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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/Шубаева В.Г./
«17» ____06____20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА С ОСНОВАМИ МОДЕЛИРОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Составитель(и):
_____/ д.э.н., профессор Чернова Е.В.
_____/ ст. преподаватель Шереметьева М.И.

Санкт-Петербург
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ 5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 5
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 5
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 7
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ 7
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА 9
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 9
7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины 9
7.2. Организация самостоятельной работы 10
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 11
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 12
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины 12
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса 13
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 13
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 14

1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: подготовка выпускника к организационно-управленческой деятельности в предприятии общественного питания; приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных методов и форм организации производства продукции общественного питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.13 «Организация производства с основами моделирования на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

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

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2. Способен осуществлять организацию деятельности (служб) предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПК-2.1. Организует производственную деятельность подразделений и служб предприятий общественного питания в соответствии с утвержденным регламентом	Знать: - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации индустрии питания; - направления научно-технического прогресса в общественном питании; - производственную структуру предприятия питания; методы оперативного планирования производства; структуру затрат рабочего времени; - организацию работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; - организацию работы коллектива, мотивацию и стимулирование работников производства. Уметь: - планировать процессы производства кулинарной продукции; - принимать оптимальные управленческие и технологические решения при организации производственной деятельности подразделений и служб предприятий общественного питания; - разрабатывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания. - разрабатывать должностные инструкции для работников производства; - проводить анализ организационно-технического уровня предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса; - разрабатывать документацию по обучению и аттестации работников производства.

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, из которых 36 часов самостоятельной работы обучающегося согласно РУП отводится на подготовку и защиту экзамена.

Форма промежуточной аттестации*;* экзамен – 7 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование разделов	Объем дисциплины (ак. часы)			
	контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
Раздел 1. Основы организации предприятий общественного питания			-	
Тема 1.1. Введение в дисциплину.	2	4	-	4
Тема 1.2. Структура производства предприятий питания	2	4	-	4
Тема 1.3. Организация процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания	4	4	-	6
Тема 1.4. Организация процесса производства продукции общественного питания	4	4	-	6
Тема 1.5. Оперативное планирование производства	4	6	-	6
Тема 1.6. Основы организации труда на предприятиях общественного питания	4	4	-	6
Раздел 2. Основы моделирования предприятиях общественного питания с помощью САПР.			-	
Тема 2.1. Основные сведения о системах автоматизированного проектирования, применяемых для проектирования предприятий	2	4	-	4
Тема 2.2. Конструкторская документация: основные сведения и требования ЕСКД к оформлению чертежей	2	4	-	6
Тема 2.3. Изображения: виды, разрезы, сечения, выносные элементы, условности и упрощения	4	4	-	6
Тема 2.4. Введение в САПР КОМПАС -3D	2	4	-	6
Тема 2.5. Решение чертежно-графических задач средствами двумерной графики КОМПАС-График	4	6	-	6
Тема 2.6. Создание рабочего чертежа детали в КОМПАС-График	2	4	-	6
Тема 2.7. Особенности выполнения строительных чертежей	2	4	-	6
Тема 2.8. Создание строительных чертежей в КОМПАС-СПДС	4	4	-	6
Всего:	42	60	-	78
Экзамен				36
Всего по дисциплине:	42	60	-	114

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

РАЗДЕЛ 1. Основы организации предприятий общественного питания

Тема 1.1. Введение в дисциплину.

Предмет, методы и задачи дисциплины «Организация производства с основами моделирования на предприятиях общественного питания».

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации индустрии питания. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания.

Тема 1.2. Структура производства предприятий питания

Формы организации производства продукции общественного питания. Производственная структура предприятий питания.

Тема 1.3. Организация процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания

Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов: организация входного контроля. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов.

Тема 1.4. Организация процесса производства продукции общественного питания

Организация рабочих мест; расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса. Организация работы доготовочных цехов. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Управление качеством и безопасностью при производстве продукции. Операционный контроль в предприятии питания. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы раздач. Приемочный контроль в предприятии питания. Разработка, внедрение и функционирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР. Должностные обязанности работников производства. Организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства. Организация обучения и аттестации работников производства.

Тема 1.5. Оперативное планирование производства

Методы оперативного планирования производства. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль над работой производства.

Тема 1.6. Основы организации труда на предприятиях общественного питания

Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания: сущность и задачи нормирования труда; методы нормирования труда; структура затрат рабочего времени; методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.

РАЗДЕЛ 2. Основы моделирования процессов производства на предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Основные сведения о системах автоматизированного проектирования, применяемых для проектирования предприятий

Основные определения и понятия компьютерной графики. Классификация видов системе автоматизированного проектирования. Области применения системе автоматизированного проектирования. Тенденции построения современных графических систем. Стандарты в области разработки графических систем.

Тема 2.2 Конструкторская документация: основные сведения и требования ЕСКД к оформлению чертежей

Единая система конструкторской документации. Стандарты ЕСКД. Виды изделий и конструкторских документов. Оформление чертежей: форматы, масштабы, линии, шрифты, правила нанесения размеров, графическое изображение материалов в сечении.

Тема 2.3 Изображения: виды, разрезы, сечения, выносные элементы, условности и упрощения

Основные правила выполнения изображений: виды, разрезы, сечения, выносные элементы. Правила компоновки чертежа. Требования к рабочим чертежам деталей. Надписи и обозначения.

Тема 2.4 Введение в САПР КОМПАС -3D

Общие сведения о КОМПАС -3D: основные элементы интерфейса; запуск системы; среда черчения и моделирования; приемы работы с документами; управление окнами; управление отображениями документа в окне; базовые приемы; приемы создания объектов; геометрические объекты; простановка размеров и обозначений; обозначения ЕСКД и СПДС.

Тема 2.5 Решение чертежно-графических задач средствами двумерной графики КОМПАС-График

Создание чертежей: листы; управление листами; основные сведения о видах; общие приемы работы с видами; слои; технические требования; разбиение чертежа на зоны. Создание фрагментов. Параметризация

геометрических объектов: общие сведения о параметризации; наложение связей и ограничений. Текст в графическом документе. Таблицы.

Тема 2.6 Создание рабочего чертежа детали в КОМПАС-График

Выбор формата. Компоновка чертежа. Выполнение основных видов, разрезов, сечений, местных разрезов, дополнительных видов, выносных элементов. Нанесение размеров и обозначений. Технические требования на чертеже. Массо-центровочные характеристики плоских фигур. Библиотека фрагментов: создание библиотеки фрагментов; вставка фрагментов из библиотеки.

Тема 2.7. Особенности выполнения строительных чертежей.

Марки основных комплектов рабочих строительных чертежей. Масштабы изображений, применяемых при выполнении строительных чертежей. Формы основной надписи на строительных чертежах и правела их заполнения. Координационные оси, их маркировка. Нанесение размеров.

Тема 2.8. Создание строительных чертежей в КОМПАС-СПДС

Создание сеток координационных осей. Формирование ограждающих конструкций. Инструменты оформления чертежной документации. Создание чертежей санитарно–технических систем зданий. Создание чертежей генерального плана. Создания 3D дома в КОМПАС-СПДС. Создание спецификаций строительных изделий, ведомостей строительных конструкций и элементов зданий, экспликации помещений;

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ раздела	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	Отечественная и зарубежная классификация предприятий питания	СЗ: критерии оценивания презентации, критерии оценивания участия в дискуссии
	Организация работы производственных цехов предприятий общественного питания: овощного, мясного, доготовочного, горячего, холодного	ПЗ: критерии оценивания практической работы
	Разработка должностных инструкций работников производства	ПЗ: критерии оценивания практической работы
	Разработка документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на	ПЗ: критерии оценивания

№ раздела	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
	принципах НАССР	практической работы
	Разработка документации по обучению и аттестации работников производства	ПЗ: критерии оценивания решения кейса
	Оперативное планирование работы доготовочного предприятия	ПЗ: критерии оценивания решения практических задач
	Построение диаграмм маршрутов движения работников производства	ПЗ: критерии оценивания решения практических задач
	Анализ и обработка фотографии рабочего времени	ПЗ: критерии оценивания решения практических задач
2	Знакомство с интерфейсом системы КОМПАС-3D; запуск системы; среда черчения.	ПЗ: графическая работа
	Знакомство с инструментарием системы КОМПАС-3D: геометрические объекты; размеры; обозначения; редактирование.	ПЗ: графическая работа
	Создание чертежа сложной пространственной модели с выполнением простого и сложного разрезов.	ПЗ: графическая работа
	Знакомство с выполнением двумерного чертежа в КОМПАС-График; создание чертежей и фрагментов; текстовый редактор; таблицы;	ПЗ: графическая работа
	Изучение особенностей выполнения строительных чертежей с использованием КОМПАС – СПДС;	ПЗ: графическая работа

* ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛР – лабораторные работы

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 обратится 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.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ раздела	Вид самостоятельной работы
1	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; подготовка презентации; подготовка к тестированию; подготовка к экзамену
2	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; подготовка к тестированию; подготовка к экзамену
3	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; подготовка к тестированию; подготовка к экзамену
4	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; подготовка к выполненную самостоятельным работам; подготовка к экзамену

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В рамках реализации дисциплины «Организация производства с основами моделирования на предприятиях общественного питания» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Традиционные методы обучения:

- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- собеседование;
- тестирование;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит подготовка к проверке знаний по теме (изучение основной и дополнительной литературы, ответы на контрольные вопросы), подготовка к тестированию, подготовка к экзамену, подготовка к практическим и семинарским занятиям

Активные и интерактивные методы обучения:

– лекция-презентация (разделы № 1-4);
– дискуссия (раздел № 1);
– проблемное обучение (раздел № 2, 4);
– контекстное обучение (раздел № 1-4);
– междисциплинарное обучение (раздел № 1-4).

Электронная презентация является эффективным способом представления информации. Как правило, в электронной презентации присутствуют все современные мультимедийные возможности, а именно: графика и анимация, тексты, таблицы и диаграммы, фотографии, видео и аудиоматериалы. При подготовке презентации основой успеха является оптимальный баланс между содержанием и средствами его представления. Применение эффектов анимации, звуковое сопровождение, вставка видеоматериалов, диаграмм и т.д. делает лекцию более содержательной и привлекательной для обучающихся.

Дискуссия – это взаимодействие преподавателя и учащегося, свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Дискуссия оживляет учебный процесс, активизирует познавательную деятельность аудитории и позволяет преподавателю управлять коллективным мнением группы, использовать его в целях убеждения, преодоления негативных установок и ошибочных мнений некоторых обучаемых. Эффект достигается при правильном подборе вопросов и умелом, целенаправленном управлении ею.

Проблемное обучение: стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения

конкретной проблемы. «Проблема» может быть сформулирована на основе материалов истории науки, социальной практики, в контексте предстоящей профессиональной деятельности.

Контекстное обучение: мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Междисциплинарное обучение: использование знаний из разных областей, их группировка и концентрация в контексте решаемой задачи.

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Основная/ дополнительная литература**	**Книгообеспеченность**	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	**Электронные ресурсы**
Васюкова А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания учебник / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - Москва :Дашков и К, 2017. - 416 с.	Основная	-	ЭБС ZNANIUM
Гукова О.Н. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : учебное пособие / О.Н. Гукова. — Москва : ФОРУМ, 2017. — 160 с.	Основная	-	ЭБС ZNANIUM
Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / Фридман А.М. – Москва : Дашков и К, 2017. - 464 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM
Глушкова Р.В. Информационные технологии : практикум / Р.В.Глушкова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т, Кафедра информатики .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2017 .— 69 с. : ил., табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	Дополнительная	55	ЭБ OPAC.UNECON.RU

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – 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
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.unecon.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)

№	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г.)
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г.)
3	7-Zip (freeware)
4	FireFox 77.0.1 (freeware)

Таблица 9.2.2 – Перечень учебных аудиторий для проведения учебных занятий, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения

Наименование учебных аудиторий, перечень оборудования и технических средств обучения	**Адрес (местоположение) учебных аудиторий**
Ауд. 409 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 100 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 NEC ME401X - 1 шт., Громкоговоритель Electrolvoice EVID 3.2 - 2 шт., Экран с электропривод. 183x240 см д120 - 1 шт., Микшер-усилитель TA-1120 - 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. 409
Ауд. 208 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована	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. 208

мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 40 посадочных мест; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер в cIntel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME402X - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	
Ауд. 206 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 40 посадочных мест; рабочее место преподавателя, доска меловая -1 шт., стол - 2шт., тумба - 1шт.Компьютер в cIntel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Акустическая система JBL CONTROL 25 WH - 2 шт., Мультимедийный проектор Optoma x 400 - 1 шт., Экран с электропривод.160x210 см - 1 шт., Звуковой микшер усилитель JDM TA-1120 - 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. 206
Ауд. 205 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 205 посадочных мест; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт.Компьютер в сост.Intel Core i5-3570 Sigabyte GA-H77M - 1 шт., Проектор NEC NP-M403X - 1 шт., Экран DRAPER BARONET 175/234 - 1 шт., Усилитель JPA-1120A - 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. 205
Ауд. 207 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 54 посадочных места; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., шкаф - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер в cIntel i3 2100	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. 207

3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Проектор цифровой Acer X1240 - 1 шт., Микшер-усилитель TA-1120 - 1 шт., Акустическая система JBL CONTROL 25 WH - 2 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	

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 (модуля).