

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
методической работе

Шубаева Н.Г. /

« 25 » 20 21 г.



**ЭКОНОМИЧЕСКАЯ СТРАТЕГИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ
ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки	43.04.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Управление гостиничным бизнесом
Уровень образования	высшего магистратура
Форма обучения	очная

Составители:

_____ / к.э.н. Мусакин А.А.

_____ / д.э.н., профессор Степанова С.А.

Санкт-Петербург
2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ	4
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	5
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА	7
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	8
7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины	8
7.2. Организация самостоятельной работы	8
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	9
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	10
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	12
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	13

1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: получение комплексной системы знаний по осуществлению стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе разработке и внедрению экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и умению оценивать эффективность управленческих решений.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.О.06 «Экономическая стратегия предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», относится к обязательной части Блока 1 РУП ОПОП, и является обязательной для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций, представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания на основе государственного регулирования и саморегулирования.	Знать: основные направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания на основе государственного регулирования и саморегулирования. Уметь: определять направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания на основе государственного регулирования и саморегулирования.

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
	ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: применять методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1. Умеет определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: выявлять и анализировать факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	ОПК-5.2. Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: обосновывать основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	ОПК-5.3. Умеет экономически оценивать эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: показатели эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: проводить экономическую оценку управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, 68 часа аудиторной работы, 112 часов самостоятельной работы студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен – 1 семестр

Распределение фонда времени по темам дисциплины по очной форме обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1. Теоретические концепции стратегического менеджмента: современный анализ	2	4	-	16
2. Классификация стратегий развития организаций. Роль и место экономической стратегии в развитии организации сферы гостеприимства и общественного питания	2	6	-	16
3. Стратегический анализ внешней и внутренней среды организации сферы гостеприимства и общественного питания в целях разработки экономической стратегии организации сферы гостеприимства и общественного питания	2	8	-	16
4. Стратегическое планирование в организации сферы гостеприимства и общественного питания	4	6	-	16
5. Ресурсы предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: основные фонды, нематериальные активы, оборотные средства, трудовые ресурсы	4	8	-	16
6. Ценовая политика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: сущность, состав, структура	4	6	-	16
7. Показатели эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	4	8	-	16
Всего по дисциплине:	22	46	-	112

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Теоретические концепции стратегического менеджмента: современный анализ

Анализ концепций стратегического менеджмента. Подходы к процессу разработки стратегии развития предприятия. Стратегический менеджмент как стратегический процесс. Стратегия как инструмент конкурентоспособного управления.

Тема 2. Классификация стратегий развития организаций. Роль и место экономической стратегии в развитии организации сферы гостеприимства и общественного питания

Место стратегии в управлении организацией сферы гостеприимства и общественного питания. Виды стратегий развития организаций. Подходы к разработке экономической стратегии организацией сферы гостеприимства и общественного питания: методы и приемы моделирования. Экономическая оценка управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Тема 3. Стратегический анализ внешней и внутренней среды организации сферы гостеприимства и общественного питания в целях разработки экономической стратегии организации сферы гостеприимства и общественного питания

Цели и принципы анализа внешней среды организации. Внешняя среда организации: среда прямого и косвенного воздействия. Территориальные кластеры как элемент внешней среды организации. Методы анализа среды предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Методы стратегического управления организацией в условиях неопределенности внешней среды. Внутренняя среда организации: характеристика ее элементов.

Тема 4. Стратегическое планирование в организации сферы гостеприимства и общественного питания

Сущность стратегического планирования. Выбор миссии и цели организации. Анализ внешней и внутренней среды организации. Анализ альтернатив и выбор стратегии. Управление реализацией стратегического плана.

Тема 5. Ресурсы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: основные фонды, нематериальные активы, оборотные средства, трудовые ресурсы

Понятие, классификация и структура основных средств. Методы оценки и учета основных средств. Износ основных средств: физический, моральный и экономический. Амортизация основных средств, способы начисления амортизации. Показатели эффективности использования основных фондов. Понятие нематериальных активов и их роль в деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Состав нематериальных активов. Оценка и учет нематериальных активов. Понятия, состав и структура оборотных средств. Источники формирования оборотных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Показатели эффективности использования оборотных средств. Персонал предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и его структура. Производительность труда и эффективность использования трудовых ресурсов. Особенности и пути улучшения использования ресурсов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 6. Ценовая политика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: сущность, состав, структура

Факторы, влияющие на цену услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Инструменты формирования ценовой политики и выбор метода ценообразования. Методика расчета цены предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Классификация расходов, включаемых в себестоимость гостиничного продукта. Постоянные и переменные, прямые и косвенные издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Правила распределения ресурсов и создание условий эффективного функционирования предприятия с минимальными затратами.

Тема 7. Показатели эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Анализ и выбор источников финансовых средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Управление доходностью предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Расчет показателей эффективности управленческих решений при реализации экономической стратегии предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (RevPar, RevPac, Occ, ADR и др.). Виды и оценка эффективности принятия управленческих решений. Методы расчета экономической эффективности подготовки и реализации управленческого решения.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия

№ раздела	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1	Теоретические концепции стратегического менеджмента: современный анализ	СЗ: Тематическая дискуссия
2	Классификация стратегий развития организаций. Роль и место экономической стратегии в развитии организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПЗ: Деловая игра
3	Стратегический анализ внешней и внутренней среды организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПЗ: Деловая игра
4	Стратегическое планирование в организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПЗ: Деловая игра
5	Ресурсы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: основные фонды, нематериальные активы, оборотные средства, трудовые ресурсы	ПЗ: Решение задач

6	Ценовая политика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: сущность, состав, структура	СЗ: Тематическая дискуссия
7	Показатели эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПЗ: Решение задач

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса, обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

- рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся;
- порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;
- графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

- слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;
- ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;
- задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;
- выполнять задания практических занятий полностью и в установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Методическое обеспечение самостоятельной работы, в т.ч. для обучающихся с использованием ДОТ и лиц с ограниченными возможностями здоровья представлено:

Электронный учебно-методический комплекс дисциплины «Экономическая стратегия предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» размещен в СДО «Moodle» на сайте СПбГЭУ de.unecon.ru.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.1.

Таблица 7.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ тем ы	Вид самостоятельной работы
1	2
1	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; подготовка к дискуссии;
2	Подготовка к проверке знаний по теме. работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; подготовка к деловой игре;
3	Подготовка к проверке знаний по теме. работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; подготовка к деловой игре;
4	Подготовка к проверке знаний по теме. работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; подготовка к деловой игре;
5	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; решение задач.
6	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; подготовка к дискуссии.
7	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; решение задач.

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В рамках реализации дисциплины «Экономическая стратегия предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

– *лекция-дискуссия* (тема №1,2,4,6); лекция-дискуссия - способ обсуждения темы (спорного или проблемного характера) в учебной группе. Как правило, дискуссии организуются в формах группового обсуждения или дебатов.

– *проблемная лекция и проблемное занятие семинарского типа* (тема № 3); проблемная лекция предполагает ввод нового знания через постановку проблемного вопроса, задачи или ситуации. При этом процесс познания студентов в сотрудничестве и диалоге с преподавателем приближается к исследовательской деятельности. Содержание проблемы раскрывается путем организации поиска ее решения или суммирования и анализа традиционных и современных точек зрения; проблемный семинар – важнейшим показателем «проблемности» характера обучения является наличие познавательной проблемы. «Проблема» может быть сформулирована на основе материалов истории науки, социальной практики, в контексте предстоящей профессиональной деятельности. Семинар предполагает активное вовлечение студентов в процесс обсуждения и решения поставленной проблемы, процесс поиска решения направляется и контролируется преподавателем.

– *лекция-диалог* (тема №5, 7); лекция - диалог (или бинарная лекция) - предполагает чтение лекции в форме диалога двух сторон, например, преподавателей, либо как представителей двух научных школ, либо как ученого и практика, преподавателя и студентов.

Содержание дисциплины «Экономическая стратегия предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» способствует многообразию в подборе методик проведения практических занятий. Предлагается использовать различные виды интерактивных технологий: дискуссий, творческих заданий, собеседований. Данные формы способствуют развитию умения активного слушания, навыков риторики, полемики, отстаивания собственной позиции и точки зрения. Студент должен приобрести навыки профессиональной деятельности и освоить исследовательские подходы в изучении учебного и научного материала. Для более глубокого освоения дисциплины создаются условия, способствующие более активному взаимодействию преподавателя и студентов, применяя различные формы коллективной работы, – обсуждение учебного видеоматериала, дискуссию, собеседование и др.

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1. – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в	Электронные

		библ. СПбГЭУ	ресурсы
Степанова С.А. Экономика предприятия туризма: Учебник/Степанова С. А., Крыга А. В. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 346 с.	Основная	-	ЭБС ZNANIUM
Экономика, планирование и прогнозирование развития предприятий туристской индустрии : учебное пособие / [Н.В.Белякова и др.]; под ред. Е.Е.Шарафановой, Е.В.Печерица ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т, Кафедра туризма и гостиничного бизнеса .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2015.— 195 с. : ил., табл. — Авт. указаны на обороте тит. л. — Сведения доступны по Интернету: opac.unicon.ru .	Основная	105	ЭБ OPAC.UNECON. RU.
Зайцев Л.Г. Стратегический менеджмент: Учебник / Л.Г. Зайцев, М.И. Соколова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Магистр, 2013. - 528 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM
Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник .— 1 .— Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017 .— 464 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ – opac.unicon.ru

9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа,

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.

Таблица 9.2.1 – Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional
2	Microsoft Office Professional
3	7-Zip (freeware)

10. 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.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины.