МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Проректор по образовательной деятельности  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Г. Шубаева  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

***Менеджмент организации событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания***

**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 | *заочная* |
| Год набора | *2025* |

Составитель*(и)*:

|  |
| --- |
| д.филос.н, Архипова Ольга Валерьевна |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часов по учебному плану | 108 | **Виды контроля в семестрах:**   |  | | --- | | Зачет: семестр 8 | |
| в том числе: |  |
| контактная работа | 10 |
| самостоятельная работа | 94 |
| практическая подготовка | 0 |
| часов на контроль | 4 |

**Распределение часов дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| Семестр: | 8 |
| Вид занятий | Часы |
| Лекционные занятия | 4 |
| Практические занятия | 6 |
| Лабораторные работы |  |
| **Итого аудиторных часов** | **10** |
| Самостоятельная работа | 94 |
| Часы на контроль | 4 |
| **Итого академических часов** | **108** |
| **Общая трудоемкость в зачетных единицах** | **3** |

Санкт-Петербург

2025

**СОДЕРЖАНИЕ**

[**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** 3](#_Toc83656871)

[**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ** 3](#_Toc83656872)

[**3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ** 3](#_Toc83656873)

[**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\*** 3](#_Toc83656874)

[**5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 6](#_Toc83656875)

[**5.1 Рекомендуемая литература** 6](#_Toc83656876)

[**5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства** 7](#_Toc83656877)

[**5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)** 7](#_Toc83656878)

[**6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 8](#_Toc83656879)

[**7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ** 9](#_Toc83656880)

[**8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ** 10](#_Toc83656881)

[**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** 11](#_Toc83656882)

[**1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации** 11](#_Toc83656883)

[**1.2 Темы письменных работ** 11](#_Toc83656884)

[**1.3 Контрольные точки** 11](#_Toc83656885)

[**1.4 Другие объекты оценивания** 11](#_Toc83656886)

[**1.5 Самостоятельная работа обучающегося** 11](#_Toc83656887)

[**1.6 Шкала оценивания результата** 11](#_Toc83656888)

# **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель:** | 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 | Знать: технологические, управленческие и организационные регламенты и стандарты организации событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и/или общественного питания.  Уметь: осуществлять управление организацией событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и/или общественного питания..  Владеть: навыками организации событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и/или общественного питания с учетом правовых аспектов их деятельности.. |

# **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. | | 2 | |  |  | 12 |
| Тема 2. Виды и форматы событий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. | Основные виды, формы и средства организации событий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Формат события. Конвенции формата. Популярные форматы событий. Концепция события. 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. | | 1 | |  |  | 12 |
| 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 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. | | 1 | |  |  | 14 |
| **Раздел II. Технология организации и проведения событий на предприятиях гостеприимства и общественного питания.** | | | | | | | |
| 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 |  | 14 |
| 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 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. | |  | | 2 |  | 14 |
| 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 |  | 14 |
| 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. | |  | |  |  | 14 |
| **Контроль:** | | | | | | | **4** |
| **Всего по дисциплине:** | | **4** | | **6** | |  | **94** |

\*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** |
| Архипова, Ольга Валерьевна. Организация культурно-досуговой деятельности на предприятиях гостеприимства : учебник / О.В.Архипова ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса. Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2022. 1 файл (2,07 МБ). | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9\_22.pdf](https://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%BE-%D0%B4%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9_22.pdf) |
| Архипова О.В. Организация культурно-досуговой деятельности на предприятии гостеприимства : учебное пособие. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2018. – 67 с. | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... B3%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9.pdf](https://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%BE-%D0%B4%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9.pdf) |
| 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. | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... BB%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D1%85.pdf](https://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/%D0%9E%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D0%BE%D0%B1%D1%81%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D1%85.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. | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... 8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85.pdf](https://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/Event-%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B5%D0%B4%D0%B6%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85.pdf) |
| 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. | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... 80%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%82.pdf](https://opac.unecon.ru/elibrary/2015/rabprog/%D0%9F%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%BA%D1%83%D0%BC_%D0%90%D1%80%D1%85%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B0%20%D0%97%D1%8E%D0%BA%D0%B8%D0%BD%D0%B0%20%D0%93%D1%83%D0%B1%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%20%D1%8D%D0%BB.%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%82.pdf) |
| Румянцев Д., Франкель Н. Event-маркетинг. Все об организации и продвижении событий. — СПб.: Питер, 2019. — 320 с. | <https://ibooks.ru/bookshelf/376984/reading> |
| 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 c. | <https://www.iprbookshop.ru/57071.html> |

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

|  |
| --- |
| - 7-Zip |
| - ОС Альт образование 10 |
| - LibreOffice Base |
| - LibreOffice Calc |
| - LibreOffice Writer |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование СПБД/ ИСС** |
| 1. | Электронная библиотека Grebennikon.ru – [www.grebennikon.ru](http://www.grebennikon.ru) |
| 2. | Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru |
| 3. | Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru |
| 4. | База данных ПОЛПРЕД Справочники – [www.polpred.com](http://www.polpred.com) |
| 5. | База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary  [www.oecd-ilibrary.org](http://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](http://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. 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 - 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 С - 1 шт., Экран с электроприводом - 1 шт., Усилитель JPA-1120А - 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 - 1шт., трибуна - 1шт. Переносной мультимедийный комплект: Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA, Мультимедийный проектор LG PF1500G. 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. 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.  Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход. |