

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

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

**Менеджмент организации событий и протокольных  
мероприятий на предприятиях 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):  
д.филос.н, Архипова Ольга Валерьевна

Часов по учебному плану	108	<b>Виды контроля в семестрах:</b>  Зачет: семестр 6
в том числе:		
контактная работа	42	
самостоятельная работа	66	
практическая подготовка	0	
часов на контроль	0	

**Распределение часов дисциплины:**

Семестр:	6
Вид занятий	Часы
Лекционные занятия	18
Практические занятия	24
Лабораторные работы	
<b>Итого аудиторных часов</b>	<b>42</b>
Самостоятельная работа	66
Часы на контроль	0
<b>Итого академических часов</b>	<b>108</b>
<b>Общая трудоемкость в зачетных единицах</b>	<b>3</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>6</b>
<b>5.1 Рекомендуемая литература .....</b>	<b>6</b>
<b>5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в     т.ч. отечественного производства .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных     профессиональных баз данных (СПБД).....</b>	<b>7</b>
<b>6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>8</b>
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>9</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....</b>	<b>10</b>
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....</b>	<b>12</b>
<b>1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации .....</b>	<b>12</b>
<b>1.2 Темы письменных работ.....</b>	<b>12</b>
<b>1.3 Контрольные точки .....</b>	<b>12</b>
<b>1.4 Другие объекты оценивания .....</b>	<b>12</b>
<b>1.5 Самостоятельная работа обучающегося .....</b>	<b>12</b>
<b>1.6 Шкала оценивания результата .....</b>	<b>12</b>

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Цель:</b>	Формирование системных знаний о сущности и специфике менеджмента организации событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания, технологиях организации и поведения событий различного типа, современных подходах к формированию и предоставлению услуг, соответствующих требованиям потребителя.
--------------	---

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ Менеджмент организации событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания относится к элективным дисциплинам 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-3.2 - Организует работу предприятий гостеприимства и/или общественного питания с учетом правовых аспектов их деятельности	<p>Знать: технологические, управленческие и организационные регламенты и стандарты организации событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и/или общественного питания.</p> <p>Уметь: осуществлять управление организацией событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и/или общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками организации событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и/или общественного питания с учетом правовых аспектов их деятельности.</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. Особенности организации событий и протокольных мероприятий на предприятиях					

гостеприимства и общественного питания.					
Тема 1. Сущность и специфика менеджмента событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания.	Роль и задачи организации событий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Цели менеджмента событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Особенности формирования спроса и требований к качеству услуг на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Формирование «индустрии досуга» и «экономики впечатлений», их основные характеристики и влияние на менеджмент событий. Современные особенности использования свободного времени. Современные требования к организации событий со стороны различных категорий потребителей. Сущность управления событиями. Новые тенденции в организации событий в индустрии гостеприимства. Структура современного предложения на рынке событийных услуг. Финансовое планирование и контроль проведения мероприятий. Особенности подбора и управления персоналом. Требования к квалификации и опыту персонала. Контроль итоговой эффективности программ на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Безопасность мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания.	4	2		8
Тема 2. Виды и формы событий на предприятиях гостеприимства и общественного питания.	Основные виды, формы и средства организации событий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Актуальные методики организации событий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Дифференциация событий по целям и характеристикам. Инфраструктура предприятия гостеприимства и общественного питания и выбор типа события.	2	2		8
Тема 3. Особенности организации и проведения протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания.	Понятие "протокол" и "протокольное мероприятие". Служба протокола - особенности работы. Государственный протокол РФ. Дипломатический протокол. Бизнес-протокол. Виды мероприятий и принципы их организации. Организация протокольных мероприятий. Планирование, организация и подготовка протокольных мероприятий. Протокольная атрибутика. Прием делегаций: порядок встреч и проводов. Организационная подготовка переговоров. Встреча гостей. Порядок представлений и приветствий. Обмен визитками. Порядок подписания итогового документа. Организация протокольных	2	4		10

	банкетов и фуршетов. Виды официальных и особенности их организации и проведения приемов. Организация «неформальной» атмосферы в рамках официальных мероприятий. Особенности организации массовых мероприятий с участием VIP-гостей. Обеспечение безопасности на протокольных мероприятиях: взаимодействие со службами безопасности, место специалистов по безопасности в ходе мероприятий. Дресс-код мероприятий. Требования формата мероприятия, времени суток. Наиболее распространенные пожелания к форме одежды, указываемые в приглашении.				
<b>Раздел II. Технология организации и проведения событий на предприятиях гостеприимства и общественного питания.</b>					
Тема 4. Технология организации и проведения деловых мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания.	Виды деловых мероприятий и их особенности. Цели и задачи деловых мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Формирование концепции и определение формата делового мероприятия. Технологии планирования, организации и проведения деловых мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Технические требования к организации деловых мероприятий. Особенности организации и проведения мероприятий различного масштаба. Бизнес-коммуникации в процессе организации деловых мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Эффект и эффективность деловых мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания.	2	4		10
Тема 5. Технология создания и организации культурно - досуговых и анимационных программ на предприятиях гостеприимства и общественного питания.	Материально-техническая база организации и проведения культурно-досуговой деятельности на предприятиях гостеприимства и общественного питания: структура, характеристики, требования. Основы драматургии культурно-досуговых мероприятий. Сценарий, сценарный план, экспликация. Основы режиссуры культурно-досуговых мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Конвенции мероприятия. Мастерство ведущего. Формирование и реализация концепции культурно-досугового мероприятия на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Понятие «анимация» и «анимационная деятельность». Виды и формы анимационных программ. Материально-техническая база организации и проведения анимационных программ на предприятиях	4	4		10

	гостеприимства и общественного питания: структура, характеристики, требования. Сценарные основы технологии разработки и организации анимационных программ. Музыкальное оформление анимационных мероприятий. Безопасность анимационных программ на предприятиях гостеприимства и общественного питания.				
Тема 6. Технология организации и проведения корпоративных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания.	Виды корпоративных мероприятий и их особенности. Цели и задачи корпоративных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Формирование концепции и определение формата корпоративных мероприятия. Технологии планирования, организации и проведения корпоративных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Эффект и эффективность корпоративных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания.	2	4		10
Тема 7. Эксклюзивные события на предприятиях гостеприимства и общественного питания.	Понятие «эксклюзивное событие» на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Факторы, формирующие уникальное предложение предприятия гостеприимства и общественного питания. Авторские программы на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Концепция эксклюзивного события.	2	4		10
<b>Контроль:</b>					<b>0</b>
<b>Всего по дисциплине:</b>		<b>18</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>66</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
Event-менеджмент на предприятиях гостеприимства и организация кейтеринга : практикум. Направлении подготовки 43.03.03 Гостиничное дело // С.-Петерб. гос. экон. ун-т ; сост.: О.В. Архипова, С.Л. Зюкина, О.С. Губченко. – Санкт-Петербург, 2021. – 64 с.	<a href="https://opac.unecon.ru/elibrar ... 80%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%82.pdf">https://opac.unecon.ru/elibrar ... 80%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%82.pdf</a>
Архипова О.В. Организация культурно-досуговой деятельности на предприятии гостеприимства : учебное	<a href="https://opac.unecon.ru/elibrar ... B3%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9.pdf">https://opac.unecon.ru/elibrar ... B3%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9.pdf</a>

пособие. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2018. – 67 с.	
Архипова О.В. Основы обслуживания деловых и корпоративных клиентов в гостиничном и ресторанном бизнесе : учебное пособие / О.В. Архипова. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2018. – 142 с.	<a href="https://opac.unecon.ru/elibrar ... BB%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D1%85.pdf">https://opac.unecon.ru/elibrar ... BB%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D1%85.pdf</a>
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.	<a href="https://opac.unecon.ru/elibrar ... 8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85.pdf">https://opac.unecon.ru/elibrar ... 8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85.pdf</a>
Романцов, А. Н. Event-маркетинг. Сущность и особенности организации (2-е издание) : практическое пособие / А. Н. Романцов. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 89 с.	<a href="https://www.iprbookshop.ru/57071.html">https://www.iprbookshop.ru/57071.html</a>
Румянцев Д., Франкель Н. Event-маркетинг. Все об организации и продвижении событий. — СПб.: Питер, 2019. — 320 с.	<a href="https://ibooks.ru/bookshelf/376984/reading">https://ibooks.ru/bookshelf/376984/reading</a>

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

- 7-Zip
- ОС Альт образование 10
- LibreOffice

## 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.unicon.ru">opac.unicon.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 мебель на 145 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 3 шт., тумба - 1 шт., трибуна - 1 шт., 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.	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. 509 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 40 посадочных мест; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1 шт., трибуна - 1 шт. Переносной мультимедийный комплект: Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA, Мультимедийный проектор	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А



LG PF1500G. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	
Ауд. 509А 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 48 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт. Компьютер I5-7400/8Gb/1Tb/ DELL S2218H - 19 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	Информационно-аналитическая работа	письменно	1-3
2	Проектно-аналитическая работа	письменно	4-7
3	Текущий контроль	с помощью технических средств и информационных систем	1-7

### 1.4 Другие объекты оценивания

Рабочей программой дисциплины не предусмотрено.

### 1.5 Самостоятельная работа обучающегося

Наименования самостоятельной работы	Номера тем
Выполнение расчетных, аналитических, расчетно-графических и др. заданий	1-3
Выполнение домашних заданий	1,2
Разработка индивидуальных/ групповых проектов	4-7
Подготовка к лекционным и практическим занятиям	1-7

### 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 зачет, итоговый результат формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<55	Незачет
>=55	Зачет

### 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.