МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

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

***Моделирование концепта предприятий сферы гостеприимства и общественного питания***

**Рабочая программа дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| Направление подготовки/ *Специальность* | *43.04.03 Гостиничное дело* |
| Направленность (профиль) программы/  *Специализация* | *Стратегическое управление предприятием индустрии гостеприимства* |
| Уровень высшего образования | *Магистратура* |
| Форма обучения | *заочная* |
| Год набора | *2025* |

Составитель*(и)*:

|  |
| --- |
| к.пед.н, Воронцова Галина Григорьевна |
| д.э.н, Степанова Светлана Александровна |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часов по учебному плану | 144 | **Виды контроля в семестрах:**   |  | | --- | | Дифференцированный зачет: семестр 2 | |
| в том числе: |  |
| контактная работа | 16 |
| самостоятельная работа | 124 |
| практическая подготовка | 0 |
| часов на контроль | 4 |

**Распределение часов дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| Семестр: | 2 |
| Вид занятий | Часы |
| Лекционные занятия | 4 |
| Практические занятия | 12 |
| Лабораторные работы |  |
| **Итого аудиторных часов** | **16** |
| Самостоятельная работа | 124 |
| Часы на контроль | 4 |
| **Итого академических часов** | **144** |
| **Общая трудоемкость в зачетных единицах** | **4** |

Санкт-Петербург

2025

**СОДЕРЖАНИЕ**

[**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** 3](#_Toc183079807)

[**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ** 3](#_Toc183079808)

[**3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ** 3](#_Toc183079809)

[**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\*** 4](#_Toc183079810)

[**5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 6](#_Toc183079811)

[**5.1 Рекомендуемая литература** 6](#_Toc183079812)

[**5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства** 7](#_Toc183079813)

[**5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)** 7](#_Toc183079814)

[**6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 8](#_Toc183079815)

[**7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ** 9](#_Toc183079816)

[**8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ** 10](#_Toc183079817)

[**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** 12](#_Toc183079818)

[**1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации** 12](#_Toc183079819)

[**1.2 Темы письменных работ** 12](#_Toc183079820)

[**1.3 Контрольные точки** 12](#_Toc183079821)

[**1.4 Другие объекты оценивания** 12](#_Toc183079822)

[**1.5 Самостоятельная работа обучающегося** 12](#_Toc183079823)

[**1.6 Шкала оценивания результата** 12](#_Toc183079824)

# **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель:** | Научить разрабатывать сервисный план для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом технологического цикла обслуживания гостей, а также УТП на основе маркетингового анализа рынка услуг, развития цифровых технологий и использования инновационного оборудования. |

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

Дисциплина Б1.О Моделирование концепта предприятий сферы гостеприимства и общественного питания относится к обязательной части Блока 1.

# **3.** **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

| **Код и наименование компетенции выпускника** | **Код и наименование индикатора достижения компетенций** | **Планируемые результаты обучения по дисциплине** |
| --- | --- | --- |
| УК-1 - Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | УК-1.1 - Демонстрирует навыки системного и критического мышления и готовность к грамотному, логичному, аргументированному формированию собственных суждений и анализу информации | Знать: теоретические аспекты системного анализа и критического мышления.  Уметь: использовать системный анализ для формирования собственных суждений и оценке информации..  Владеть: навыками грамотного, логичного, аргументированного изложения собственных суждений по оценке информации.. |
| ОПК-1 - Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ОПК-1.1 - Знает методы формирования технологической концепции организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Знать: основные концепции предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и технологические процессы обслуживания гостей на этих предприятиях.  Уметь: разрабатывать сервисный план для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом технологических процессов обслуживания гостей на этих предприятиях..  Владеть: владеть методами формирования технологической концепции (сервисного плана) для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом технологических процессов обслуживания гостей на этих предприятиях.. |
| ОПК-4 - Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ОПК-4.1 - Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | Знать: методы маркетингового анализа рынка услуг и стратегий развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.  Уметь: проводить маркетинговый анализ рынка услуг и стратегий развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания..  Владеть: техниками разработки программ стратегического развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.. |

# **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** |
| Тема 1. Анализ трендов развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. | Глобальные тренды развития сервисных предприятий и индустрии гостеприимства. Основные понятия и определения трендвотчинга, история возникновения и развития, основоположники и последователи этого явления. Микро и макротренды, содержание, их различия, сроки действия, примеры этих типов трендов. Влияние социальных и экономических явлений на тренды развития и его сроки. Отличие понятий "тренд" и "тенденции". Драйверы и барьеры в развитии трендов. Разница между трендвотчингом, форсайтом и future studies. | | 2 | | 2 |  | 6 |
| Тема 2. Формы и методы оценки трендов развития предприятий индустрии гостеприимства. | Карта трендов, структура и описание. Цели и задачи картирования трендов в индустрии гостеприимства и общественного питания. Радар трендов, технологии его составления, анализ и прогнозирование трендов в индустрии гостеприимства. Этапы моделирования сервисной системы. Специфика формирования модели технологических процессов сервисных систем, моделирование концепта предприятий в индустрии гостеприимства. Концепция услуги, характеристика сервисной услуги, условия выбора сервисного предложения, потребительские риски. Инструменты моделирования сервисной системы предприятия в сфере гостеприимства. Сервисный план гостиничного предприятия: алгоритм разработки, примеры. | |  | | 2 |  | 6 |
| Тема 3. Маркетинговые стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. | Базовые исследования и анализ рыночной ситуации и конкурентной среды предприятия гостеприимства и общественного питания. Цифровая карта (mindom.ru). Сравнительный анализ предложений гостиничного рынка и рынка услуг питания по системе most popular (самые популярные) и exclusive. Маркетинговые исследования по оценке трендов развития предприятий гостеприимства и общественного питания. Оценка положения отеля/ресторана (аудит торговой марки, диаграмма конкурентоспособности предприятия). Анализ целевой аудитории: количественные методики (личные интервью, опросы, анкетирование) и качественные методы исследования (глубинные интервью, методы экспертных оценок, метод фокус-групп и т.д.). Позиционирование предприятия на рынке гостиничных услуг. Предложения по совершенствованию стратегии развития гостиничного предприятия. Разработка карты трендов развития для предприятия на рынке гостиничных услуг и услуг питания. | |  | | 2 |  | 6 |
| Тема 4. Бизнес-концепты предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: анализ и тренды развития . | Основные подходы к содержанию и анализу концепта предприятий гостеприимства и общественного питания. Специфика услуг на гостиничных предприятиях и предприятиях общественного питания, их сущность и содержание. Условия выбора услуг предприятия гостеприимства и общественного питания, потребительские риски. Структура концепции предприятия гостеприимства. Бизнес-модели предприятий гостеприимства и общественного питания, анализ существующих концептов предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания. | | 2 | | 2 |  | 6 |
| Тема 5. Технологическая концепция предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: способы формирования. | Цикл технологического обслуживания гостей на предприятиях гостеприимства. Этапы разработки технологической модели обслуживания на гостиничных предприятиях и предприятиях сферы питания. Инструменты моделирования системы организации производства и обслуживания на предприятии в сфере гостеприимства и питания. Сервисный план гостиничного предприятия и предприятий общественного питания: алгоритм разработки, примеры. | |  | | 2 |  | 6 |
| Тема 6. Стратегии развития предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания. | Базовые исследования и анализ рыночной ситуации и конкурентной среды предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Сравнительный анализ предложений на рынке гостиничных услуг и предприятий питания. Маркетинговые исследования по оценке и разработке концепта гостиничного предприятия и ресторана. Анализ целевой аудитории: количественные методики и качественные методы исследования. Позиционирование предприятия на рынке гостиничных услуг и услуг питания. Предложения по совершенствованию функционирования и стратегии развития предприятия в сферы гостеприимства и общественного питания. Разработка уникального предложения для предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. | |  | | 2 |  | 10 |
| **Контроль:** | | | | | | | **4** |
| **Всего по дисциплине:** | | **4** | | **12** | |  | **124** |

\*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** |
| Воронцова, Галина Григорьевна. Организация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания : учебное пособие / Г.Г. Воронцова, И.[т. е. Г.] И.Мтвралашвили ; 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 (3,64 МБ). | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0\_20.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%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%84%D0%B5%D1%80%D1%8B%20%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B8%D0%BC%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0_20.pdf) |
| Степанова, Светлана АлександровнаКонцептуальные решения в гостиничном бизнесе : учебное пособие / С.А.Степанова, А.В.Николаев, Л.В.Руглова ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнесаСанкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2021 | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... B8%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%BC.pdf](https://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82%D1%83%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D1%80%D0%B5%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%B2%20%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%BC.pdf) |
| Управление гостиничным бизнесом: трансформация, новые ресурсы и возможности : [монография] / [Архипова О.В., Воронцова Г.Г., Гаврилова А.Е. и др.] ; под ред. С.А.Степановой, О.В.Архиповой ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнесаСанкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2020 1 файл (1,77 МБ)Загл. с титул. экранаИмеется печ. аналогАвторизованный доступ по паролюТекст (визуальный) : электронныйАвт. указаны на обороте тит. л.Среди авт. также: Игнатьева И.Ф., Кущева Н.Б., Малявин С.Н., Николаев А.В., Поночевный Д.А., Степанова С.А., Широкожухов В.В.Библиогр. в тексте | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... D0%B5%D1%81%D0%BE%D0%BC\_20.pdf](https://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) |
| Шенталер, Франк Бизнес-процессы: языки моделирования, методы, инструменты : Практическое пособие ; Технологический институт КарлсруэМосква : ООО "Альпина Паблишер", 2019 264 с.ВО - Магистратура | <https://znanium.com/catalog/document?id=352360> |
| Ландшафтное проектирование среды : методические указания к курсовой работе / сост. И. П. Кириенко, Т. О. Махова. - Москва : ФЛИНТА, 2021. - 63 с. - ISBN 978-5-9765-4745-2. | [https://znanium.com/catalog/product/1851987](https://znanium.com/catalog/product/1851987%20) |
| Рожков, И. М. Эконометрика. Продвинутый курс для начинающих исследователей : учебное пособие / И. М. Рожков, И. А. Ларионова, Н. А. Исаева. - Москва : Изд. Дом НИТУ «МИСиС», 2020. - 268 с. - ISBN 978-5-907227-16-3. | [https://znanium.com/catalog/product/1915759](https://znanium.com/catalog/product/1915759%20) |
| Зайцев, Николай ЛеонтьевичКраткий словарь экономиста : Справочная литература4, доп.Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022 224 с. | <https://znanium.com/catalog/document?id=393097> |

## **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. 409 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 25 посадочных мест; рабочее место преподавателя; доска меловая - 1 шт.; тумба - 1 шт.. 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. | 196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 103, лит. А, пом. 1Н, 2Н |
| Ауд. 210 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 27 посадочных мест; доска меловая - 1 шт.; тумба - 1 шт.; Компьютер HP GQ652AW#ACB dc7800 USDT E 6550 1.0G.DVD-ROM/ 2Gb/80Gb - 1 шт., Проектор NEC М350Х в компл. - 1 шт., Акустическая система JBL CONTROL 25 WH (пара колонок) - 1 шт., Микшер-усилитель ТА-1120 - 1 шт., Экран с электроприводом Screen Media Champion 203x153cm. MW 4:3. 4-уг. корпус - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | 196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 103, лит. А, пом. 1Н, 2Н |
| Ауд. 401 пом 2 Лаборатория "Лабораторный комплекс".Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 25 посадочных мест; Компьютер Intel Core I5-7400/DDR4 8GB/1Tb/Dell 23 E2318H - 20 шт., Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA - 5 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | 196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 103, лит. А, пом. 1Н, 2Н |

# **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 | Аналитическая работа | с помощью технических средств и информационных систем | 4-6 |
| 3 | Текущий контроль | с помощью технических средств и информационных систем | 1-6 |

## **1.4 Другие объекты оценивания**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Рабочей программой дисциплины не предусмотрено. |

## **1.5 Самостоятельная работа обучающегося**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования самостоятельной работы** | **Номера тем** |
| Работа с аналитическими базами данных, нормативными документами, справочной литературой | 1-2,4-5 |
| Выполнение расчетных, аналитических, расчетно-графических и др. заданий | 3,6 |
| Подготовка к лекционным и практическим занятиям | 1-6 |

## **1.6** **Шкала оценивания результата**

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по дисциплине** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен (или дифференцированный зачет), итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| Баллы | Оценка |
| <=54 | неудовлетворительно |
| 55-69 | удовлетворительно |
| 70-84 | хорошо |
| >=85 | отлично |

**Шкала оценивания результата**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 (балл до 54) | Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены.  Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат. |
| 3 (балл 55-69) | Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены.  Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер. |
| 4 (балл 70-84) | Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.  Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения. |
| 5 (балл 85-100) | Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.  Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход. |