

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 2020 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

Составители:

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

\_\_\_\_\_ / к.п.н., доцент Сандрина В.Е.

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 .....	6
7.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ .....	7
7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины. 7	
7.2. Организация самостоятельной работы .....	7
8.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ. ....	8
9. РЕСУРСНО ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ. ....	9
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины....	9
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса .....	10
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 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 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 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 <i>и/или разделов/тем</i>	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
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
<b>Всего по дисциплине:</b>	<b>22</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>44</b>

## **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 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.

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/](http://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 сформулированных 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	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM.</a>
Максимцов М.М. Менеджмент : Учебник / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации .— 4, перераб. и доп. — Москва : Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. — 343 с.	основная	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
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	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / Фридман А.М. – Москва : Дашков и К, 2017. - 464 с.	дополнительная	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
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	-	<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)

№	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. 183x240 см д120 - 1 шт., Микшер-усилитель ТА-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 intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор Panasonic PT-VX610E - 1 шт., Микшерный пульт - 1 шт., Микшер-усилитель ТА-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).