

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Университетский экономико-технологический колледж

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по МНР

 А.А. Мирошниченко



УТВЕРЖДАЮ

Директор УЭТК

 И.А. Ермачков

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.14 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ
(ВКЛЮЧАЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ)**

Наименование специальности

43.02.16 Туризм и гостеприимство (гостиничная деятельность)

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ДУП 01 Введение в специальность (включая индивидуальный проект) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
Университетский экономико-технологический колледж.

Разработчик:

А.А. Мирошниченко - преподаватель Университетского экономико-технологического колледжа.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена цикловой методической комиссией дисциплин гостиничного сервиса и туризма

Протокол № 9 от «10» июня 2024 г.

Председатель цикловой методической комиссии _____ А.А. Мирошниченко



СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы	4
1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	5
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	10
3.2. Информационное обеспечение обучения	10
3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДУП 14 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (ВКЛЮЧАЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины Введение в специальность (включая индивидуальный проект) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

При реализации рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины Введение в специальность (включая индивидуальный проект) могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание рабочей программы Введение в специальность (включая индивидуальный проект) направлено на достижение следующих целей:

- раскрытие сущности работы специалиста по гостеприимству;
- освоение основных понятий и процессов в сфере гостиничного дела.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания
ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	- выстраивать траектории профессионального и личностного развития;	- стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять основные характеристики концепции гостиничного продукта;	- правила оформления документов;
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- оформлять первичные документы;	- современную научную и профессиональную терминологию;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учетом особенностей социального и культурного контекста	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности;	- основы проектной деятельности;
	- организовывать работу коллектива и команды;	- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
	- излагать свои мысли на государственном языке;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	118
в том числе:	
теоретические занятия	42
практические занятия	44
индивидуальный проект	32
Текущий контроль – 1 семестр, промежуточная аттестация – зачет с оценкой во 2 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в гостиничную индустрию	Семестр 1		
Тема 1.1 Нормативно-правовая база гостиничного дела	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	4	
	Введение в гостиничную деятельность. Основные понятия нормативно-правовой базы. Международные нормативно-правовые акты гостиничного сервиса.	2	
	Особенности государственного регулирования гостиничного сервиса в РФ. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.	2	
	Практические занятия	4	
	Характеристика гостиничных услуг и их структура	2	
	Кодекс отношений между гостиницами и турагентствами Всемирной федерации ассоциации турагентств (УФТАА) и международной гостиничной ассоциацией (МГА).	2	
Тема 1.2. Классификация средств размещения гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 ОК 02
	Лекции, теоретические занятия	4	
	Классификация средств размещения. Типы и виды гостиничного предприятия.	2	
	Классификация номеров отеля и система обязательных требований к номерному фонду.	2	
	Практические занятия	4	
	Категоризация средств размещения в различных странах	2	
	Российский государственный стандарт классификации средств размещения	2	
Тема 1.3. Особенности работы в сфере современного гостиничного бизнеса	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 ОК 04
	Лекции, теоретические занятия	4	
	Качество и культура обслуживания клиентов в гостиничной индустрии	2	
	Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства. Составные части корпоративной культуры. Основные и дополнительные критерии обслуживающего персонала.	2	

	Практические занятия	4	
	Кодекс корпоративной культуры гостиницы	2	
	Корпоративное единство в организации. Методы формирования и поддержания корпоративной культуры в гостинице.	2	
Тема 1.4. Специфика организационной структуры гостиничного комплекса	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1 ОК 02
	Лекции, теоретические занятия	6	
	Организационно-управленческая структура гостиничного комплекса	2	
	Функциональные службы гостиничного комплекса	2	
	Оценка эффективности организационных структур в гостиничном хозяйстве	2	
	Практические занятия	2	
	Штатное расписание гостиничного предприятия	2	
Тема 1.5 Основы проектной деятельности	Содержание учебного материала	16	ПК 1.1 ОК 02 ОК 04
	Лекции, теоретические занятия	10	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Понятие и цель проектной деятельности</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Проект, виды проектов</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Этапы работы над проектом</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Выбор тем индивидуального проекта</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>План работы над индивидуальным проектом</i>	2	
	Практические занятия	6	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Описание процедуры исследования (по этапам деятельности).</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Анализ и обобщение полученных данных</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Структура презентации проекта</i>	2	
Раздел 2. Гостиничная деятельность	Семестр 2		
Тема 2.1 Кадровая политика гостиничного предприятия	Содержание учебного материала	14	ПК 1.1 ОК 04 ОК 05
	Лекции, теоретические занятия	8	
	Кадровая служба гостиницы: понятие и функции.	2	
	Виды персонала и их характеристика	2	
	Система найма и отбора персонала в гостиницах	2	
	Профессиональное развитие и обучение персонала гостиницы	2	
	Практические занятия	6	

	Планирование, привлечение и отбор персонала	2	
	Сравнительный анализ внутренних и внешних источников привлечения персонала	2	
	Адаптация персонала и управление карьерой	2	
Тема 2.2 Профессиональные стандарты обслуживания	Содержание учебного материала	10	ПК 1.1 ОК 04 ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	8	
	Стандарты обслуживания в средствах размещения. Общие стандарты обслуживания.	2	
	Стандарты внешнего вида, стандарты общения.	2	
	Стандарты поведения сотрудников отеля.	2	
	Должностные характеристики, необходимые для служащих отеля.	2	
	Практические занятия	4	
	Разработка стандартов внешнего вида сотрудников для разных служб отеля.	2	
	Разработка должностной инструкции администратора службы приема и размещения.	2	
Тема 2.3. Основы производственно - технологической деятельности средств размещения.	Содержание учебного материала	12	ПК 1.1 ОК 04 ОК 05
	Лекции, теоретические занятия	8	
	Гостевой цикл. Технология обслуживания гостей.	2	
	Бронирование мест в гостинице. Регистрация и поселения гостя.	2	
	Обслуживание гостя во время проживания в гостинице. Уборка номерного фонда.	2	
	Технология обслуживания VIP -клиентов. Организация выезда гостя.	2	
	Практические занятия	8	
	Деловая игра «Заселение гостя в гостиницу»	4	
	Заполнение бланка - договора на оказание гостиничных услуг	2	
Заполнение бланка – услуги прачечной-химчистки	2		
Тема 2.4. Организационный механизм управления гостиничным бизнесом	Содержание учебного материала	8	ПК 1.1 ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	6	
	Формы управления отелями.	2	
	Международные гостиничные сети	2	
	Российские гостиничные сети.	2	
	Практические занятия	6	
	Анализ работы отелей международных и российских гостиничных сетей в г.Сочи.	2	
	Российские гостиничные сети: Azimut, Cosmos Group, Amaks	2	
	Международные гостиничные сети: Accor, Radisson, Marriott	2	
Тема 2.5. Проектная деятельность.	Содержание учебного материала	16	
	Практические занятия	16	

Индивидуальный проект	Выполнение индивидуального проекта. <i>Цель и задачи индивидуального проекта, по выбранной теме.</i>	2	ПК 1.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Требования к выполнению индивидуального проекта</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Разработка плана индивидуального проекта.</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Изучение литературы и отбор фактического материала.</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Научно-исследовательская работа студента по выбранной теме.</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Анализ и обобщение научно-исследовательской работы студента по выбранной теме.</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Подведение итогов выполненного проекта.</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Подготовка презентации по индивидуальному проекту</i>	2	
Темы для выполнения индивидуального проекта обучающимися: <ol style="list-style-type: none"> 1. Новые технологии в индустрии гостеприимства 2. Имидж гостиничного предприятия 3 Организация коммерческой службы гостиницы 4. Организация работы СПА и оздоровительного центра в отеле. 5. Программы лояльности к гостю как средство продвижения гостиничного продукта 6. Информационные технологии в индустрии гостеприимства. 7. Перспективы развития предприятий индустрии гостеприимства 8. Службы питания гостиницы 9. Технологии гостиничной деятельности 10.Технология организации работы службы приема и размещения в гостинице 11.Современные тенденции развития в сфере гостеприимства 12.Инновационные технологии в гостиничной индустрии 13.Персонал службы приема и размещения отеля 14. Уникальные отели мира 15.Культура обслуживания гостей в отеле 16.Типы и виды гостиничных предприятий 17. Государственные меры поддержки предприятий сервиса 18. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. 19. Экскурсионное обслуживание гостей, проживающих в отеле. 			

<ul style="list-style-type: none"> 20. Природные ресурсы города-курорта Сочи. 21. Социально-культурные ресурсы города-курорта Сочи 22. Международные гостиничные сети в г.Сочи: Radisson 23. Международные гостиничные сети в г.Сочи: Marriott 24. Международные гостиничные сети в г.Сочи: Accor 25. Отели класса «люкс» г.Сочи 26. Российские гостиничные сети в г.Сочи: Azimut 27. Стандарты внешнего вида линейных сотрудников основных служб 28. Уникальные отели России. 29. Общие стандарты обслуживания. 30. Особенности организации службы питания при отелях 	
Всего	118

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «Введение в специальность» предполагает наличие учебного кабинета с доступом в Интернет.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места для обучающихся, рабочий стол преподавателя, доска, шкафы, стенды, наглядные пособия, стеллажи, мультимедийное оборудование, инструктивный материал. Технические средства обучения: интерактивная доска, средства программного обучения и контроля знаний.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОУД.14 Введение в специальность может быть использовано программное обеспечение Big Blue Button (BBB), Moodle, Я-диск.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов

Основная литература:

1. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 449 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12518-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517903>

2. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512196>

3. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93543.html> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для СПО / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518225>

5. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519848>

Дополнительная литература:

1. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности работников сферы гостиничного дела и туризма : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов : Профобразование, 2022. — 145 с. — ISBN 978-5-4488-1357-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119291.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/119291>

2. Астахова, Ю. Г. Гостиничное дело : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления 43.03.02 «Туризм» / Ю. Г. Астахова, Т. В. Большунова. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022. — 65 с. — ISBN 978-5-00175-098-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART :

[сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120895.html> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Тарасова, О. П. Организация проектной деятельности : учебное пособие для СПО / О. П. Тарасова, О. Р. Халиуллина. — Саратов : Профобразование, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-4488-0723-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92129.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Журналы:

1. «Отель»
2. «Пять звезд»
3. «Гостиница и ресторан»
4. «PRO - отель».

Интернет-ресурсы:

1. http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830
2. <http://h-code.ru/2009/11/mobile-marketing-in-hotel-business/>
3. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
4. <http://prohotel.ru/>

Профессиональные базы данных:

1. <https://www.frontdesk.ru/articles> -Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса. Разделы: Статьи, компании, новости.
2. https://hotel.report/?utm_source=hotelstop&utm_campaign=oldsite - Путеводитель по отелям и гостиничному бизнесу. Статьи, новости
3. <https://new-hotel.ru/> -Гостиничный бизнес: строительство, оснащение, эксплуатация, поставщики, каталоги гостиниц, домов отдыха и пансионатов. Разделы: Новости, статьи.
4. <https://prohotel.ru/> - Портал по гостиничному бизнесу. Разделы: Статьи, обзоры, интервью, новости, форум, блоги, документы.
5. <http://prohotelia.com/> - Портал гостиничной индустрии. Разделы: Новости, статьи, документы.
6. <http://www.horeca-magazine.ru/> - HoReCa Magazine — все об индустрии гостеприимства и питания
7. <https://new-hotel.ru/> - Гостиничный бизнес: строительство, оснащение, эксплуатация, поставщики, каталоги гостиниц, домов отдыха и пансионатов. Разделы: Новости, статьи.

3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Введение в специальность» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является

модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Zoom), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов. Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - определять основные характеристики концепции гостиничного продукта - оформлять документы; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - излагать свои мысли на государственном языке; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий; - правила оформления документов; - современную научную и профессиональную терминологию; - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. - основы проектной деятельности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; 	<p>Вопросы для собеседования Тест Кейс-задачи Комплект заданий для контрольной работы Комплект разноуровневых задач Творческое задание Зачет с оценкой-защита ИП</p>

Общие критерии оценки результатов освоения учебной дисциплины

В устных и письменных ответах студентов на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает студент, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

Оценивание студента на зачете с оценкой по учебной дисциплине

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.