Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кляпец Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 15:20:42
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оПРД(м)26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

Кафедра__сервиса и гостиничного дела
(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой сервиса
и гостиничного дела

_____ Я.В. Дегтярева
(подпись)

«_20___» ____02_____ 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
практической подготовки при проведении практики

Б2.В.01(Пд) Производственная (преддипломная) практика
(шифр и наименование практики)

43.04.03 Гостиничное дело
(код и наименование направления подготовки)

Гостиничное и ресторанное дело
(наименование магистерской программы)

Разработчик:
доцент _____ А.В. Полякова
(должность) (подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела от «_20__» ____02_____ 2026 г., протокол № 16

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов
практической подготовки при проведении практики

___Производственная (преддипломная)_____
(наименование практики)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения практики

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) практики	Этапы формирования (семестр изучения)
1	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	1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	4
		2.Организация производственных процессов в гостиничном предприятии (анализ, обработка и оформление результатов научных исследований по программе практики)	4
		3. Организация управленческой деятельности в гостиничном предприятии	4
		4. Организация маркетинговой деятельности в гостиничном предприятии	4
		5. Организационно-экономическая характеристика предприятия	4
		6. Выручка от продажи товаров (услуг) предприятия	4
		11. Индивидуальное задание практики	4
2	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	2. Организация производственных процессов на гостиничном предприятии (анализ, обработка и оформление результатов научных исследований по программе практики)	4
		3. Организация управленческой деятельности в гостиничном предприятии	4
		8. Доходы предприятия	4
		9. Расходы предприятия	4
3	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
4	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	4
		4. Организация маркетинговой деятельности в гостиничном предприятии	4
		9. Расходы предприятия	4

Продолжение таблицы

1	2	3	4
5	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
		6. Выручка от продажи товаров (услуг) предприятия	4
		7. Показатели по труду	4
		8. Доходы предприятия	4
		9. Расходы предприятия	4
		10. Прибыль предприятия	4
6	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	4
		2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии	4
		3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
		4. Организация маркетинговой деятельности на гостиничном предприятии	4
		11. Индивидуальное задание практики	4
7	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	4
		2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии (анализ, обработка и оформление результатов научных исследований по программе практики)	4
		3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
		4. Организация маркетинговой деятельности на гостиничном предприятии	4
		11. Индивидуальное задание практики	4
8	ПК-1. Способен принимать решения об организации сервисной деятельности, исходя из действующих норм правового регулирования и законодательства	2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии (анализ, обработка и оформление результатов научных исследований по программе практики)	4
		3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
9	ПК-2. Способен управлять реализацией стратегии развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии (анализ, обработка и оформление результатов научных исследований по программе практики)	4
		3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
10	ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления охраной труда предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии (анализ, обработка и оформление результатов научных исследований по программе практики)	4
		3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
		7. Показатели по труду	4

Продолжение таблицы

1	2	3	4
11	ПК-4. Способен к разработке, внедрению и оценке инновационных решений в гостинично-ресторанном хозяйстве	2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии (анализ, обработка и оформление результатов научных исследований по программе практики)	4
		3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
		4. Организация маркетинговой деятельности на гостиничном предприятии	4
		11. Индивидуальное задание практики	4
12	ПК-5. Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта на всех этапах жизненного цикла, в т.ч. в цифровой среде	4. Организация маркетинговой деятельности на гостиничном предприятии	4
		6. Выручка от продажи товаров (услуг) предприятия	4
13	ПК-6. Способен применять технологии организации и оказания санаторно-курортных услуг	2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии (анализ, обработка и оформление результатов научных исследований по программе практики)	4
14	ПК-7. Способен к исследованию процессов, явлений и объектов, относящихся к сфере профессиональной деятельности, оценке и интерпретации полученных результатов	3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
		11. Индивидуальное задание практики	4

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	**Код контроли-руемой компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**	**Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики**	**Наименование оценочного средства**
1	2	3	4	5
1	ОПК-1	ИДК-1$_{ОПК-1.}$ Знает методы формирования технологической концепции и определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-1}$. Демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в профессиональной сфере	Раздел 1 Раздел 2 Раздел 3 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6 Раздел 11	Отчет о практике. Защита отчета о практике

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
2	ОПК-2	ИДК-1$_{ОПК-2.}$ Осуществляет стратегическое управление деятельностью организаций гостеприимства и общественного питания на различных уровнях управления. ИДК-2$_{ОПК-2.}$ Осуществляет разработку и внедрение стратегий различного уровня в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 2 Раздел 3 Раздел 8 Раздел 9	Отчет о практике. Защита отчета о практике
3	ОПК-3	ИДК-1$_{ОПК-3.}$ Разрабатывает и внедряет системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества ИДК-2$_{ОПК-3.}$ Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
4	ОПК-4	ИДК-1$_{ОПК-4.}$ Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-4}$ Понимает технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций, в том числе с использованием возможностей сети Интернет	Раздел 1 Раздел 4 Раздел 9	Отчет о практике. Защита отчета о практике
5	ОПК-5	ИДК-1$_{ОПК-5.}$ Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций ИДК-2$_{ОПК-5}$. Умеет оценивать экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 3 Раздел 6 Раздел 7 Раздел 8 Раздел 9 Раздел 10	Отчет о практике. Защита отчета о практике
6	ОПК-6	ИДК-1$_{ОПК-6.}$ Умеет применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности. ИДК-2$_{ОПК-6.}$ Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Раздел 1 Раздел 2 Раздел 3 Раздел 4 Раздел 11	Отчет о практике. Защита отчета о практике

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
7	ОПК-7	ИДК-1$_{ОПК-7.}$ Понимает виды деятельности по реализации научной педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм обучения. ИДК-2$_{ОПК-7.}$ Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам в сфере гостеприимства и общественного питания	Раздел 1 Раздел 2 Раздел 3 Раздел 4 Раздел 11	Отчет о практике. Защита отчета о практике
8	ПК-1	ИДК-1$_{ПК-1}$ Определяет цели, задачи и приоритеты в сфере правоотношений, выбирает оптимальные способы управления, исходя из действующих правовых норм и ограничений в индустрии гостеприимства. ИДК-2$_{ПК-1}$ Анализирует действующие правовые нормы, адаптирует деятельность предприятия сферы гостеприимства и общественного питания к изменениям в законодательстве.	Раздел 2, Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
9	ПК-2	ИДК-1$_{ПК-2}$ Проводит мониторинг и анализ развития отраслевых рынков ИДК-2$_{ПК-2}$ Разрабатывает реализует корпоративные стратегии развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с изменением ситуации на отраслевых рынках	Раздел 2 Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
10	ПК-3	ИДК-1$_{ПК-3}$ Применяет законодательные требования и стандарты в области охраны труда предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-3}$ Разрабатывает и внедряет в деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания регламенты и процедуры по охране труда.	Раздел 2, Раздел 3 Раздел 7	Отчет о практике. Защита отчета о практике
11	ПК-4	ИДК-1$_{ПК-4}$ Разрабатывает контекстные, функциональные модели различных уровней, описывающие инновационные процессы в гостинично-ресторанном хозяйстве ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает проекты новых услуг или улучшения существующих на основе моделирования	Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4 Раздел 11	Отчет о практике. Защита отчета о практике

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
6	ПК-5	ИДК-1$_{ПК-5}$ Применяет инструменты, в т.ч. цифровые, для наращивания клиентской базы, увеличения продаж и улучшения взаимодействия с клиентами ИДК-2$_{ПК-5}$ Осуществляет анализ ключевых показателей маркетинговых кампаний, в т.ч. в цифровой среде	Раздел 4, Раздел 6,	Отчет о практике. Защита отчета о практике
7	ПК-6	ИДК-1$_{ПК-6}$ Создает и внедряет программы рекреационного и санаторно-курортного обслуживания ИДК-2$_{ПК-6}$ Разрабатывает технологии предоставления рекреационных и санаторно-курортных услуг	Раздел 2	Отчет о практике. Защита отчета о практике
8	ПК-7	ИДК-1$_{ПК-7}$ Проводит научные исследования бизнес-процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве с использованием инновационных технологий и методов. ИДК-2$_{ПК-7}$ Оценивает результаты анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывает рекомендации по проведению реинжиниринга бизнес-процессов	Раздел 3 Раздел 11	Отчет о практике. Защита отчета о практике

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Отчет о практике и его защита»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
90-100	Всесторонние глубокие знания программного материала. Обучающийся должен подтвердить свои знания и умения по следующим пунктам: - цели, задачи, специфика гостиничного предприятия; - организация работы основных структурных подразделений гостиницы, методы ведения хозяйственной деятельности предприятий гостеприимства; - основные результаты новейших исследований, опубликованные в ведущих профессиональных журналах по проблемам в сфере гостеприимства; - методологические основы проведения технологических разработок; - инструментарий реализации проводимых исследований и анализа их результатов; - теоретические и нормативные основы осуществления технологических процессов выбранного объекта исследования; - специфику осуществления проектной, аналитической, хозяйственной деятельности на уровне гостиничного предприятия; - существующие теоретические и применяемые модели исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к сфере гостеприимства; - методы и методологию проведения исследовательской деятельности на гостиничном предприятии; - применять методы и средства познания для совершенствования и развития своего интеллектуального и общекультурного уровня; - обобщать, оценивать, анализировать результаты новейших исследований в области технологии гостеприимства;

	- выявлять перспективные направления развития предприятия гостиничной индустрии; - применять методы и методологию проведения исследований деятельности гостиничного предприятия; - выполнять определенные виды работ в основных структурных подразделениях предприятия, связанные с организационной и управленческой деятельностью; - решать задачи, поставленные руководителем практики от предприятия; - исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности маркетинговой и управленческой деятельности на предприятии; - умение формулировать выводы. Отчет выполнен в полном объеме, оформлен без ошибок. Обучающийся четко ориентируется в представленном отчетном материале.
75-89	Знания и навыки, которые демонстрирует обучающийся по результатам практики, удовлетворяют основным требованиям, но они не достаточно глубокие хотя бы по одной задаче, данной программы. В отчете присутствуют не существенные недочеты, однако обучающийся ориентируется в представленном материале. В целом выполнена содержательная работа по программе практики, но с непринципиальными ошибками. Изложение итогового материала неполное или не завершено.
60-74	Обучающийся владеет объемом основного программного материала, усвоил информацию, которая предусмотрена практикой и дисциплинами, предшествующими прохождению практики, но во время изложения материала допускает существенные ошибки, делает выводы неудачно и неубедительно, со значительными недостатками. Выполнение работы соответствует минимальным критериям: поверхностно выполнены разделы программы практики, обучающийся в итоге практической деятельности не в состоянии показать умение пользоваться полученными данными, анализировать, обобщать и делать выводы. Уровень полученных теоретических знаний не позволяет осуществить выполнение работы в полном объеме.
0-59	Выявлены значительные недостатки в усвоении основного программного материала, а также неумение пользоваться теоретическими знаниями на практике, необходима еще дополнительная определенная работа по поводу сбора информации по заданию практики и ее обработка для дальнейшего использования в своей исследовательской работе и оформлении отчета по практике. Не выполнена работа в соответствии с представленной программой практики, в период практики не получено необходимых практических навыков по выбранной профессии, требуется большая работа в будущем.

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	**2**	**3**	**4**
1	Отчет о практике и его защита	Конечный продукт самостоятельной работы, получаемый в результате выполнения комплекса практических заданий и изложения в письменном виде полученных данных. Изложение в письменном виде результатов анализа определенных видов деятельности в ходе практики, где автор раскрывает суть исследуемого вопроса, оперируя фактами, приводит собственные предложения и формулирует рекомендации по улучшению исследуемых видов работ. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно применять свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве. Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся по вопросам практики, рассчитанное на выяснение объема выполненных работ, приобретенных знаний и практических умений обучающегося в период практики.	Задания рабочей программы практики

Тематика индивидуальных заданий производственной (преддипломной) практики

1) Определение степени автоматизации гостиничного предприятия, перечень автоматизированных рабочих мест и их функциональное назначение.

2) Определение основных групп потребителей услуг на данном предприятии, разработка рекомендаций относительно особенностей их обслуживания.

3) Исследование качества оснащения предприятия (отдела) и его соответствия требованиям.

4) Системное представление структуры деятельности базы практики. Рассмотреть структурную схему одного из подразделений гостиничного предприятия.

5) Представить дерево бизнес-процессов гостиничного предприятия. Описать основной бизнес-процесс одного из подразделений гостиницы.

6) Разработка функциональной модели "как есть", проанализировать и предложить модель "как должно быть".

7) Исследование эффективности функционирования отдела по оказанию услуг гостиничного предприятия.

8) Анализ действующей практики подбора персонала отделом кадров гостиничного предприятия.

9) Исследование организации труда руководителя отеля.

10) Разработка мероприятий по экономному использованию материально-технических ресурсов в гостинице.

11) Исследование коммуникационных связей и сети на гостиничное предприятии.

12) Стратегический маркетинг и его воздействие на сферу услуг.

13) Стратегическое управление и маркетинговая политика исследуемого гостиничного предприятия.

14) Исследование организационной структуры маркетингового отдела в гостиничном предприятии.

15) Исследование целей, задач и функций маркетингового отдела и их соответствия рынка и экономической ситуации на выбранном рыночном сегменте.

16) Особенности формирования стратегического плана на примере гостиничного предприятия – базы практики.

17) Выбор маркетинговой стратегии - решающее условие в достижении высокой конкурентоспособности гостиничного предприятия.

18) Особенности формирования системы стратегического маркетинга на предприятии гостиничной индустрии.

19) Разработка методики оценки уровня удовлетворенности потребителей услугами гостиничного предприятия.

20) Составить и описать иерархическую структуру показателей качества конкретной услуги.

21) Исследование характера действия различных элементов обслуживания потребителей в подразделении ... отеля на восприятие ими качества услуг.

22) Разработка методики корректирующих действий по предотвращению жалоб потребителей гостиничных услуг предприятия.

23) Моделирование процессов обслуживания потребителя на предприятии питании в нотации IDEF0.

24) Реинжиниринг бизнес-процессов в ресторане гостинично-ресторанного комплекса.

25) Совершенствование методов организации предприятия гостиничной индустрии.

26) Организация предоставления гостиничных услуг с учетом новых форматов обслуживания.

27) Новые методы обучения персонала, исходя из возможностей и потребностей предприятия.

28) Разработка инновационных мероприятий по экономному использованию энергоресурсов на предприятии.

29) Бизнес-план, основные разделы, порядок разработки. Если система планов является коммерческой тайной, то желательно ознакомиться с общей структурой всех планов, методами их разработки и составления.

30) Планирование работы предприятия: прогноз и перспективный план предприятия. Их разделы и основное содержание. Годовые, полугодовые, квартальные и месячные планы, их основное назначение.

31) Показатели эффективности использования оборудования: экстенсивные, интенсивные и интегральные коэффициенты сменности, коэффициент загрузки оборудования, коэффициент использования режимного времени.

32) Проверка соотношения темпов роста технической вооруженности труда и среднегодовой выработки одного рабочего.

33) Практическая структура и особенности товародвижения на данном предприятии (с точки зрения логистики).

34) Оборотные фонды и оборотные средства предприятия и пути повышения эффективности их использования.

35) Организация нормирования труда. Труд и заработная плата и пути повышения эффективности их использования.

36) Эффективность использования материальных ресурсов.

37) Оценки инвестиционных проектов и их отбор для финансирования.

38) Анализ финансового состояния предприятия.

39) Анализ маркетинговой системы гостиничного предприятия

40) Анализ товарной политики гостиничного предприятия.
41) Оценка стратегических ориентиров развития предприятия.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета обучающегося и отзыва руководителя практики от кафедры. По итогам аттестации выставляется дифференцированная оценка. В период практики обучающийся получает знания по очерченному кругу вопросов, вместе с руководителем практики от кафедры обсуждает итоги практики и собранные материалы. Обучающийся формирует отчет о практике по указанному плану в рабочей программе практики, который включает в себя разделы об организационно-технологической характеристике предприятия, управлении человеческими ресурсами на предприятии, внедрении стратегического менеджмента на предприятии, организации инновационной деятельности, использования электронного каталога, анализ и систематизацию найденной информации по конкретному вопросу, обозначенному как индивидуальное задание.

Содержание отчета должно отражать полноту реализации основных задач практики. Особенно подробно приводятся результаты выполнения индивидуального задания. В дневнике практики руководитель дает отзыв о работе обучающегося, ориентируясь на его отчет, защиту отчета и отзыв руководителя от производственной организации, приведенный в дневнике. К отчету следует приложить, необходимые материалы, иллюстрирующие содержание основной части отчета.

По окончанию практики обучающиеся формируют отчет из двух частей (организационной и экономической). Организационная часть отчета о практике должна иметь следующее содержание:

Введение
1. Организационно-технологическая характеристика гостиничного предприятия.
1.1. Общая характеристика базы практики.
1.2. Состав подразделений гостиничного предприятия, их краткая характеристика
2. Организация производственных процессов на предприятии гостиничной индустрии.
2.1. Системное представление деятельности предприятия по оказанию гостиничных услуг.
2.2. Исследование бизнес-процессов гостиничного предприятия, применения инновационных технологий.
3. Организация управленческой деятельности на предприятии гостиничной индустрии.
3.1. Структура управления гостиничным предприятием.
3.2. Организация работы управленческого персонала предприятия, применяемых инновационных технологий в управлении.
3.3. Система менеджмента качества услуг гостиничного предприятия.
4. Организация маркетинговой деятельности на гостиничном предприятии.
4.1. Исследование рыночных возможностей маркетинговых стратегий предприятия индустрии гостеприимства.
4.2. Изучение программ маркетинга, контроля и координации маркетинговой деятельности гостиничного предприятия.
5. Индивидуальное задание.
Выводы.
Список использованной литературы.
Приложения

Экономическая часть отчета о практике должна иметь следующее содержание:

Введение

1. Общая характеристика предприятия
2. Выручка от продажи товаров (услуг) предприятия
3. Показатели по труду
4. Доходы предприятия
5. Расходы предприятия
6. Прибыль предприятия

Выводы

Список литературы

Дневник практики содержит описание ежедневных заданий и поручений во время прохождения практики, а также характеристику работы обучающегося, написанную руководителем практики.

Наиболее детально в отчете описываются работы и мероприятия, в которых обучающийся принимал личное участие. Защита отчета о практике происходит перед специальной комиссией кафедры сервиса и гостиничного дела. По окончанию выставляется зачет с оценкой. Во время защиты отчёта о практике проверяется результат прохождения практики – степень освоения заданных компетенций – степень закрепления полученных знаний, приобретения практических навыков и формирования дополнительной мотивации в получении новых знаний при последующем обучении и самостоятельной работе.

Шкала оценивания:

90-100 баллов - ***отлично***;

75-89 баллов - ***хорошо;***

60-74 баллов – ***удовлетворительно;***

0-59 баллов – ***неудовлетворительно***

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»