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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/Шубаева В.Г./
«___» ___06___20_19_г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И 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):
_____/ к.э.н., доцент Поночевный Д.А.

Санкт-Петербург
2019

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование у студентов совокупности теоретических знаний и практических навыков по применению автоматизированных систем управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.О.26 «Автоматизированные системы управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», относится к вариативной части дисциплинам 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
1	2	3
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: принципы работы с инновационными методами контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; Уметь: находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в индустрии гостеприимства с использованием современных информационно-коммуникационных технологий; проводить комплексный анализ по процессу внедрения современных информационных технологий и систем в гостиничном и ресторанном бизнесе.
	ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	2	3
	ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: современные информационно-коммуникационные технологии, используемые в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: работать со специализированным программным обеспечением в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов, из которых 36 часов самостоятельной работы обучающегося согласно РУП отводится на подготовку и защиту экзамена.

Форма промежуточной аттестации: экзамен – 5 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем и разделов	Объем дисциплины (180 ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Раздел 1. (Модуль 1) Основные понятия автоматизированных систем управления (АСУ).				
Тема 1.1 Введение в предмет. Основные характеристики автоматизированных систем управления гостиничным комплексом	2	4		8
Тема 1.2. Основные виды информационных систем управления гостиничными комплексами и их функции.	2	4		8
Тема 1.3. Требования гостиниц к АСУ и факторы выбора систем управления.	2	4		8
Тема 1.4. Структура и функции АСУ гостиничных комплексов.	2	4		8
Тема 1.5. Современные отечественные и зарубежные системы управления гостиничным комплексом	2	6		8
Раздел 2. (Модуль 2) Теория и практика применения современных информационных технологий в индустрии гостеприимства				

Тема 2.1. Современные инновационные технологии в гостиничном бизнесе	4	4		8
Тема 2.2. Методика выбора системы управления разными категориями гостиниц.	2	4		8
Тема 2.3. Современные информационные технологии на предприятиях ресторанного бизнеса и предприятий общественного питания	2	6		6
Тема 2.4. Интеллектуальные онлайн-технологии для индустрии гостеприимства.	2	4		6
Тема 2.5. Инновационные технологии на предприятиях ресторанного бизнеса	2	6		8
Всего:	22	46		76
Экзамен				36
Всего по дисциплине:	22	46		112

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Основные понятия автоматизированных систем управления (АСУ).

Тема 1.1 Введение в предмет. Основные характеристики автоматизированных систем управления гостиничным комплексом

Сущность автоматизированной системы управления. Классификация АСУ. Виды обеспечения АСУ. Функции АСУ. Перспективы развития автоматизации систем управления и технологических процессов. Комплекс государственных стандартов, регулирующих АСУ.

Тема 1.2. Основные виды информационных систем управления гостиничными комплексами и их функции.

Основные виды АСУ отеля и их функции. Сравнение различных АСУ при выборе и внедрении автоматизированных систем управления соотношение их конфигурации и эффективности.

Тема 1.3. Требования гостиниц к АСУ и факторы выбора систем управления.

Базовые требования к АСУ на предприятиях гостеприимства. Факторы, выбора АСУ для гостиничных комплексов. Основные проблемы и методы их решения.

Тема 1.4. Структура и функции АСУ гостиничных комплексов.

Классификация АСУ и её структура. Основные функциональные особенности систем. Типовая система автоматизации деятельности средств размещения. Автоматизация основных бизнес-процессов гостиничного предприятия

Тема 1.5. Современные отечественные и зарубежные системы управления гостиничным комплексом

Общая характеристика систем: Opera, Fidelio, Lodging Touch. Структура систем. Эдельвейс, Реконлайн, Русский отель, Бит отель, Shelter v2 . Преимущества использования каждой системы. Автоматизированные системы бухгалтерского учета, используемые в гостиничной деятельности.

Раздел 2. Теория и практика применения современных информационных технологий в индустрии гостеприимства

Тема 2.1. Современные инновационные технологии в гостиничном бизнесе

Основные принципы автоматизации процессов на примере технологии RFID (Radio Frequency Identification) основные преимущества и недостатки. Умные гостиницы. Современные системы обеспечения безопасности в гостиничных комплексах. Комплексная автоматизация инженерных систем отеля.

Тема 2.2. Методика выбора системы управления разными категориями гостиниц.

Выбор АСУ в зависимости от категории, размеров, местоположения и других характеристик гостиницы. Квалификационные требования к сотрудникам гостиницы, обслуживающим АСУ. Факторы препятствующие внедрению АСУ в российской гостиничной индустрии.

Тема 2.3. Современные информационные технологии на предприятиях ресторанного бизнеса и предприятий общественного питания

Общая характеристика автоматизированных систем систем управления:R-keeper, 1С-рарус, Simphony, iiko. Основые функциональные возможности. Автоматизация основных бизнес процессов. Информационная безопасность в гостиничных комплексах.

Тема 2.4. Интеллектуальные онлайн-технологии для индустрии гостеприимства.

Технологические инновации в гостиничной отрасли. Современные инструменты продвижения сайта гостиницы в глобальной сети интернет. Автоматизация управления электронными каналами продаж.CRM системы.

Тема 2.5. Инновационные технологии на предприятиях ресторанного бизнеса

Автоматизация мини-баров на примере системы Bartech. Инновационные способы оплаты. Автоматизация контроля розлива в ресторане и баре.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

№ темы	Тема занятия	Вид занятия
1	*2*	*3*
1.1	Работа в АСУ Opera PMS профайлы гостя и компании	ПЗ:Решение практических задач
1.2	Работа в АСУ Opera PMS поселение и выселение гостей	ПЗ:Решение практических задач
1.3	Итоговое индивидуальное задание	ПЗ:Решение практических задач
1.4	Работа в АСУ Opera PMS работа с тарифами	ПЗ:Решение практических задач
1.5	Работа в АСУ Opera PMS ночной аудит, отчёты	ПЗ:Решение практических задач
1.6	Работа в АСУ Edelweiss	ПЗ:Решение практических задач
1.7	Сравнительный анализ АСУ	ПЗ:Решение практических 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 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.

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

Электронный учебно-методический комплекс дисциплины Автоматизированные системы управления на предприятиях сферы

гостеприимства и общественного питания размещен в СДО «Moodle» на сайте СПбГЭУ de.unecon.ru/

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	*2*
1	Разработка презентации гостиницы с нелинейной структурой в облачной системе
2	Индивидуальное задание №1
3	Реферат
4	Индивидуальное задание №2
5	Сравнительный анализ АСУ
6	Индивидуальное задание №3

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

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В рамках реализации дисциплины «Автоматизированные системы управления на предприятиях 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 №1,2,3,4,5,6,10);
- проблемная лекция (тема №7,8,9);

Преподаватель приводит примеры в виде кратко сформированных проблем и предлагает студентам коротко обсудить некоторые из них, затем делает краткий анализ, выводы и лекция продолжается.

Преподаватель при изложении лекционного материала не только использует ответы студентов н а свои вопросы, но и организует свободный обмен мнениями в интервалах между логическими разделами.

Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. ПС помощью проблемной лекции обеспечивается достижение трех основных дидактических целей: 1. усвоение студентами теоретических знаний; 2. развитие теоретического мышления; 3. формирование познавательного интереса к содержанию учебного предмета и профессиональной мотивации будущего специалиста

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
Поночевный Д.А. Автоматизация бизнеса в индустрии гостеприимства: учебное пособие / Д.А.Поночевный, Е.В.Владимирова; Министерство образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т, Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса.— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2016 .— 74 с.: ил. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru.	основная	45	ЭБ OPAC.UNECON.RU.
Кимяев Д. И. Информационные технологии в туристической индустрии : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 100400"Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис" / Д.И.Кимяев, Г.А.Костин, В.В.Курлов .— Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014 .— 203 с.	основная	56	-
Золотухина Е. Б. Управление жизненным циклом информационных систем (продвинутый курс): Конспект лекций .— 1 .— Москва; Москва: ООО "КУРС": ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 119 с.	дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM
Сафронова Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности : Учебное пособие .— Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018 .— 156 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 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)
5	АСУ Opera PMS (Договор HRS/SGIT/1918-S от 10.07.2008)
6	АСУ Edelweiss (учебная) 6.17.02 (ООО Эделинк соглашение о сотрудничестве №1 от 12.12.2019)

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. 507А Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации) с использованием персональных компьютеров, оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 26 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер Intel i5/1Тб/4Гб/АОС 22" - 14 шт., Компьютер I5-7400/8Gb/1Tb/ DELL S2218H - 2 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий:	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. 507А

мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	
Ауд. 508А Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации) с использованием персональных компьютеров, оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 2 шт., Компьютер i5-8400/8GB/500GB_SSD/Viewsonic VA2410-mh - 15 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. 508А
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. 311 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 145 посадочных мест; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 3шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт., 3 судейских креслаКомпьютер Intel Core i5-3570 Sigabyte GA-H77M - 1 шт., Проектор NEC NP-P501X - 1 шт., Микшер Yamaha MG-102 C - 1 шт., Экран с электроприводом - 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. 311

Ауд. 509А Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации) с использованием персональных компьютеров, оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 48 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер I5-7400/8Gb/1Tb/ DELL S2218H - 19 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А, Ауд. 509А

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).