МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Проректор по образовательной деятельности  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Г. Шубаева  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

***Охрана труда и безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства***

**Рабочая программа дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| Направление подготовки/ *Специальность* | *43.03.03 Гостиничное дело* |
| Направленность (профиль) программы/  *Специализация* | *Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе* |
| Уровень высшего образования | *Бакалавриат* |
| Форма обучения | *очная* |
| Год набора | *2025* |

Составитель*(и)*:

|  |
| --- |
| к.пед.н, Воронцова Галина Григорьевна |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часов по учебному плану | 108 | **Виды контроля в семестрах:**   |  | | --- | | Зачет: семестр 4 | |
| в том числе: |  |
| контактная работа | 64 |
| самостоятельная работа | 44 |
| практическая подготовка | 0 |
| часов на контроль |  |

**Распределение часов дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| Семестр: | 4 |
| Вид занятий | Часы |
| Лекционные занятия | 36 |
| Практические занятия | 28 |
| Лабораторные работы |  |
| **Итого аудиторных часов** | **64** |
| Самостоятельная работа | 44 |
| Часы на контроль |  |
| **Итого академических часов** | **108** |
| **Общая трудоемкость в зачетных единицах** | **3** |

Санкт-Петербург

2025

**СОДЕРЖАНИЕ**

[**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** 3](#_Toc83656871)

[**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ** 3](#_Toc83656872)

[**3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ** 3](#_Toc83656873)

[**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\*** 4](#_Toc83656874)

[**5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 6](#_Toc83656875)

[**5.1 Рекомендуемая литература** 7](#_Toc83656876)

[**5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства** 7](#_Toc83656877)

[**5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)** 8](#_Toc83656878)

[**6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 8](#_Toc83656879)

[**7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ** 9](#_Toc83656880)

[**8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ** 10](#_Toc83656881)

[**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** 12](#_Toc83656882)

[**1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации** 12](#_Toc83656883)

[**1.2 Темы письменных работ** 12](#_Toc83656884)

[**1.3 Контрольные точки** 12](#_Toc83656885)

[**1.4 Другие объекты оценивания** 12](#_Toc83656886)

[**1.5 Самостоятельная работа обучающегося** 12](#_Toc83656887)

[**1.6 Шкала оценивания результата** 12](#_Toc83656888)

# **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель:** | Сформировать у обучающихся совокупность теоретических знаний и практических умений по обеспечению безопасного функционирования предприятия гостеприимства и безопасных условий обслуживания клиентов в соответствии с нормативно-правовой и технологической документацией, регламентирующей деятельность предприятия гостеприимства в РФ. |

# **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина Б1.О Охрана труда и безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства относится к обязательной части Блока 1.

# **3.** **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

| **Код и наименование компетенции выпускника** | **Код и наименование индикатора достижения компетенций** | **Планируемые результаты обучения по дисциплине** |
| --- | --- | --- |
| ОПК-6 - Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности | ОПК-6.1 - Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области | Знать: основы нормативно-правовой документации для осуществления деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания РФ.  Уметь: применять нормативно-правовые акты по охране труда и безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания РФ..  Владеть: навыками использования нормативно-правовой документации по охране труда и обеспечению безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания.. |
| ОПК-7 - Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | ОПК-7.2 - Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | Знать: виды угроз, элементы системы организации охраны труда и обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства.  Уметь: обеспечить соблюдение нормативных правил по охране труда и технике безопасности во время производственных процессов на предприятиях гостеприимства..  Владеть: навыками контроля процессов по охране труда и обслуживанию гостей предприятий гостеприимства в соответствии нормами ТК.. |
| ПК-1 - Способен осуществлять организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства | ПК-1.2 - Реализует функции управления предприятием гостеприимства и обеспечивает безопасность обслуживания потребителей | Знать: типы производственных связей между департаментами по защите сотрудников и посетителей предприятий сферы гостеприимства.  Уметь: разрабатывать требования по охране труда и мероприятия по обеспечению безопасности и предотвращению угроз на объектах сферы гостеприимства..  Владеть: приемами организации процесса обеспечения безопасности сотрудников и посетителей в случае чрезвычайных ситуаций на предприятиях гостеприимства и общественного питания.. |
| ПК-2 - Способен осуществлять разработку и менеджмент бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятий сферы общественного питания | ПК-2.1 - Организует работу служб, отделов предприятий питания с учетом выполнения требований охраны труда и техники безопасности обслуживания потребителей | Знать: должностные обязанности сотрудников и правила поведения при чрезвычайных ситуациях на предприятиях гостеприимства и общественного питания.  Уметь: организовать работу сотрудников с учетом требований охраны труда и техники безопасности по предотвращению чрезвычайных ситуаций на предприятиях гостеприимства и общественного питания..  Владеть: приемами организации процесса обеспечения безопасности сотрудников и посетителей в случае чрезвычайных ситуаций на предприятиях гостеприимства и общественного питания.. |

# **4.** **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер и наименование тем и/или разделов/тем** | **Содержание дисциплины** | | **Объем дисциплины**  **(академические часы)** | | | | |
| **Контактная работа** | | | | **СРО** |
| **ЗЛТ** | | **ПЗ** | **ЛР** |
| Тема 1. Основные понятия и определения безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания. | Понятие-безопасности,-объекты-и субъекты менеджмента безопасности. Принципы обеспечения безопасности. Система безопасности, ее структура, основные функции и задачи. Уровни безопасности, их характеристика: международный (межгосударственный), государственный (государственно-отраслевой), производственный. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания. | | 2 | | 2 |  | 4 |
| Тема 2. Безопасность на предприятиях гостеприимства и уровни ее организации. | Безопасность на предприятиях гостеприимства и особенности ее организации. Базовые категории. Угрозы и компоненты безопасности на предприятиях гостеприимства. Внешние и внутренние угрозы безопасности. Запросы,-потребности и ключевые ценности потребителя. Личная безопасность и средства самозащиты гостей и персонала на предприятиях гостеприимства. | | 4 | | 2 |  | 4 |
| Тема 3. Основные составляющие системы безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания. | Комплексная система обеспечения безопасности предприятий гостеприимства и ее основные составляющие. Функции и задачи системы безопасности, принципы-организации безопасного-функционирования предприятий гостеприимства. Основные виды,-методы и средства обеспечения безопасности гостиницы. Концептуальная модель обеспечения безопасности гостей и трудового коллектива на предприятиях гостеприимства и общественного питания. | | 4 | | 2 |  | 4 |
| Тема 4. Основные направления охраны труда и обеспечения безопасности на предприятиях и общественного питания гостеприимства. | Подсистемы обеспечения безопасности предприятий гостеприимства и общественного питания: правовая, кадровая,-информационная,-финансово-экономическая. Обеспечение безопасности с учетом запросов, потребностей и ключевых ценностей потребителя в условиях чрезвычайных ситуаций различного происхождения: природных, техногенных, экологических, социальных. | | 4 | | 4 |  | 6 |
| Тема 5. Служба безопасности гостинично-ресторанного комплекса и организация ее работы. | Структура службы безопасности гостиницы, ее основные задачи, виды и направления деятельности. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности по организации физической охраны и охрана объектов. Защита материальных ценностей и имущества. Информационная защита. Требования к сотрудникам службы безопасности и методика их отбора. Взаимодействие службы безопасности с администрацией, персоналом гостинично-ресторанного комплекса, гостями и правоохранительными органами. | | 4 | | 2 |  | 4 |
| Тема 6. Технические средства и системы обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания. | Зоны безопасности гостиницы и предприятий общественного питания. Классификация технических средств и систем-безопасности. Техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы ресторанной, гостиничной деятельности и безопасность жизнедеятельности-объекта: системы противопожарной защиты. Технические средства ограничения доступа к объектам. Системы охранной сигнализации. Визуальное наблюдение. Средства обеспечения информационной безопасности. | | 6 | | 6 |  | 6 |
| Тема 7. Санитарно-эпидемиологическая безопасность на предприятиях гостеприимства и общественного питания. | Медицинские и санитарно-эпидемиологические аспекты обеспечения безопасности потребителей гостиничного продукта и трудового коллектива. Виды санитарно-эпидемиологических угроз и способы распространения инфекции. Закон РФ «О защите прав потребителей». Нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной и ресторанной деятельности по организации санитарно-эпидемиологической безопасности объектов. Обеспечение мер защиты потребителей и персонала в случае эпидемиологической угрозы. | | 4 | | 2 |  | 6 |
| Тема 8. Система управления охраной труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания. | Элементы системы управления охраной труда (СУОТ) на гостиничных и ресторанных предприятиях с учетом изменений законодательства РФ 2022 года. Основные принципы построения СУОТ, ее цели и задачи. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты предприятиях гостеприимства. Влияние методов управления на производственные процессы по охране труда на предприятиях гостеприимства. Типы производственных связей между департаментами предприятий гостеприимства и общественного питания. Действия клиентов и участников процесса обслуживания (работодателей и персонала) в случае причинения вреда здоровью потребителю или работнику. | | 4 | | 4 |  | 4 |
| Тема 9. Нормы охраны труда и рабочего времени на предприятиях гостеприимства и общественного питания. | Трудовое законодательство РФ в рамках защиты работников и работодателей. Нормы рабочего времени, труда и отдыха, график работы персонала и табель учета рабочего времени. Правила внутреннего распорядка предприятиях гостеприимства и общественного питания, их регулирование. Организация труда сотрудников различных департаментов предприятий гостеприимства и общественного питания с учетом требований эргономики. Технологии преодоления депрессии и профессионального выгорания у сотрудников контактной службы предприятий гостеприимства и общественного питания. | | 4 | | 4 |  | 6 |
| **Контроль:** | | | | | | |  |
| **Всего по дисциплине:** | | **36** | | **28** | |  | **44** |

\*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

# **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **5.1 Рекомендуемая литература**

|  |  |
| --- | --- |
| **Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)** | **Электронные ресурсы** |
| Воронцова Г.Г. Безопасность на предприятиях гостеприимства: учебное пособие/ Г.Г. Воронцова; М-во науки и высш.образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос.-ЭБ экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса .— Санкт-Петербург: Изд-во СПбГЭУ, 2018. — 74 с. | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... 8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85.pdf](https://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/%D0%91%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85.pdf) |
| Прозоровская, Камилла Александровна Основы безопасности труда : учебное пособие / К.А.Прозоровская ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. социологии и упр. персоналом Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2021 | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0\_21.pdf](https://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/%D0%9E%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%20%D1%82%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0_21.pdf) |
| Охрана и безопасность труда : учебное пособие / И.В.Цыганкова, Е.П.Акимова, А.М.Воротынская, Е.А.Поздеева ; под ред. В.И.Сигова ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. ун-т, Каф. экономики труда. Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2019. | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... 82%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0.pdf](https://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/%D0%9E%D1%85%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0%20%D0%B8%20%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C%20%D1%82%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0.pdf) |
| Прозоровская, Камилла Александровна Управление безопасностью труда : учебное пособие / К.А.Прозоровская ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. социологии и упр. персоналомСанкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2021 | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... 82%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0.pdf](https://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/%D0%A3%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C%D1%8E%20%D1%82%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0.pdf) |
| Управление гостиничным бизнесом: трансформация, новые ресурсы и возможности : [монография] / [Архипова О.В., Воронцова Г.Г., Гаврилова А.Е. и др.] ; под ред. С.А.Степановой, О.В.Архиповой ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнесаСанкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2020 | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... D0%B5%D1%81%D0%BE%D0%BC\_20.pdf](https://opac.unecon.ru/elibrary/2015/monogr/%D0%A3%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%BC%20%D0%B1%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B5%D1%81%D0%BE%D0%BC_20.pdf) |
| Охрана и безопасность труда : учебное пособие / И.В.Цыганкова, Е.П.Акимова, А.М.Воротынская, Е.А.Поздеева ; под ред. В.И.Сигова ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. ун-т, Каф. экономики труда. Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2019. 1 файл (832 Кб).ЭБ OPAC.UNECON.RU | [ЭБ OPAC.UNECON.RU https://li ... 22%20and%20(dc.language%3Drus)](ЭБ%20OPAC.UNECON.RU%20https://lib.unecon.ru/pwb/?cq=cql.allIndexes%20all%20%22%D0%9E%D1%85%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0%20%D1%82%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0%20%D0%B8%20%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C%22%20and%20(dc.language%3Drus)) |

## **5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства**

|  |
| --- |
| - 7-Zip |
| - ОС Альт образование 10 |
| - LibreOffice Base |
| - LibreOffice Calc |
| - LibreOffice Writer |

## **5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование СПБД/ ИСС** |
| 1. | Электронная библиотека Grebennikon.ru – [www.grebennikon.ru](http://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](http://www.polpred.com) |
| 5. | База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary  [www.oecd-ilibrary.org](http://www.oecd-ilibrary.org) |
| 6. | Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс  СПбГЭУ или www.consultant.ru) |
| 7. | Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru) |
| 8. | Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс  СПбГЭУ или www.kodeks.ru) |
| 9. | Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru |
| 10. | Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru |
| 11. | Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – [www.znanium.com](http://www.znanium.com) |
| 12. | Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru |

# **6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование учебных аудиторий, перечень** | **Адрес (местоположение) учебных аудиторий** |
| Ауд. 312 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом.Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 32 посадочных места; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME401X - 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. 509 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом.Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 40 посадочных мест; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., трибуна - 1шт. Переносной мультимедийный комплект: Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA, Мультимедийный проектор LG PF1500G. 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. 509А Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом.Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 48 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер I5-7400/8Gb/1Tb/ DELL S2218H - 19 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 |

# **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться со следующими документами:

* учебно-методической документацией;
* локальными нормативными актами, регламентирующими основные вопросы организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
* графиком консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава.

Уровень и глубина освоения дисциплины определяются активной и систематической работой обучающихся на лекционных занятиях, занятиях семинарского типа, выполнением самостоятельной работы, в том числе в части выделения наиболее значимых и актуальных проблем для дальнейшего изучения. Особым условием качественного освоения дисциплины является эффективная организация труда, позволяющая распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком учебного процесса.

При подготовке к учебным занятиям обучающимся предоставляется возможность посещения консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава СПбГЭУ согласно расписанию, установленному в графике консультаций.

Аудиторная и внеаудиторная работа обучающихся должна быть направлена на формирование:

* фундаментальных основ мировоззрения обучающихся и естественнонаучного познания;
* базисных знаний, соответствующих направлению подготовки и заявленной профессиональной области, формирующих целевую и профессиональную основу для подготовки кадров;
* профессиональных компетенций ориентированных на удовлетворение потребностей рынка труда;
* индивидуальной траектории посредством освоения уникального набора профессиональных компетенций дополняющих компетентностную модель обучающегося, за счет ориентации на конкретные профессиональные специализированные области знаний, определяемые представителями рынка труда;
* метанавыков обучающихся, таких как: командная работа и лидерство, анализ данных, цифровые навыки, разработка и реализация проектов, межкультурное взаимодействие.

# **8. 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.

# **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

## **1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Рабочей программой дисциплины не предусмотрено. |

## **1.2 Темы письменных работ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Рабочей программой дисциплины не предусмотрено. |

## **1.3 Контрольные точки**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Номер контрольной точки** | **Тип контрольной точки** | **Способ проведения** | **Номера тем** |
| 1 | Аналитическая работа | с помощью технических средств и информационных систем | 1-6 |
| 2 | Аналитическая работа | с помощью технических средств и информационных систем | 7-9 |
| 3 | Текущий контроль | с помощью технических средств и информационных систем | 1-9 |

## **1.4 Другие объекты оценивания**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Рабочей программой дисциплины не предусмотрено. |

## **1.5 Самостоятельная работа обучающегося**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования самостоятельной работы** | **Номера тем** |
| Выполнение расчетных, аналитических, расчетно-графических и др. заданий | 1-6 |
| Выполнение расчетных, аналитических, расчетно-графических и др. заданий | 7-9 |
| Подготовка к лекционным и практическим занятиям | 1-9 |

## **1.6** **Шкала оценивания результата**

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по дисциплине** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является зачет, итоговый результат формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| Баллы | Оценка |
| <55 | Незачет |
| >=55 | Зачет |

**Шкала оценивания результата**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 (балл до 54) | Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены.  Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат. |
| 3 (балл 55-69) | Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены.  Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер. |
| 4 (балл 70-84) | Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.  Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения. |
| 5 (балл 85-100) | Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.  Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход. |