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: Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства***

**Рабочая программа дисциплины**

(реализуемой в форме практической подготовки)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часов по учебному плану | *180* | **Виды контроля в семестрах:**  *Дифференцированный зачет: семестр 4* |
| в том числе: |  |
| контактная работа | *12* |
| самостоятельная работа | *164* |
| практическая подготовка | *8* |
| часов на контроль | 4 |

**Распределение часов дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| Семестр: | *4* |
| Вид занятий | Часы |
| Лекционные занятия | *4* |
| Практические занятия (практическая подготовка) | *8* |
| Лабораторные работы |  |
| **Итого аудиторных часов** | ***12*** |
| Самостоятельная работа | *164* |
| Часы на контроль | 4 |
| **Итого академических часов** | ***180*** |
| **Общая трудоемкость в зачетных единицах** | ***5*** |

Санкт-Петербург

2025

СОДЕРЖАНИЕ

[**1.** **ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** 3](#_Toc183081484)

[**2.** **МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ** 3](#_Toc183081485)

[**3.** **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ** 3](#_Toc183081486)

[**4.** **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 4](#_Toc183081487)

[**5.** **ПРОЕКТНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ** 7](#_Toc183081488)

[**6.** **РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 7](#_Toc183081489)

[**7.** **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** 9](#_Toc183081490)

[**8.** **ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ** 10](#_Toc183081491)

[**9.** **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ** 11](#_Toc183081492)

1. **ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель:** | Формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в организационном проектировании и управлении проектом на всех этапах жизненного цикла, с учётом стратегии и потребностей на предприятиях индустрии гостеприимства. |

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

Дисциплина Б1.В Проект: Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства 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 управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла | УК-2.2 - Проектирует реализацию конкретных задач путем определения оптимальных способов решения и выбора ресурсного обеспечения для достижения поставленной цели | Знать:  концепцию этапов жизненного цикла; особенности проектных задач реализуемых на каждом этапе жизненного цикла, способы решения и выбора ресурсного обеспечения для цели проекта.  Уметь:  управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла; проектировать и координировать задачи проекта, определять способы решения задач в зависимости от ресурсного обеспечения.  Владеть:  навыками управления проектом на всех этапах его жизненного цикла: от формирования команды проекта, до выбора способов достижения поставленных задач и процедуры завершения проекта; навыками реализации профессиональных задач с учётом специфики индустрии гостеприимства и общественного питания. |
| ПК-2 - Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания | ПК-2.3 - Осуществляет анализ и оценку сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработки и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания с учетом их саморегулирования | Знать:  методику организационного проектирования на предприятиях индустрии гостеприимства; методику определения сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; параметры и критерии эффективности управленческих решений.  Уметь:  сделать анализ и произвести оценку сильных и слабых сторон управленческих решений при разработке концепции развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с учетом региональных особенностей; оценивать экономическую эффективность управленческих решений.  Владеть:  навыками планирования и прогнозирования программ развития проекта в сфере гостеприимства; навыками оценки экономических последствий и эффективности принятия решения по разработке проекта и программы реализации проекта в сфере гостеприимства и общественного питания. |
| ПК-3 - Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций | ПК-3.1 - Обосновывает необходимость разработки проектов на основе современных научных подходов в сфере гостеприимства и общественного питания | Знать:  современные научные подходы в организационном проектировании и управлении проектами в сфере гостеприимства и общественного питания; этапы реализации проекта, их типологию и методику расчёта эффективности проекта в индустрии гостеприимства.  Уметь:  определить актуальность проекта в сфере гостеприимства и общественного питания, с учётом современных тенденций и отраслевых новаций; проектировать объекты профессиональной деятельности и процессы на предприятиях гостеприимства, с учётом современных технологии обслуживания и управления.  Владеть:  навыками обоснования разработки и реализации проекта в сфере гостеприимства и общественного питания, с учётом современных тенденций и отраслевых новаций; навыками проектирования на предприятиях гостеприимства, с учётом современных технологий обслуживания и управления. |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Этапы реализации дисциплины** | **Содержание этапа** |
| 1 | Тема 1. Проект как инструмент реализации современной государственной политики российского правительства. | Компаративной анализ деятельности европейских и российских гостиничных компаний на рынке. Основные тенденции развития европейского рынка гостиничных услуг и причины перехода к организационному проектированию. Современное состояние и специфика развития российского рынка гостиничных услуг. Зарождение научной дисциплины «Организационного проектирования и управления проектами». Опыт советских ученых конца 1930-х гг., разработка теоретических основ и практических методов планирования и поточного строительства. Опыт программы НАСА по исследованию космоса. Внедрение в США CPM (Critical Path Metod) и PERT (Program Evaluation&Review Technique) методов управления проектами. Факторы, влияющие на проектирование в организационной сфере современной России. Этапы развития проектного управления в контексте разработки и реализации национальных проектов в Российской Федерации. |
| 2 | Тема 2. Теоретические основы организационного проектирования гостиничного предприятия. | Понятие «проект». Элементы проекта. Факторы, воздействующие на проект. Основные виды менеджмента проектов. Управление проектов как упорядоченный процесс. Основные критерии классификации проектов. Методы и средства, применяемые в процессе реализации проектов социально-культурной направленности. Основные методы и принципы управления проектами в сфере гостеприимства. |
| 3 | Тема 3. Нормативно-технологическая документация проектирования гостиничных предприятий. | Архитектурно-планировочные решения гостиничных предприятий и средств размещения. СП 257.1325800.2016 Свод правил. Здания гостиниц. Правила проектирования. Градостроительный анализ размещения гостиниц. Требования к классификации гостиниц. Требования к объемно-планировочным и конструктивным решениям зданий гостиниц. Методика проектирования производственной структуры гостиницы. Макропроектирование производственных систем гостиничного предприятия. Организационное проектирование гостиничного предприятия |
| 4 | Тема 4. Управление проектом: сущность и методология. | Сущность управления проектом. Постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта/услуги. PMI об управлении проектом как процессе достижения определенной цели. Факторы, влияющие на результаты проекта. Методы управления проектом. Современные методы: Даррелл К. Ригби, Джефф Сазерленд, Хиротака Такеучи. Agile методики к управлению проектами и продуктами. |
| 5 | Тема 5. Создание проекта. Разработка концепции проекта. | Идея проекта и целесообразность проекта. Цель проекта и её обоснование. Проектирование модели гостиничного предприятия и предприятия общественного питания, процессов гостиничного предприятия и предприятия общественного питания: алгоритм отбора вариантов и содержания проекта. Виды проектов гостиничного предприятия. Основные этапы создания проекта. |
| 6 | Тема 6. Структура и жизненный цикл проекта. | Жизненный цикл проекта. Основные фазы жизненного цикла проекта. Специфика проекта. Характеристика концептуальной фазы проекта: формулирование целей, анализ инвестиционных возможностей, обоснование осуществимости (технико-экономическое) и планирование проекта. Характеристика фазы разработки проекта: определение структуры работ и исполнителей, построение календарных графиков работ, бюджета проекта, разработка проектно-сметной документации, переговоры и заключение контрактов с подрядчиками и поставщиками. Фаза выполнения проекта: работы по реализации –маркетинг, обучение персонала. Основные проблемы фазы завершения проекта: сдача проекта в эксплуатацию, вопросы расширения и модернизации, перспективы развития проекта. |
| 7 | Тема 7. Основные участники проекта. Внешнее и внутреннее окружение проекта. | Участники проекта: инициатор, инициативные группы, заказчик, инвестор, потребители, конкуренты. Функции участников проекта. Общая характеристика предприятия: история развития предприятия, организационно-правовая форма, организационная структура, сфера деятельности, основные продукты и услуги. Анализ внутренних возможностей предприятия: производство, распределение и сбыт, организационная структура и менеджмент, маркетинг, финансы. Анализ структуры рынка и расчет емкости рынка. Прогноз основных показателей рынка. Выбор типа потребителей с учетом сегментирования рынка. Целевой сегмент рынка и позиционирование туристских товаров и услуг. Анализ факторов конкурентной среды гостиничного предприятия. |
| 8 | Тема 8. Технико-экономическое обоснование инвестиций в проекте. | Анализ технико-экономических показателей: выручка, прибыль, рентабельность, показатели использования основных фондов и оборотных средств, численность персонала, фонд оплаты труда, производительность труда. |
| 9 | Тема 9. Объём и источники финансирования проекта. | Анализ финансовой деятельности: анализ структуры баланса, анализ ликвидности, платежеспособности, кредитоспособности, деловой активности. Анализ финансовой деятельности: анализ структуры баланса, анализ ликвидности, платежеспособности, кредитоспособности, деловой активности предприятия. Количественный и качественный показатели персонала. Затраты на персонал. Общие издержки. |
| 10 | Тема 10. Реализация проекта. Контроль реализации проекта. | Расчёт эффективности проекта. Основные принципы построения эффективной системы контроля. Создание системы контроля по реализации и управлению проектом. Операционный и текущий контроль, заключительный контроль. Параметры измерения процесса реализации проекта. Анализ полученных результатов и перспектив развития проекта. |

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** |
| Балашов А. И. Управление проектами: Учебник и практикум / Балашов А. И., Рогова Е. М., Тихонова М. В., Ткаченко Е. А. ; под общ. ред. Роговой Е.М. — Электрон. дан. — Москва: Юрайт, 2019 .— 383 с .— (Бакалавр. Академический курс) | <https://www.urait.ru/bcode/431784> |
| Горбашко, Елена Анатольевна. Проектный менеджмент : учебное пособие / Е.А.Горбашко, Е.Г.Калязина, А.Н.Цветков ; под ред. Е.А.Горбашко ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. проект. менеджмента и упр. качеством. - Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2021.- 205 с. - 1 файл (2,85 МБ) | [ЭБ OPAC.UNECON.RU](ЭБ%20OPAC.UNECON.RU%20) |
| Николаев, А.В. Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства : учебное пособие / А.В.Николаев, Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2020. - 1 файл (4,68 МБ) | [http://opac.unecon.ru/elibrary ... D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5\_20.pdf](http://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%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_20.pdf) |

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

|  |
| --- |
| - 7-Zip |
| - LibreOffice |
| - ОС Альт образование 10 |

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. 504 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 16 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. 411 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 56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт., Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор Optoma x 400 - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME402X - 1 шт., Звуковые колонки JBL 25 - 2 шт., Экран с электропривод,DRAPER 96 160х210 - 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. 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 |

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 | письменно | 1-3 |
| 2 | Проектно-аналитическая работа | письменно | 4-7 |
| 3 | Текущий контроль | с помощью технических средств и информационных систем | 8-10 |

Самостоятельная работа обучающегося:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование самостоятельной работы** | **Номера этапов реализации дисциплины** |
| Подготовка сообщений, докладов | 1-3 |
| Работа с аналитическими базами данных, нормативными документами, справочной литературой | 4-7 |
| Разработка индивидуальных/ групповых проектов | 8-10 |

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.