

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и  
методической работе

Шубаева В.Г./

28 » августа 20 20 г.

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ  
ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки	43.04.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Управление гостиничным бизнесом
Уровень высшего образования	магистратура
Форма обучения	очная

Составители:

\_\_\_\_\_ / к.п.н., доцент Воронцова Г.Г.

\_\_\_\_\_ / Мтвралашвили Г.И.

Санкт-Петербург  
2020

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## 1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель дисциплины:** сформировать у обучающихся навыков 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 Б1.0.05 «Организация 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-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Демонстрирует навыки системного и критического мышления и готовность к нему: грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценку информации, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д.	Знать: научные принципы и методы системного и критического мышления при исследовании рынка услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, а также грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения при оценке информации. Уметь: использовать методы системного анализа при исследовании рынка услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, а также грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения при оценке информации.

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	2	3
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания на основе государственного регулирования и саморегулирования.	Знать: направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания на основе государственного регулирования и саморегулирования. Уметь: определять направления стратегического развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания на различных уровнях регулирования
	ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: разработать проект концепции предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с использованием основных методов стратегического планирования
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1. Умеет определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: проводить анализ внешней и внутренней среды предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и оценивать их конкурентоспособность
	ОПК-5.2. Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: рассчитать материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия и предприятия общественного питания при разработке нового гостиничного продукта

#### 4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен – 1 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 <i>и/или разделов/тем</i>	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1. 1. Обзор предлагаемых бизнес-концептов предприятий гостеприимства и общественного питания	2	4		12
1.2. Методы комплексного маркетингового анализа предприятий гостеприимства и общественного питания	4	6		12
1. 3. Этапы разработки концепции заведения concept-book & start-up instruction	2	6		12
2.1. Разработка фирменного стиля или бренд-бука заведения (brand-book)	2	6		14
2.2. Дизайн-проект заведения: методы разработки и реализации	2	6		14
2.3. Проектирование помещений гостиничного предприятия	4	6		16
2.4. Проектирование торгового зала предприятий сферы общественного питания	4	6		16
2.5. Проектирование уникального торгового предложения для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2	6		16
Всего:	22	46		112
Экзамен:				36
<b>Всего по дисциплине:</b>	<b>22</b>	<b>46</b>		<b>148</b>

## 5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

### **РАЗДЕЛ 1. ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА БИЗНЕС-КОНЦЕПТОВ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### **Тема 1.1. Обзор предлагаемых бизнес-концептов предприятий гостеприимства и общественного питания**

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. Бизнес-концепт предприятия гостеприимства, обзор предлагаемых бизнес-концептов

## **Тема 1.2. Методы комплексного маркетингового анализа предприятий гостеприимства и общественного питания**

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. Проведение экспресс-маркетинговых исследований. Создание и анализ карты торговой территории в требуемом ценовом сегменте: спрос, целевая аудитория, конкуренты, перспективы. Экспресс-анализ конкурентной среды объекта. Анализ транспортных и пешеходных потоков. SWOT-анализ.

## **Тема 1.3. Этапы разработки концепции заведения concept-book & start-up instruction**

Выбор и обоснование оптимального формата для нового предприятия. Определение концепции заведения предприятий гостеприимства и общественного питания. Этапы разработки концепции и их содержание. Генеральный план участка. Выбор территории, зонирование, формулировка предложений по использованию территории. Состав и распределению площадей различного назначения. Основные функционально-технологические параметры гостинично-ресторанного комплекса. Размещение и организация: символики, ландшафта, внешнего освещения и подсветки всего комплекса. Организация парковки для гостинично-ресторанного комплекса.

## **РАЗДЕЛ 2. ОСОБЕННОСТИ РАЗРАБОТКИ КОНЦЕПЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **Тема 2.1. Разработка фирменного стиля или бренд-бука заведения (brand-book)**

Брэндинг. Разработка названия (нейминг) заведения, слогана (бренд-лайн), фирменного стиля или бренд-бука заведения (brand-book). Основные составляющие проекта по разработке фирменного стиля. Рекомендации по оформлению фирменного бланка документации, пластиковой карты-ключа, папка для ключа (для отелей); пластиковой карты для постоянного посетителя; карты гостя разных уровней (золотая, серебряная и пр.); папки меню и бланка меню (вёрстка меню) с символикой; папки счёта, бланка чека. Униформа контактного персонала. Брендирование посуды (стекло, фарфор, приборы); брендирование столовых аксессуаров (солонка, перечница, салфетница, пепельница, кондименты); формирование списка сувенирно-имиджевой продукции предприятия

### **Тема 2.2. Дизайн-проект заведения: методы разработки и реализации**

Поиск помещения, согласно результатам маркетингового исследования, пожеланиям и возможностям заказчика. Выбор подрядчика для разработки дизайн-проекта. Разработка дизайн-проекта предприятия: дизайн-проект интерьера; дизайн-проект фасада; разработка эскизов мебели и элементов декора/интерьера; разработка дизайн-проекта в 3D. Специфика проектирования бизнес-центров и спортивно-оздоровительных центров при гостинице. Понятие ТЭО. Организационно-технологическое проектирование.

### **2.3. Проектирование помещений гостиничного предприятия**

Функциональная организация зданий сферы гостеприимства и общественного питания. Технологические требования к служебным, хозяйственным и производственным помещениям. Группа административных помещений. Виды помещений номерного фонда гостиниц и технологические требования к ним. Ванные комнаты жилых номеров. Технологические нормы освещения 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.

### **Тема 2.5. Проектирование уникального торгового предложения для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания**

Разработка нового гостиничного и ресторанного продукта. Степень новизны и конкурентоспособность гостиничного и ресторанного продукта, рациональное соотношение «цена – качество». Жизненный цикл гостиничного продукта. Продвижение нового торгового предложения для предприятий сферы общественного питания. Стимулирование продаж (скидки, бонусы, баллы, купоны). Планирование программ лояльности клиентов к гостиничному продукту (бренду). Сервис-дизайн и планирование впечатлений клиентов.

Реклама через СМИ (пресса, ТВ, радио, интернет, специальная реклама, наружная реклама, электронная реклама); прямой маркетинг; связи с общественностью (репортажи, пресс-конференции, благотворительные

акции, спонсорство). Разработка структуры медиа-плана для отделов рекламы и PR.

## 6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	2	3
1.1	СЗ: Обзор предлагаемых бизнес-концептов предприятий гостеприимства и общественного питания	дискуссия
1.2.	СЗ: Сканирование и анализ рыночной среды	дискуссия
	СЗ: Проведение экспресс-маркетинговых исследований	дискуссия
	СЗ: Экспресс-анализ конкурентной среды объекта	дискуссия
1.3.	СЗ: Макро- и микросреда предприятия.	дискуссия
	СЗ: Концепции заведения предприятий гостеприимства и общественного питания	дискуссия/ индивидуальные занятия на ПК
	СЗ: Этапы разработки концепции и их содержание.	дискуссия
	СЗ: Организационно-технологическое проектирование	дискуссия/ индивидуальные занятия на ПК
2.1.	СЗ: Разработке фирменного стиля предприятия гостеприимства и общественного питания	дискуссия/ индивидуальные занятия на ПК
	СЗ: Оформлению фирменного бланка документации,	дискуссия
2.2.	СЗ: Конструктивные элементы зданий гостиниц и гостинично-ресторанных комплексов. Генплан участка.	дискуссия
	ПЗ: Основные функционально-технологическим параметры гостинично-ресторанного комплекса.	индивидуальные занятия на ПК
2.3.	ПЗ: Разработка концепции гостиничного предприятия	индивидуальные занятия на ПК
	ПЗ: Разработка интерьера гостиничного предприятия	индивидуальные занятия на ПК
	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	дискуссия/ индивидуальные занятия на ПК
	ПЗ: Расчет материально-технического оснащения торгового зала предприятий общественного питания при гостинице	индивидуальные занятия на ПК
2.5.	СЗ: Влияние интерьера номера на комфорт потребителя гостиничного продукта	дискуссия
	ПЗ: Разработка нового гостиничного и ресторанного продукта	индивидуальные занятия на ПК



ПЗ: Продвижение нового торгового предложения для предприятий сферы общественного питания	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 обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

### 7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных

компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	2
1.1	доклад - презентация
1.2	доклад - презентация
1.3	доклад – презентация, индивидуальное задание
2.1	доклад – презентация, дискуссия, индивидуальное задание
2.2	доклад – презентация, дискуссия, индивидуальное задание
2.3	доклад – презентация, индивидуальное задание
2.4	доклад – презентация, дискуссия индивидуальное задание
2.5	презентация, дискуссия, 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)

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. – 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. — (Высшее образование)	Основная	-	<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник. — 1. — Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017. — 464 с.	Основная	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Вотинцева Н.А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности: Учебное пособие. — 1. — Москва; Москва: Издательский Центр РИОР: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. — 299 с.	Дополнительная	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Давыдкина И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие. — 1. — Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. — 266 с.	Дополнительная	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Забродская Н. Г. Предпринимательство. Организация и экономика малых предприятий: Учебник. — Москва; Москва: Вузовский учебник: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. — 263 с.	Дополнительная	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
---	-------------------

1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – <a href="http://www.grebennikon.ru">www.grebennikon.ru</a>
2	Научная электронная библиотека eLIBRARY – <a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – <a href="http://www.cyberleninka.ru">www.cyberleninka.ru</a>
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a>
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – <a href="http://www.oecd-ilibrary.org">www.oecd-ilibrary.org</a>

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a> )
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a> )
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.kodeks.ru">www.kodeks.ru</a> )
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - <a href="http://www.book.ru">www.book.ru</a>
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a>
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – <a href="http://www.znanium.com">www.znanium.com</a>
7	Электронная библиотека СПбГЭУ – <a href="http://opac.unecon.ru">opac.unecon.ru</a>

## 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)

№ п/п	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)

## 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).