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

ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ 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):
_____/ д.э.н., профессор Степанова С.А.

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 6
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 13
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины 13
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса 13
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 14
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 15

1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: получение комплексной системы знаний по принятию экономически обоснованных решений, обеспечивающих экономическую эффективность деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.О.18 «Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», относится к обязательной части 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
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной	ОПК-5.1. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	**Знать:** основные показатели экономической деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания **Уметь**: проводить анализ показателей экономической деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и принимать наиболее эффективные решения **Владеть:** навыками анализа и обоснования принятия наиболее эффективного решения

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
деятельности	ОПК-5.2. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.	**Знать:** основные способы расчета показателей эффективности деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания **Уметь:** проводить расчет основных показателей деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения **Владеть:** навыками расчета основных показателей деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания и способами их достижения.

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 – 3 семестр; курсовая работа - 3 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. Социально-экономические и правовые основы функционирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	4	4	-	6
2. Гостиничный продукт: особенности, потребительские свойства, существующие проблемы качества предоставления	2	4	-	8
3. Основные фонды предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2	5	-	8
4. Нематериальные активы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2	5	-	8
5. Оборотные средства предприятий сферы	2	4	-	6

Номер и наименование тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
гостеприимства и общественного питания				
6. Трудовые ресурсы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2	4	-	6
7. Издержки предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: сущность, состав, структура	2	4	-	6
8. Ценовая политика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Методы формирования цены	2	4	-	6
9. Доход, прибыль, убытки предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2	4	-	6
10. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2	4	-	8
11. Налоговая система Российской Федерации и ее влияние на финансовое положение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2	4	-	8
Всего:	22	46	-	76
Экзамен				36
Всего по дисциплине:	22	46	-	112

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Социально-экономические и правовые основы функционирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Понятие, состав и типология предприятий. Характеристика организационно-правовых форм предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Малое предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания. Среда функционирования предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 2. Гостиничный продукт: особенности, потребительские свойства, существующие проблемы качества предоставления

Понятия и состав продукции, работ и услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Отличия понятий «услуга», «обслуживание» и «продукция» как продуктов, произведенных (оказанных) предприятием сферы гостеприимства и общественного питания. Особенности гостиничного продукта. Потребительские свойства и характеристика гостиничного продукта. Понятие качества и конкурентоспособности гостиничного продукта. Существующие проблемы качества гостиничного

продукта (примеры).

Тема 3. Основные фонды предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Понятие, классификация и структура основных средств. Факторы, определяющие структуру основных средств. Методы оценки и учета основных средств. Износ основных средств. Амортизация основных средств, способы начисления амортизации. Нормы амортизации. Амортизационный фонд, его назначение. Показатели и пути улучшения использования основных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 4. Нематериальные активы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Понятие нематериальных активов и их роль в деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Состав нематериальных активов. Оценка и учет нематериальных активов.

Тема 5. Оборотные средства предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Понятия, состав и структура оборотных средств. Источники формирования оборотных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Расчет потребности в оборотных средствах. Нормирование оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Особенности и пути улучшения использования оборотных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 6. Трудовые ресурсы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Персонал предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: состав и структура. Мотивация и система стимулирования труда персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Производительность труда и эффективность использования трудовых ресурсов. Рабочее время и его использование на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 7. Издержки предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: сущность, состав, структура

Понятие и сущность издержек предприятий 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. Оптимизация издержек предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Тема 8. Ценовая политика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Методы формирования цены

Методы расчета цены предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Факторы, влияющие на цену гостиничных услуг. Динамическое ценообразование: понятие и сущность.

Тема 9. Доход, прибыль, убытки предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Источники финансовых средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Понятие и сущность дохода, прибыли предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Направления распределения финансового результата деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Управление доходностью предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 10. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Понятие эффекта и эффективности работы предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Рентабельность предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Специфические показатели деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 11. Налоговая система Российской Федерации и ее влияние на финансовое положение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Налоговая система РФ и ее влияние на финансовое положение предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Оптимизация режимов налогообложения для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	*2*	3
1	Социально-экономические и правовые основы функционирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	СЗ: Тематическая дискуссия/презентация
2	Гостиничный продукт: особенности, потребительские свойства, существующие проблемы качества предоставления	ПЗ: Решение кейса
3	Основные фонды предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	ПЗ: Решение практических задач
4	Нематериальные активы предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	СЗ: Тематическая дискуссия

5	Оборотные средства предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	ПЗ: Решение задач
6	Трудовые ресурсы предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.	СЗ: Тематическая дискуссия
7	Издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: сущность, состав, структура	ПЗ: Решение сквозной задачи
8	Ценовая политика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Методы формирования цены	ПЗ: Решение сквозной задачи
9	Доход, прибыль, убытки предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПЗ: Решение сквозной задачи
10	Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПЗ: Решение сквозной задачи
11	Налоговая система Российской Федерации и ее влияние на финансовое положение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	СЗ: Тематическая дискуссия

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

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	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 дискуссии;
3	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; решение практических задач.
4	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; подготовка к дискуссии.
5	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; решение кейса.
6	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; подготовка к дискуссии.
7	Подготовка к проверке знаний по теме. Выполнение индивидуального задания.
8	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение. Выполнение индивидуального задания.
9	Подготовка к проверке знаний по теме. Выполнение индивидуального задания.

№ темы	Вид самостоятельной работы
10	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; подготовка к дискуссии; выполнение индивидуального задания.
11	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к защите курсовой работы и экзамену.

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

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В рамках реализации дисциплины «Экономика 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 № 1); 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 №1, 10); 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 «Экономика 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 9.1.1 – 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
Степанова С.А. Экономика предприятия туризма: Учебник/Степанова С. А., Крыга А. В. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 346 с.	Основная	-	ЭБС ZNANIUM
Гарнов А. П. Экономика предприятия : Учебник для бакалавров / Гарнов А. П., Хлевная Е. А., Мыльник А. В. — Электрон. дан. — Москва : Юрайт, 2019 .— 303 с .	Основная	-	ЭБС Юрайт
Морозов М.А. Экономика организации туризма : Учебник / Морозов М. А., Морозова Н. С. — 5-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Юрайт, 2017 .— 290 с .	Основная	-	ЭБС Юрайт
Чалдаева Л.А. Экономика предприятия : Учебник и практикум для вузов / Чалдаева Л. А. — 5-е изд., пер. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Юрайт, 2019 .— 435 с .	Дополнительная	-	ЭБС Юрайт

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, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), 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. 207 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации). Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 48 посадочных мест, доска меловая 1 шт., тумба, Компьютер Intel i5 X4 4460 3.2Gh/8Gb/1Tb . - 1 шт., Проектор цифровой Acer X1240 - 1 шт., Микшер-усилитель TA-1120 - 1 шт., Акустическая система JBL CONTROL 25 WH - 2 шт., Экран 183x240 . - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 103, лит. А, пом. 1Н, 2Н, Ауд. 207
Ауд. 409 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная	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

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.	
Ауд. 301 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 32 посадочных места; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер i3 2100 3.1/2Gb/500Gb/Samsung E1920 NR - 1 шт., Проектор NEC M350 X - 1 шт., Микшер усилитель Jedia TA-1120 - 1 шт., Экран с электроприводом Draper Baronet 138x180 см - 1 шт., Акустическая система Hi-Fi PRO MASK6T-W - 1 шт., Проектор NEC M350 X - 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. 301
Ауд. 401 пом 4 Лаборатория "Лабораторный комплекс". Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 15 посадочных мест, Моноблок FOX MIMO 4450(Pentium G2020 2.9./4Gb/500Gb) - 15шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 103, лит. А, пом. 1Н, 2Н, Ауд. 401 пом 4
Ауд. 401 пом 3 Лаборатория "Лабораторный комплекс". Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 25 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая 1 шт., Компьютер Intel Core i5-4460 CPU @ 3.2GHz/8Gb/1Tb/Samsung S23E200 - 21 шт., Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA - 5шт., Экран напольный в доп.комплект. - 1 шт., Мультимедиа-проектор PB8250 DLP.3000 - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 103, лит. А, пом. 1Н, 2Н, Ауд. 401 пом 3

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.