.). Кейтеринговое обслуживание и особенности его организации. Виды кейтеринга. Принципы составления кейтерингового меню. Принципы организации кейтерингового обслуживания. Материально-техническое оснащение кейтерингового обслуживания. Персонал и профессиональные требования к нему. Принципы составления коммерческого предложения на кейтеринговое обслуживание мероприятия. Специальные формы обслуживания. Деловой завтрак. Ланч. Бранч. Линер. Кофе-брейк. Барбекю.	2	2		10
Контроль:					0
Всего по дисциплине:		36	28	0	116

*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
Зюкина С.Л. Организация службы питания и банкетинга предприятий гостеприимства : учебное пособие / С.Л. Зюкина. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2020. – 133 с.	http://opac.unecon.ru/elibrary ... 82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F.pdf
Архипова О.В. Event-менеджмент на предприятиях гостеприимства и организация кейтеринга: учебник / О.В. Архипова, С.Л. Зюкина. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2020. – 359 с.	http://opac.unecon.ru/elibrary ... 8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85.pdf
Управление гостиничным бизнесом: трансформация, новые ресурсы и возможности / О.В. Архипова [и др.] ; под ред. д-ра экон. наук, проф. С.А. Степановой, д-ра филос. наук, проф. О.В. Архиповой. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2020. – 149 с	http://opac.unecon.ru/elibrary ... D0%B5%D1%81%D0%BE%D0%BC_20.pdf
Управление качеством: проблемы, исследования, опыт : Сборник научных трудов.: Отв. ред. В.П.Семенов. - СПб.: СПбГИЭУ, 2006. - 271 с.	http://opac.unecon.ru/elibrary ... bl/fulltext/TRUD/2000/6678.pdf
Кущева Н.Б. Управление структурными подразделениями предприятий питания : учебное пособие / Н.Б. Кущева, В.В. Шабалин. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2019. – 118 с.	http://opac.unecon.ru/elibrary ... 80%D0%BD%D1%8B%D0%BC%D0%B8.pdf

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

- 7-Zip
- Adobe Reader
- 1С:Аналитика ПРОФ
- 1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений
- 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 – www.grebennikon.ru
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY – www.elibrary.ru

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

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. 301 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 мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1 шт., тумба - 1 шт., трибуна - 1 шт., Компьютер i3 2100 3.1/2Gb/500Gb/Samsung E1920 NR - 1 шт., Проектор NEC M350 X - 1 шт., Микшер усилитель Jedia TA-1120 - 1 шт., Экран с электро-приводом Draper Baronet 138x180 см - 1 шт., Акустическая система Hi-Fi PRO MASK6T-W - 1 шт., Проектор NEC M350 X - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий:	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А

мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	
Ауд. 312 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 - 1 шт., тумба - 1 шт., трибуна - 1 шт. Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME401X - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А
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 мебель на 145 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 3 шт., тумба - 1 шт., трибуна - 1 шт., 3 судебных 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.	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А

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

Рабочей программой дисциплины не предусмотрено.

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	Кейс-задание	письменно	1-4
2	Кейс-задание	письменно	5-8
3	Текущий контроль	с помощью технических средств и информационных систем	1-10

1.4 Другие объекты оценивания

Наименования объекта оценивания	Способ проведения	Номера тем
Деловая игра	устно	9
Аналитическая работа	письменно	3-4
Практическая работа	письменно	5,8,9,10

1.5 Самостоятельная работа обучающегося

Наименования самостоятельной работы	Номера тем
Подготовка к лекционным и практическим занятиям	2-10
Выполнение домашних заданий	1-10
Подготовка сообщений, докладов	1-10
Работа с аналитическими базами данных, нормативными документами, справочной литературой	1-10
Разработка индивидуальных/ групповых проектов	3-5,7,8
Решение профессиональных задач	3-5,7,8
Написание научных статей	1-10

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
≤ 54	неудовлетворительно
55-69	удовлетворительно
70-84	хорошо
≥ 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.