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

ПРОЕКТИРОВАНИЕ 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.п.н., доцент Воронцова Г.Г.

Санкт-Петербург
2019

СОДЕРЖАНИЕ

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 10
7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины 10
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 обучающихся навыки использования современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг и услуг питания при проектировании предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б.1.Ф.10 «Проектирование на предприятиях сферы гостеприимства и 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
1	2	3
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм	Знать: действующие правовые нормы на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: использовать научные принципы и методы исследования рынка услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом действующих правовых норм
ПК-8. Способен проектировать объекты гостеприимства и общественного	ПК-8.1. Осуществляет процесс проектирования в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: процесс проектирования в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: разрабатывать проекты и концепции предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	**2**	**3**
питания	ПК-8.2. Обосновывает материально-техническое обеспечение гостиничного номера	Знать: особенности материально-технического обеспечения гостиничных предприятий Уметь: рассчитать материально-техническое обеспечение гостиничного номера
	ПК-8.3. Обосновывает материально-техническое обеспечение торгового зала помещений для потребителей предприятий общественного питания	Знать: особенности материально-технического обеспечения предприятий общественного питания Уметь: рассчитать материально-техническое обеспечение торгового зала помещений для потребителей услуг предприятий общественного питания

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачет – 6 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 проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания				
Тема 1. 1. Основные понятия и определения проектной деятельности	2	2	-	4
Тема 1.2. Специфика проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2	4	-	6
Тема 1. 3. Нормативно-технологическая документация проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2	4	-	6
Тема 1.4. Способы сбора и обработки информации для проектной деятельности	2	4	-	6
РАЗДЕЛ 2. Проектирование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания				
Тема 2.1 Требования к зданиям и помещениям предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2	4	-	6
Тема 2.2. Проектирование помещений вестибюльной группы предприятий питания при гостиничных комплексах	2	6	-	8

Тема 2.3. Проектирование жилой зоны гостиниц и иных средств размещения	4	6	-	8
Тема 2.4. Проектирование торгового зала предприятий сферы общественного питания	4	6	-	8
Всего по дисциплине:	**20**	**36**	**-**	**52**

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

РАЗДЕЛ 1. Основные подходы и принципы проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Тема 1.1. Основные понятия и определения проектной деятельности

Понятие архитектурного проектирования. Основные характеристики проектной деятельности: методы и стадии проектирования. Основные понятия и определения управления проектами как результата интеллектуальной деятельности: классификация проектов, базовые элементы управления проектом; жизненный цикл проекта; основные этапы выполнения проекта; окружающая среда проекта; участники проекта

Тема 1.2. Специфика проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Понятие проекта гостиничного комплекса, элементы и взаимосвязь элементов гостиничного комплекса. Создание эскизного проекта. Техническая задание и проектная документация. Проектирование инновационного гостиничного продукта. Общие принципы формирования дизайна предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Тема 1.3. Нормативно-технологическая документация проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Виды нормативных документов: ГОСТ, СНиП, СанПиН, ГСН, ГЭСН, правила, нормы, стандарты РФ, регулирующих проектирование в сфере гостеприимства и общественного питания. Содержание нормативных документов, устанавливающих требования к гостиницам и гостинично-ресторанным комплексам. Понятие ТЭО. Организационно-технологическое проектирование. Функциональная организация зданий сферы гостеприимства и общественного питания

Тема 1.4. Способы сбора и обработки информации для проектной деятельности

Туристские и гостинично-ресторанные комплексы. Понятие индустриальной базы и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов РФ и стран Европы.

Макро- и микросреда предприятия. Влияние факторов рыночной среды на выбор концепции предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Сканирование и анализ рыночной среды. Значение маркетинговых

исследований для проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания

РАЗДЕЛ 2. Проектирование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Тема 2.1. Требования к зданиям и помещениям предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Конструктивные элементы зданий гостиниц. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения. Генеральный план участка. Выбор территории, зонирование, формулировка предложений по использованию территории. Состав и распределению площадей различного назначения. Основные функционально-технологические параметры гостинично-ресторанного комплекса. Разработка интерьера. Размещение и организация: символики, ландшафта, внешнего освещения и подсветки всего комплекса. Организация парковки для гостиничного комплекса

Тема 2.2. Проектирование помещений вестибюльной группы предприятий питания при гостиничных комплексах

Проектирование помещений вестибюльной группы. Специфика проектирования бизнес-центров и спортивно-оздоровительных центров при гостинице. Технологические требования к служебным, хозяйственным и производственным помещениям. Группа административных помещений. Технологические нормативы и требования к объектам, в которых состав помещений и служб обеспечивает выполнение основных функций и наиболее необходимых (универсальных) услуг, а также дополнительных услуг.

Тема 2.3. Проектирование жилой зоны гостиниц и иных средств размещения

Виды помещений номерного фонда гостиниц и технологические требования к ним. Ванные комнаты жилых номеров. Технологические нормативы освещение гостиничных номеров. Меблировка гостиничных номеров. Различные стилевые решения в оформлении интерьеров номеров и формировании гостиничного продукта. Влияние интерьера номера на комфорт потребителя гостиничного продукта. Расчет материально-технического обеспечения номера

Тема 2.4. Проектирование торгового зала предприятий сферы общественного питания

Организация деятельности предприятий общественного питания и этапы создания ресторана. Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах; санаториях и курортах, домах отдыха, пансионатах, туристских базах и приютах.

Различные стилевые решения в оформлении интерьеров торгового зала помещений для потребителей предприятий общественного питания. Влияние интерьера торгового зала на комфорт посетителя ресторана. Расчет

материально-технического обеспечения торгового зала помещений для потребителей услуг предприятий общественного питания.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	*2*	*3*
1.1	СЗ: Основные понятия и определения проектной деятельности	дискуссия
1.2.	СЗ: Понятие проекта гостиничного комплекса, элементы и взаимосвязь элементов гостиничного комплекса	дискуссия
	СЗ: Общие принципы формирования дизайна гостинично-ресторанного комплекса	дискуссия
1.3.	СЗ: Виды нормативных документов, регулирующих проектирование гостинично-ресторанной деятельности	дискуссия
	СЗ: Организационно-технологическое проектирование	дискуссия
1.4.	СЗ: Понятие индустриальной базы и классификация туристских и гостиничных комплексов РФ и стран Европы	дискуссия
	СЗ: Макро- и микросреда гостинично-ресторанного предприятия.	дискуссия
2.1	СЗ: Конструктивные элементы зданий гостиниц и гостинично-ресторанных комплексов. Генплан участка.	дискуссия
	ПЗ: Основные функционально-технологическим параметры гостинично-ресторанного комплекса.	индивидуальные занятия на ПК
2.2	ПЗ: Разработка концепции гостиничного предприятия	индивидуальные занятия на ПК
	ПЗ: Разработка интерьера гостиничного предприятия	индивидуальные занятия на ПК
	ПЗ: Проектирование помещений вестибюльной группы	индивидуальные занятия на ПК
2.3.	СЗ: Различные стилевые решения в оформлении интерьеров номеров	дискуссия
	СЗ: Влияние интерьера номера на комфорт потребителя гостиничного продукта	дискуссия
	ПЗ: Меблировка гостиничных номеров. Расчет материально-технического оснащения номера	индивидуальные занятия на ПК
2.4	СЗ: Технологические требования к служебным, хозяйственным и производственным помещениям ресторанного предприятия	дискуссия
	ПЗ: Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах	индивидуальные занятия на ПК
	ПЗ: Расчет материально-технического оснащения торгового зала предприятий общественного питания при гостинице	индивидуальные занятия на ПК

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, индивидуальное задание
1.4	доклад – презентация, дискуссия
2.1	доклад – презентация, решение практических задач
2.2	доклад – презентация, индивидуальное задание
2.3	доклад – презентация, индивидуальное задание
2.4	презентация, индивидуальное задание

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, 2.1)

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**
Николенко П.Г. Проектирование гостиничной деятельности: Учебник и практикум для вузов / Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф. — Электрон. дан. — Москва: Юрайт, 2019. — 413 с .	основная	-	ЭБС Юрайт
Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. -	дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM
Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Ульянченко Л.А., Платонова Н.А., Смайловская М.С., Вапнярская О.И. и др., под ред. Л.А.Ульянченко. — Москва : КноРус, 2019. — 223 с.	дополнительная	-	ЭБС BOOK.ru.
Вотинцева Н.А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности: учеб. пособие / Н.А. Вотинцева. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2018. — 299 с.	дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM.
Щетинин М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: Учебное пособие / Щетинин М. П., Пасько О. В., Бураковская Н. В. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва: Юрайт, 2019. — 299 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, 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. 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/AOC 22" - 14 шт., Компьютер I5-7400/8Gb/1Tb/ DELL S2218H - 2 шт., Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA - 12 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 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. 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., Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA - 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. 205 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3,

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.	Л-4, Л-5, лит. А
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 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

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).