МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

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

***Проект: Проектирование деятельности и продуктов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания***

**Рабочая программа дисциплины**

(реализуемой в форме практической подготовки)

|  |  |
| --- | --- |
| 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)*:

|  |
| --- |
| к.и.н, Николаев Андрей Валентинович |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часов по учебному плану | *180* | **Виды контроля в семестрах:**  *Дифференцированный зачет: семестр 8* |
| в том числе: |  |
| контактная работа | *20* |
| самостоятельная работа | *156* |
| практическая подготовка | *10* |
| часов на контроль | *4* |

**Распределение часов дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| Семестр: | *8* |
| Вид занятий | Часы |
| Лекционные занятия | *10* |
| Практические занятия (практическая подготовка) | *10* |
| Лабораторные работы |  |
| **Итого аудиторных часов** | ***20*** |
| Самостоятельная работа | *156* |
| Часы на контроль | *4* |
| **Итого академических часов** | ***180*** |
| **Общая трудоемкость в зачетных единицах** | ***5*** |

Санкт-Петербург

2025

СОДЕРЖАНИЕ

[1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 3](#_Toc79757556)

[2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 3](#_Toc79757557)

[3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3](#_Toc79757558)

[4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 4](#_Toc79757559)

[5. ПРОЕКТНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 6](#_Toc79757560)

[6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 6](#_Toc79757561)

[7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 7](#_Toc79757562)

[8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 9](#_Toc79757563)

[9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 9](#_Toc79757564)

1. **ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель:** | Формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в принятии управленческих решений при реализации проектной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания, с учётом современного научно-проектного инструментария, действующих правовых норм и ресурсов. |

1. **МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина Б1.В Проект: Проектирование деятельности и продуктов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1..

Реализация дисциплины, как компонента образовательной программы, осуществляется в форме практической подготовки путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

1. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование компетенции выпускника** | **Код и наименование индикаторов достижения компетенций** | **Планируемые результаты обучения по дисциплине** |
| УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений | УК-2.2 - Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | Знать:  типы производственных связей между структурными подразделениями и функциональные обязанности сотрудников, а также методы принятия решений при проектировании производственных процессов с учетом действующих правовых норм и особенностей материально-технического обеспечения гостиничных предприятий и предприятий общественного питания.  Уметь:  рассчитать материально-техническое обеспечение гостиничного номера или торгового зала предприятий общественного питания с учетом действующих правовых норм.  Владеть:  навыками принятия оптимальных решений при расчете материально-технического обеспечения гостиничного номера или торгового зала предприятий общественного питания с учетом действующих правовых норм и стоимости материалов. |
| ПК-5 - Способен проектировать объекты гостеприимства и общественного питания | ПК-5.1 - Осуществляет проектирование деятельности и продуктов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания | Знать:  действующие правовые нормы проектирования деятельности и продуктов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.  Уметь:  использовать научные принципы и методы исследования рынка услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания при проектировании деятельности и продуктов на этих предприятиях с учетом действующих правовых норм.  Владеть:  приемами разработки производственных процессов и продуктов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом технологического процесса и нормативно-правовой документации. |
| ПК-6 - Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ПК-6.1 - Осуществляет принятие управленческих решений для оценки предпринимательских инициатив бизнес-планирования и проектирования в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | Знать:  этапы процесса бизнес-планирования и проектирования в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, а также методы принятия управленческих решений по оценке бизнес-проектов.  Уметь:  разрабатывать проекты и концепции предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.  Владеть:  технологией принятия управленческих решений при оценке бизнес-проектов и продуктов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Этапы реализации дисциплины** | **Содержание этапа** |
| 1 | Тема 1. Концептуальные основы проектирования деятельности и продуктов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. | Основные характеристики проекта. Жизненный цикл и фазы проекта. Особенности управления проектами в гостиничном бизнесе. Подходы к организации деятельности: функциональный, процессный, проектный. Проектная организация на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 2 | Тема 2. Объёмно-планировочные решения и нормативный подход в проектировании предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. | Расположение помещений на этажах, композиционные схемы сочетания планировочных решений расположения помещений на предприятиях гостеприимства. Размещение помещений с учетом функциональных процессов и схем перемещения людей в здании. Виды нормативных документов: ГОСТ, СНиП, СанПиН, правила, нормы, стандарты РФ, регулирующих проектирование в сфере гостеприимства и общественного питания. |
| 3 | Тема 3. Разработка концепции проекта гостиничного продукта и деятельности по его реализации. | Разработка плана-алгоритма концепции проекта, включая календарный план и бюджет проекта. Определение проблемы и гипотезы её решения в ходе проекта. Разработка «дорожной карты» концепции проекта гостиничного продукта и деятельности по его реализации. Сценарный подход определения ожиданий заинтересованных сторон. |
| 4 | Тема 4. Разработка концепции деятельности предприятия общественного питания с учётом инновационных изменений. | Разработка плана-алгоритма концепции проекта, включая календарный план и бюджет проекта. Определение существующих проблем и формулировка гипотезы по их решению, с учётом применения инновационных технологий. Разработка «дорожной карты» внедрения инновационных технологий на предприятии общественного питания. |
| 5 | Тема 5. Организационные структуры и инструменты управления проектированием деятельности гостиничного предприятия и предприятия общественного питания. | Применения проектного управления в гостиничном бизнесе. Установление общего плана, отражающего методику управления проектом. Характеристика инструментов управления проектом. Сущность проектного планирования и описание этапов разработки проекта. Составление матрицы ответственности по реализации проекта. |
| 6 | Тема 6. Управление материальными ресурсами и стоимостью проекта в гостиничных предприятиях и предприятиях общественного питания. | Управление материальными ресурсами проекта: определение понятия и способов. Классификация ресурсов, выделяемых в проекте. Процессный подход в управлении материальными ресурсами проекта. Разработка графика обеспечения проекта ресурсами. Регулирование поставок ресурсов по проекту. Оценка затрат на ресурсы. |
| 7 | Тема 7. Управление рисками проекта в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. | Анализ рисков и допущений. Анализ возможных внутриотраслевых рисков, связанных с деятельностью предприятия гостиничного бизнеса и других средств размещения. Оценка вероятности их наступления. |
| 8 | Тема 8. Управление командой проекта в гостиничном бизнесе. | Формирование команды проекта. Стадии жизненного цикла команды проекта, стадия эффективной работы команды. Развитие команды проекта, повышение квалификации членов команды проекта, совершенствование взаимодействия между членами команды. Условия работы и эффективность проекта. |
| 9 | Тема 9. Мониторинг и контроль реализации проекта. Завершение проекта в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. | Определение способов мониторинг работ по проекту. Определение параметров измерения прогресса выполнения работ по проекту. Анализ результатов принимаемых решений. Мониторинг промежуточных оценок проекта. Аудит и система контроля качества проводимых работ по проекту. Закрытие проекта, акт выполненных работ. |

1. **ПРОЕКТНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

Реализация дисциплины осуществляется в виде проектной работы обучающихся и предусматривает возможность частичной реализации дисциплины за пределами территории университета на базе профильной организации, с которой заключен договор о практической подготовке по данной ОПОП. Выбор конкретных заданий зависит от специфики деятельности профильной организации.

1. **РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Учебно-методическое обеспечение

|  |  |
| --- | --- |
| **Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)** | **Электронные ресурсы** |
| Басовский, Л. Е. Прогнозирование и планирование в условиях рынка : учебное пособие / Л.Е. Басовский. - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 260 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004198-8. - | [https://znanium.com/catalog/product/1941753](https://znanium.com/catalog/product/1941753%20) |
| Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. | [https://znanium.com/catalog/product/1233293](https://znanium.com/catalog/product/1233293%20) |
| Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6. | [https://znanium.com/catalog/product/1865730](https://znanium.com/catalog/product/1865730%20) |
| Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016041-2. | [https://znanium.com/catalog/product/1855501](https://znanium.com/catalog/product/1855501%20) |
| Веткина, С. Н. Человек и его потребности : учебно-методическое пособие / С. Н. Веткина, Е. В. Винтайкина. - Москва : Финансы и статистика, 2021. - 132 с. - ISBN 978-5-00184-062-6. | [https://znanium.com/catalog/product/1880829](https://znanium.com/catalog/product/1880829%20) |

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

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

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 |

1. **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ 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 оборудования и технических средств обучения** | **Адрес (местоположение) учебных аудиторий** |
| 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 |
| 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. 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 |

При прохождении дисциплины в форме практической подготовки в профильной организации обучающимся предоставляется возможность использовать помещения профильной организации, согласованные в договоре о практической подготовке, а также находящееся в них оборудование и технические средства обучения, необходимые для успешного выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

1. **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.

1. **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется путем проведения процедур текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с настоящим ФОС, рабочей программой дисциплины и ЛНА университета.

**9.1 Задания для текущего контроля:**

Задания для текущего контроля формируются в соответствии с паспортом проекта.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Номер контрольной точки** | **Тип контрольной точки** | **Способ проведения** | **Номера этапов реализации дисциплины** |
| 1 | Информационно-аналитическая работа | с помощью технических средств и информационных систем | 1-4 |
| 2 | Проектно-аналитическая работа | с помощью технических средств и информационных систем | 5-9 |
| 3 | Текущий контроль | с помощью технических средств и информационных систем | 1-9 |

Самостоятельная работа обучающегося:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование самостоятельной работы** | **Номера этапов реализации дисциплины** |
| Подготовка к лекционным и практическим занятиям | 1,3,5 |
| Работа с аналитическими базами данных, нормативными документами, справочной литературой | 2,4 |
| Разработка индивидуальных/ групповых проектов | 6-9 |

Текущий контроль проводится в течение периода прохождения дисциплины.

**9.2 Промежуточная аттестация**

Результаты освоения дисциплины в форме практической подготовки оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации путем защиты оформленных отчетов с возможным проведением процедур внутренней независимой оценки качества образовательной деятельности с привлечением практиков и независимых экспертов.

Порядок прохождения промежуточной аттестации регламентируется Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования.

**9.3 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.  Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход. |

При необходимости для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике используются фонды оценочных средств, адаптированные для обучающихся с ОВЗ и инвалидов.