МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

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

***Организация сетевого ресторанного бизнеса и кейтеринг***

**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)*:

|  |
| --- |
| Старший преподаватель, Зюкина Светлана Леонидовна |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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\*** 4](#_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** 7](#_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** 12](#_Toc83656882)

[**1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации** 12](#_Toc83656883)

[**1.2 Темы письменных работ** 12](#_Toc83656884)

[**1.3 Контрольные точки** 12](#_Toc83656885)

[**1.4 Другие объекты оценивания** 12](#_Toc83656886)

[**1.5 Самостоятельная работа обучающегося** 12](#_Toc83656887)

[**1.6 Шкала оценивания результата** 12](#_Toc83656888)

# **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель:** | Формирование у студентов теоретического и практического понимания применения информационных и коммуникационных технологий для удовлетворения требований потребителя в продукте или услуге сетевого ресторанного бизнеса и практических навыков осуществления данного вида производственно-технологической деятельности; изучение и освоение студентами основных систем автоматизации сетевого ресторанного бизнеса и кейтеринга и эффективное их использование. |

# **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина Б1.В.ДВ Организация сетевого ресторанного бизнеса и кейтеринг 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: - тенденции формирования и развития гостиничного бизнеса; -нормативно-законодательную базу в области организации питания и оказания услуг, в т.ч. в сетевом ресторанном бизнесе -основные программные продукты на основе новейших информационных и коммуникационных технологий для сетевого ресторанного бизнеса  Уметь: -применять современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг для выявления тенденций его формирования и развития; -анализировать особенности построения сетевого ресторанного бизнеса; -применять информационные и коммуникационные технологии для удовлетворения требований потребителя в продукте или услуге. .  Владеть: -навыками применения современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг для выявления тенденций формирования и развития сетевого гостиничного и ресторанного бизнеса и кейтеринга; - навыками оценки преимуществ и недостатков сетевой формы организации ресторанного бизнеса и кейтеринга; - новейшими информационными и коммуникационными технологиями и способами их применения для разработки и предоставления продукта или услуги в соответствии с требованиями потребителей.  . |

# **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. Принципы организации сетевого ресторанного бизнеса.** | | | | | | | |
| Тема 1. Введение в дисциплину. Понятийный аппарат. | Цели и задачи. Логика курса. Понятийный аппарат. Предприятия общественного питания и их классификация. Услуги общественного питания. | | 0.25 | | 0.5 |  | 5 |
| Тема 2. Теоретические основы развития сетевой формы ресторанного бизнеса. | Сетеизация и сетевые структуры. Виды сетей. Современные научные принципы и методы исследования гостиничных услуг для выявления тенденций его формирования и развития, в том числе и сетевых структур. Сетевая модель ведения бизнеса. Преимущества и недостатки сетевой формы организации бизнеса. | | 0.25 | | 0.5 |  | 10 |
| Тема 3. Современные стратегии развития сетевого ресторанного бизнеса. | Применение современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных и ресторанных услуг. Тенденции развития ресторанных сетей в мировой практике и в России. Региональные особенности развития сетевого ресторанного бизнеса: исторические предпосылки и современное состояние. Особенности и анализ. Виды ресторанных сетей и их особенности. Нормативно-законодательные акты для формирования, развития и деятельности сетевого ресторанного бизнеса. Навыки применения и развития сетевого ресторанного бизнеса на основе франчайзинга. Особенности. Сравнительный анализ | | 0.5 | | 0.5 |  | 10 |
| Тема 4. Особенности построения сетевого ресторанного бизнеса. | Владение научными принципами и методами организации производства. Организационно-функциональная структура производства. Производственный персонал. Разработка план-схемы территории предприятия. Рабочие программы логистики. Требования к инженерным системам. Документооборот для организации и деятельности производства. Фонд документации. Программы управления личной гигиеной и обучения гигиеническим навыкам на предприятиях, занятых производством, реализацией, хранением продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов. Блок-схемы технологических процессов производства. Программа производственного контроля. Разработка и внедрение системы/принципов HACCP. Закупки. Методология оценки поставщиков. Процедура прослеживаемости движения сырья, п/ф, готовой продукции, покупных товаров. | | 0.5 | | 1 |  | 10 |
| Тема 5. Особенности управления сетевым ресторанным бизнесом. | Организационно-функциональные структуры управления ресторанных сетей и их характеристики. Новые должности для ресторанных сетей и их функционал. Особенности применения новых маркетинговых технологий как выявления тенденций формирования и развития успешного сетевого ресторанного бизнеса. Глобальный маркетинг. Инновационная деятельность. Электронная коммерция. CRM-системы. Программы лояльности. | | 0.5 | | 1 |  | 15 |
| **Раздел II. Принципы организации кейтеринга на предприятиях гостеприимства.** | | | | | | | |
| Тема 6. Основы кейтеринга на предприятиях гостеприимства. | Основы кейтеринга на предприятиях гостеприимства Понятийный аппарат и терминология. Нормативно-правовые акты. Этапы развития кейтеринга. Современные тенденции развития кейтеринга. Виды кейтеринга и их особенности. Основные этапы проведения событийного кейтеринга. Дополнительные услуги и анимационные программы. Жизненный цикл проекта. Инструменты для организации и управления событийным кейтерингом. | | 0.5 | | 0.5 |  | 10 |
| Тема 7. Принципы организации кейтеринга. | Ресурсы и материально-техническая база для организации кейтеринга. Оборудование и оснащение. Организация логистики. Требования к площадке. Требования к персоналу. Принципы создания меню и требования к блюдам. Требования к мебели. Правила доставки блюд и п/ф. Правила расстановки мебели. Правила сервировки и накрытия. Доготовка ПВСГ. Правила выкладки Методы и формы обслуживания. Демонтаж и уборка. Правила сбора и вывоза мусора и пищевых отходов. | | 0.5 | | 0.5 |  | 10 |
| **Раздел III. Автоматизация технологических и организационных процессов на предприятиях гостеприимства.** | | | | | | | |
| Тема 8. Системы автоматизации сетевого ресторанного бизнеса. | Понятийный аппарат информационно-коммуникационных технологий. Особенности автоматизации сетевого ресторанного бизнеса. Оборудование и план-схема его размещения. Программные продукты (ПП) системы автоматизации. Сравнительный анализ автоматизированных систем как владение навыками применения современных научных принципов и методов исследования формирования и развития сетевого ресторанного бизнеса. | | 0.5 | | 1 |  | 14 |
| Тема 9. Системы автоматизации для кейтеринга. | Документооборот в процессе организации кейтеринга. Электронный документооборот(ЭДО). Программное обеспечение для эффективной организации и дейтельности кейтеринга. Сравнительный анализ программных продуктов(ПП) для кейтеринга. | | 0.5 | | 0.5 |  | 10 |
| **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 О.В., Зюкина С.Л.Event-менеджмент на предприятиях гостеприимства и организация кейтеринга : учебник / О.В.Архипова, С.Л.Зюкина ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса. Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2020. 1 файл (3,94 МБ). | [http://opac.unecon.ru/elibrary ... 8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85.pdf](http://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 : направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело / Минобрнауки России, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса ; сост.: [О.В. Архипова и др.]. Санкт-Петербург : [б. и.], 2021. 1 файл (2,46 МБ). | [http://opac.unecon.ru/elibrary ... 80%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%82.pdf](http://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) |
| Зюкина С.Л. Сетевой ресторанный бизнес : учебное пособие / С.Л. Зюкина. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2018. – 130 с. | [http://opac.unecon.ru/elibrary ... B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9.pdf](http://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/%D0%A1%D0%B5%D1%82%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9.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](http://opac.unecon.ru/elibrary/2015/monogr/%D0%A3%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%BC%20%D0%B1%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B5%D1%81%D0%BE%D0%BC_20.pdf) |
| Поночевный Д.А. Информационные технологии обеспечения бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания : учебное пособие / Д.А. Поночевный. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2021. – 106 с. | [http://opac.unecon.ru/elibrary ... D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F\_21.pdf](http://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/%D0%98%D0%BD%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8%20%D0%BE%D0%B1%D0%B5%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F_21.pdf) |

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

|  |
| --- |
| - 7-Zip |
| - ОС Альт образование 10 |
| - 1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений" (1С:ERP Управление предприятием) |
| - 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. 201 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 175 посадочных мест; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 2шт., тумба - 1шт.Компьютер ntel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор Panasonic PT-VX610Е - 1 шт., Микшерный пульт - 1 шт., Микшер-усилитель ТА-1120 - 1 шт., Экран DRAPER BARONET 175/234 - 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. 205 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 205 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1 шт., тумба - 1 шт., Компьютер в сост. Intel Core i5-3570 Sigabyte GA-H77M - 1 шт., Проектор NEC NP-M403X - 1 шт., Экран DRAPER BARONET 175/234 - 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. 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 сIntel 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. | 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 | Аналитическая работа | с помощью технических средств и информационных систем | 1-3 |
| 2 | Проектно-аналитическая работа | письменно | 5-7 |
| 3 | Текущий контроль | с помощью технических средств и информационных систем | 1-9 |

## **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 | 3-4 |
| Разработка индивидуальных/ групповых проектов | 6-7 |
| Решение профессиональных задач | 4-9 |
| Выполнение домашних заданий | 3-7 |

## **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. |