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

# МЕНЕДЖМЕНТ 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):
_____/ к.п.н., доцент Сандрина В.Е.
_____/ к.п.н., доцент Воронцова Г.Г.

Санкт-Петербург
2019

# СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) 4
1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ
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 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 14
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 14

# 1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель дисциплины:** сформировать у студентов совокупность теоретических знаний в области управления предприятием индустрии гостеприимства и практических умений по работе в команде на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

# 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б.1.О.23 «Менеджмент 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 |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | УК-3.1. Демонстрирует способность работать в команде | Знать: научные принципы и методы менеджмента в процессе работы в команде на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания<br>Уметь: применять научные принципы и методы менеджмента в процессе работы в команде на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания |

| Код и наименование компетенции выпускника | Код и наименование индикаторов достижения компетенций | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Знать: специфику планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания<br>Уметь: применять методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания |

## 4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: *зачет – 4 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/или разделов/тем* | Объем дисциплины (ак. часы) | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Контактная работа | | | СРО |
| | ЗЛТ | ПЗ | ЛР | |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| РАЗДЕЛ 1. Основные подходы и принципы менеджмента предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | | | | |
| Тема 1. 1. Основные понятия и определения в гостинично-ресторанном менеджменте | 2 | 4 | - | 4 |
| Тема 1.2. Методы, функции и принципы управления в гостинично-ресторанном бизнесе | 2 | 4 | - | 4 |
| Тема 1. 3. Организационные формы предпринимательства и профессионального взаимодействия в гостинично-ресторанном бизнесе | 2 | 4 | - | 6 |
| Тема 1.4. Стратегия и тактика в гостинично-ресторанном менеджменте | 2 | 6 | - | 6 |
| РАЗДЕЛ 2. Организация деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | | | | |
| Тема 2.1 Основные подразделения гостинично-ресторанных комплексов и организация их работы. | 2 | 6 | - | 6 |
| Тема 2.2. Операционный менеджмент на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания | 4 | 6 | - | 6 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Тема 2.3. Мотивация и контроль как функции гостинично-ресторанного менеджмента | 4 | 6 | - | 6 |
| Тема 2.4. Командное взаимодействие, методы и стили управления в гостинично-ресторанном бизнесе | 4 | 6 | - | 6 |
| **Всего по дисциплине:** | **22** | **42** | **-** | **44** |

## 5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

### *РАЗДЕЛ 1.* Основные подходы и принципы менеджмента предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

**Тема 1.1. Основные понятия и определения гостинично-ресторанного менеджмента**

Формирование и развитие науки об управлении. Теории гостинично-ресторанного менеджмента: подходы к определению понятия «менеджмент», объекты и субъекты гостинично-ресторанного менеджмента. Виды менеджмента: их характеристика и отличительные особенности организации процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности. Взаимосвязь основных элементов управления.

**Тема 1.2. Методы, функции и принципы управления в гостинично-ресторанном бизнесе**

Виды управленческих решений и методы их разработки по удовлетворению запросов, потребностей и ключевых ценностей потребителя гостиничного продукта. Методы менеджмента: административный, организационно-правовой, экономический, социально-психологические. Основные функции менеджмента, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта: планирование, организация, мотивация, контроль, координация и регулирование; контроль, учет, анализ. Принципы менеджмента гостиниц и других средств размещения: целостности; иерархической упорядоченности; целевой направленности и оптимальности; сочетания централизации и децентрализации; демократизации. Пирамида Парсонса.

**Тема 1.3. Организационные формы предпринимательства и профессионального взаимодействия в гостинично-ресторанном бизнесе**

Франчайзинг в гостинично-ресторанном бизнесе: преимущества и недостатки в системе управления гостиниц и других средств размещения. Договор на управление гостиницей: специфика и особенности управления. Независимое гостиничное предприятие: преимущества и недостатки в системе управления. Правила функционирования гостиничных предприятий различных форм управления и регламенты процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих потребности потребителя. Нормативно-правовое обеспечение и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности

**Тема 1.4. Стратегия и тактика в гостинично-ресторанном менеджменте**

Методы стратегического анализа гостиничного предприятия. Определение миссии и выбор концепции предприятия по организации процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности. Классификация стратегий гостиничных предприятий: их виды и сущность. Миссия и целеполагание. Выбор конкретной стратегии. Тактика и методы планирования в гостиничном бизнесе. Методы планирования деятельности гостиничного предприятия. Выделение целевого сегмента рынка, ориентация на целевого потребителя гостиничного продукта, запросы, потребности и его ключевые ценности; тактическое и стратегическое планирование.

## *РАЗДЕЛ 2.* Организация деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

**Тема 2.1. Основные подразделения гостинично-ресторанных комплексов и организация их работы**

Основные службы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, типы производственных и коммуникационных связей, их характеристика. Понятие и виды организационных структур: линейная, функциональная, линейно-функциональная, дивизионная; принципы их построения, эффективность организационных структур.

**Тема 2.2. Операционный менеджмент на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания**

Подходы в управлении: процессный и системный. Дерево целей. Производственно-технологический процесс на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания, регламенты процессов обеспечения гостинично-ресторанной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих потребности потребителя.

**Тема 2.3. Мотивация и контроль как функции гостинично-ресторанного менеджмента**

Мотивация и стимулирование работников первичных трудовых коллективов: сущность понятий, общее и различие. Теории потребностей по Маслоу, МакКлелланда, Герцберга и запросы потребителя гостиничного продукта. Теория мотивации работников первичных трудовых коллективов. Двухфакторная теория Герцберга. Процессуальные теории мотивации: теория ожиданий и теория справедливости. Модель Портера-Лоулера. Особенности стимулирования труда работников первичных трудовых коллективов в гостиничном бизнесе. Примеры стимулирования работников первичных трудовых коллективов. Понятие и виды контроля. Система контроллинга в гостиницах и других средствах размещения. Принципы построения эффективной мотивационной политики работников первичных трудовых коллективов

**Тема 2.4. Командное взаимодействие, методы и стили управления в гостинично-ресторанном бизнесе**

Классификация методов управления работниками первичных трудовых коллективов. Особенности регламентирующих и стимулирующих методов. Классификация стилей руководства их сравнительная характеристика. Классификация Лайкерта. Централизация и децентрализация. Делегирование полномочий и ответственности. Этапы делегирования и формы контроля. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности. Правила внутреннего распорядка гостиниц и других средств размещения

## 6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

| № темы | Тема занятия | Вид занятия |
|---|---|---|
| *1* | *2* | *3* |
| 1.1 | СЗ: Формирование и развитие науки об управлении. Объекты и субъекты гостиничного менеджмента | дискуссия |
| 1.1 | СЗ: Теории гостинично-ресторанного менеджмента | дискуссия |
| 1.2. | СЗ: Методы и принципы управления в гостинично-ресторанном бизнесе | дискуссия |
| 1.2. | СЗ: Основные функции гостинично-ресторанного менеджмента | дискуссия |
| 1.3. | СЗ: Франчайзинг в гостинично-ресторанном бизнесе | дискуссия |
| 1.3 | СЗ: Функционирование гостиничных предприятий различных форм управления | коллоквиум |
| 1.3 | ПЗ: Правила функционирования гостиничных предприятий различных форм управления | Решение ситуационных задач |
| 1.4 | СЗ: Методы стратегического анализа гостинично-ресторанного предприятия | дискуссия |
| 1.4 | СЗ: Методы планирования деятельности гостинично-ресторанного предприятия | коллоквиум |
| 2.1 | СЗ: Процессный и системный подходы в управлении предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | дискуссия |
| 2.1 | ПЗ: Регламенты производственно-технологических процессов гостинично-ресторанного комплекса | Решение ситуационных задач |
| 2.2 | СЗ: Теории мотивации, теория ожиданий и теория справедливости | дискуссия |
| 2.2 | СЗ: Система контроллинга в гостиницах и других средствах размещения | Коллоквиум |
| 2.3. | СЗ: Регламентирующие и стимулирующие методы управления в гостинично-ресторанном бизнесе | дискуссия |
| 2.3 | СЗ: Классификация стилей руководства в гостинично-ресторанном менеджменте | Коллоквиум |
| 2.4 | ПЗ: Правила внутреннего распорядка гостиниц и других средств размещения | Решение ситуационных задач |
| 2. 4. | ПЗ: Требования к организации внутреннего распорядка ресторанного предприятия и других предприятий питания | Решение ситуационных 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 «Проектирование 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* |
| 1.1 | презентация |
| 1.2 | презентация |
| 1.3 | доклад – презентация, решение ситуационных задач |
| 1.4 | доклад – презентация, дискуссия |
| 2.1 | доклад – презентация, решение ситуационных задач |
| 2.2 | доклад – презентация |
| 2.3 | доклад – презентация |
| 2.4 | презентация, решение ситуационных задач |

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

## 8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В рамках реализации дисциплины «Проектирование 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 №1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.3, 2.4);
- проблемная лекция (тема № 1.1, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2);
- гостевая лекция (тема № 1.2)

Тематическая дискуссия - способ обсуждения темы (спорного или проблемного характера) в аудитории с обучающимися. Как правило, дискуссии организуются в формах группового обсуждения или дебатов. Преподаватель при изложении лекционного материала не только использует ответы студентов на свои вопросы, но и организует свободный обмен мнениями в интервалах между логическими разделами.

Проблемная лекция - 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. Преподаватель приводит примеры в виде кратко сформированных проблем и предлагает обучающимся коротко обсудить

некоторые из них, затем делает краткий анализ, выводы и лекция продолжается.

Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Преподаватель с помощью проблемной лекции обеспечивается достижение трех основных дидактических целей: 1. усвоение обучающимися 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** |
| Дмитриева Н.Д. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 352 с. | основная | - | ЭБС ZNANIUM. |
| Максимцов М.М. Менеджмент : Учебник / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации .— 4, перераб. и доп. — Москва : Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017 .— 343 с. | основная | - | ЭБС ZNANIUM |
| Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учебник / Фридман А.М. - 4-е изд. – Москва : Дашков и К, 2017. - 656 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 |
| Горфинкель В. Я. Инновационный менеджмент: Учебник / В.Я. Горфинкель, А.И. Базилевич, Л.В.Бобков; Под ред. В.Я.Горфинкеля, Т.Г.Попадюк - 3 изд., перераб. и доп. - Москва : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2012. - 461 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) |

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. 183х240 см д120 - 1 шт., Микшер-усилитель TA-1120 - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным | 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 |

| | |
|---|---|
| курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | |
| Ауд. 201 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 175 посадочных мест; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 2шт., тумба - 1шт.Компьютер ntel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор Panasonic PT-VX610E - 1 шт., Микшерный пульт - 1 шт., Микшер-усилитель TA-1120 - 1 шт., Экран DRAPER BARONET 175/234 - 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. 201 |

## 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).