МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

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

***Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания 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)*:

|  |
| --- |
| Старший преподаватель, Зюкина Светлана Леонидовна |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часов по учебному плану | 144 | **Виды контроля в семестрах:**   |  | | --- | | Дифференцированный зачет: семестр 4 | |
| в том числе: |  |
| контактная работа | 64 |
| самостоятельная работа | 80 |
| 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 | 80 |
| Часы на контроль |  |
| **Итого академических часов** | **144** |
| **Общая трудоемкость в зачетных единицах** | **4** |

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** 7](#_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** 10](#_Toc83656880)

[**8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ** 11](#_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:** | Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области организации работы служб питания на предприятиях гостеприимства. |

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

Дисциплина Б1.В Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания на предприятиях гостеприимства относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

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

| **Код и наименование компетенции выпускника** | **Код и наименование индикатора достижения компетенций** | **Планируемые результаты обучения по дисциплине** |
| --- | --- | --- |
| 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: нормативно-законодательную базу в области организации питания; понятийный аппарат в деятельности предприятий гостеприимства и предприятий питания; состав служб и организационно-функциональную структуру гостиницы в целом и организационно-функциональную структуру службы питания и банкетинга, в частности в зависимости от категории гостиницы; должностные обязанности и компетенции сотрудников службы питания и банкетинга; основные, вспомогательные, обслуживающие, информационные бизнес-процессы в слубе питания и банкетинга; систему управления качеством услуги (планирование качества, стандартизация, организация качества обслуживания, контроль, поддержание качества); систему качества обслуживания (стандарты (технологические, внешнего вида, стандарты поведения, стандарты этикета и пр.), материально-техническое обеспечение, безопасность, атмосфера); требования по охране труда и техники безопасности обслуживания; стандарты обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; методы и формы обслуживания; технологическую цепочку обслуживания; виды меню, организацию и особенности питания в отеле; виды и нормы оснащения предприятия питания для качественного обслуживания посетителей; особенности и специфику специализированного программного обеспечения, используемого на предприятиях питания  Уметь: организовать работу по внедрению корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований и ожиданий потребителя; организовать работу и контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, в разных отделах службы питания и банкетинга; обеспечить работу службы и отделов предприятия питания с учетом требований охраны труда и техники безопасности обслуживания потребителей; уметь составлять разные виды меню в разных отделах службы питания и банкетинга; применять специализированное программное обеспечение, используемое на предприятиях питания при работе с заказами, при различных видах расчетов с посетителями.  Владеть: операционным менеджментом в разных отделах службы питания и банкетинга; технологической цепочкой обслуживания в разных отделах службы питания и банкетинга; разными методами и формами обслуживания; безопасными приемами труда и техникой безопасного обслуживания; специализированным программным обеспечением при работе с заказами и разными видами расчетов с посетителями. |

# **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** |
| **Раздел I. Теоретические и практические основы гостиничного и ресторанного бизнеса.** | | | | | | | |
| Тема 1. Введение в дисциплину. | Цели и задачи. Логика курса. Объекты изучения. Предмет изучения дисциплины. Место дисциплины в системе предоставления туристских услуг. Нормативно-правовая и технологическая документация, регламентирующая гостиничную деятельность; реализацию технологических процессов на предприятиях гостеприимства. | | 1 | | 1 |  | 5 |
| Тема 2. Гостиница как основа гостеприимства. | Особенности предоставления услуг в гостинице. Требования к гостинице. Состав помещений гостиницы основного функционального назначения. Организационно-функциональная структура гостиницы. Методы, функции и принципы управления в гостиничном бизнесе. Услуги в гостинице. Основные и вспомогательные, услуги гостиницы. Организация системы и оценки качества услуг и качества обслуживания потребителя. | | 2 | | 2 |  | 10 |
| Тема 3. Предприятия общественного питания при гостиницах. Организация. | Международные и российские нормативно-правовые документы. Классификация предприятий питания. Услуги на предприятиях общественного питания. Технологические процессы на предприятиях гостеприимства. Особенности выбора набора услуг потребителем и их частотность на предприятии общественного питания. Международные и национальные стандарты обслуживания. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Безопасность на предприятии общественного питания. Сертификация предприятий общественного питания, требования к системе управления качеством оказания услуг на основе принципов ХАССП. Новые форматы предприятий общественного питания в настоящее время. Анализ и обзор тенденций развития в организации питания в настоящее время. | | 6 | | 4 |  | 10 |
| Тема 4. Принципы составления меню. | Меню и его виды. Принципы составления меню. Принципы составления и оформление карт-меню. Виды карт-меню. Частотность обновления меню. Анализ меню действующих предприятий общественного питания и их особенности. Понятие видов питания: завтрак, обед, ужин. Особенности меню в пансионатах и санаториях. Роль меню в производственной деятельности предприятия общественного питания. Особенности меню как маркетингового инструмента предприятия общественного питания. Организация работы на основе знаний технологических нормативов обслуживания при решении типовых практических задач с меню. | | 6 | | 4 |  | 10 |
| Тема 5. Технология ресторанного сервиса. | Основные рабочие процессы торгового зала ресторана. Оснащение торгового зала и нормативы для обеспечения качественного обслуживания в торговом зале (стекло, посуда, приборы и аксессуары, столовое белье). Правила декорирования стола при различных видах мероприятий. Основные правила сервировки стола. Виды сервировок. Техника сервировки стола. Правила подачи блюд и напитков. Техника уборки. Методы и формы ресторанного обслуживания. Технологическая цепочка обслуживания. Специализированное программное обеспечение, используемое на предприятиях питания при работе с заказами при разных видах технологии обслуживания (традиционное, быстрого обслуживания, «ланч-меню», «карты на входе»), при различных видах расчета с посетителем (наличными, банковскими картами, «неплательщика»). Психологические особенности работы с разными категориями гостей. | | 6 | | 4 |  | 10 |
| **Раздел II. Особенности организации службы питания в предприятиях гостеприимства.** | | | | | | | |
| Тема 6. Организация питания в гостинице. | Виды питания в гостиницах разных категорий и их организация. Виды завтраков. Организация шведского стола. Обслуживание в номерах. Структура и функционал Room service. Работа и оснащение мини-бара. Формы и виды расчетов с клиентами за питание внутри гостиничного комплекса. Методы эффективной организации работы на предприятии. Специальные формы обслуживания в гостинице. Банкетное обслуживание: виды и формы. Специфика обслуживания индивидуальных туристов и организованных туристических групп. Методы разработки технологических схем обслуживания. | | 4 | | 4 |  | 10 |
| Тема 7. Особенности питания туристов из разных стран. | Характерные особенности питания туристов из разных стран с учетом их национальных предпочтений. Особенности питания туристов из Европы и США, арабского и восточного мира. Разработка видов питания с учетом особенностей гостей. Требования к обслуживанию частотных гостей из Южной Америки, Китая, Японии, Ирана и др. | | 2 | | 2 |  | 5 |
| Тема 8. Основы деятельности и организации службы питания в гостинице. | Структура и особенности ресторанной службы. Аспекты деятельности производственной службы (кухня). Аспекты деятельности торговой службы (торговый зал). Планирование работы структурного подразделения службы питания, организация рабочих мест. Разработка схем сервисных процессов. Контроль и оценка санитарно-эпидемиологического состояния ресторанной службы на основе знания нормативно-правовой и технологической документации. Технологический контроль на соответствие качества производимой продукции и услуг, установленные нормативами. Персонал службы питания. Культура обслуживания с использованием профессиональной этики. Принятие управленческих решений в структурном подразделении питания. | | 3 | | 2 |  | 10 |
| **Раздел III. Практическая деятельность службы питания.** | | | | | | | |
| Тема 9. Организация обслуживания массовых мероприятий. | Служба банкетинга: состав, структура и функционал. Персонал и его должностные обязанности. Общая материально-техническая база. Технология организации массовых мероприятий. Документооборот и алгоритм приема заказа на проведение банкета-фуршета. Эффективные способы взаимодействия с заказчиком. Технология организации и особенности массовых мероприятий: рассылка приглашений; оформление столов: тенденции сервировки и декора; правила рассадки за столом; кувертные карточки и др. Принципы составления банкетного меню. Понятие дресс-кода. | | 4 | | 3 |  | 5 |
| Тема 10. Формы обслуживания массовых и деловых мероприятий и их особенности. | Формы обслуживания на предприятиях общественного питания: кейтеринг, обслуживание деловых мероприятий (конференции, семинары, переговоры и т.д.). Кейтеринговое обслуживание и особенности его организации. Виды кейтеринга. Принципы составления кейтерингового меню. Принципы организации кейтерингового обслуживания. Материально-техническое оснащение кейтерингового обслуживания. Персонал и профессиональные требования к нему. Принципы составления коммерческого предложения на кейтеринговое обслуживание мероприятия. Специальные формы обслуживания. Деловой завтрак. Ланч. Бранч. Линер. Кофе-брейк. Барбекю. | | 2 | | 2 |  | 5 |
| **Контроль:** | | | | | | |  |
| **Всего по дисциплине:** | | **36** | | **28** | |  | **80** |

\*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** |
| Зюкина С.Л. Организация службы питания и банкетинга предприятий гостеприимства : учебное пособие / С.Л. Зюкина. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2020. – 133 с. | [http://opac.unecon.ru/elibrary ... 82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F.pdf](http://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D1%81%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B1%D1%8B%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F.pdf) |
| Архипова О.В. Event-менеджмент на предприятиях гостеприимства и организация кейтеринга: учебник / О.В. Архипова, С.Л. Зюкина. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2020. – 359 с. | [http://opac.unecon.ru/elibrary ... 8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85.pdf](http://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/Event-%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B5%D0%B4%D0%B6%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%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) |
| Управление гостиничным бизнесом: трансформация, новые ресурсы и возможности / О.В. Архипова [и др.] ; под ред. д-ра экон. наук, проф. С.А. Степановой, д-ра филос. наук, проф. О.В. Архиповой. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2020. – 149 с | [http://opac.unecon.ru/elibrary ... D0%B5%D1%81%D0%BE%D0%BC\_20.pdf](http://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) |
| Управление качеством: проблемы, исследования, опыт : Сборник научных трудов.: Отв. ред. В.П.Семенов. - СПб.: СПбГИЭУ, 2006. - 271 с. | [http://opac.unecon.ru/elibrary ... bl/fulltext/TRUD/2000/6678.pdf](http://opac.unecon.ru/elibrary/bibl/fulltext/TRUD/2000/6678.pdf) |
| Кущева Н.Б. Управление структурными подразделениями предприятий питания : учебное пособие / Н.Б. Кущева, В.В. Шабалин. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2019. – 118 с. | [http://opac.unecon.ru/elibrary ... 80%D0%BD%D1%8B%D0%BC%D0%B8.pdf](http://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%D1%81%D1%82%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%83%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%BC%D0%B8.pdf) |

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

|  |
| --- |
| - 7-Zip |
| - Adobe Reader |
| - 1С:Аналитика ПРОФ |
| - 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. 301 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 мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт., Компьютер i3 2100 3.1/2Gb/500Gb/Samsung Е1920 NR - 1 шт., Проектор NEC М350 Х - 1 шт., Микшер усилитель Jedia TA-1120 - 1 шт., Экран с электро-приводом Draper Baronet 138х180 см - 1 шт., Акустическая система Hi-Fi PRO MASK6T-W - 1 шт., Проектор NEC М350 Х - 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. 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. 311 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 145 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 3шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт., 3 судейских кресла. Компьютер Intel Core i5-3570 Sigabyte GA-H77M - 1 шт., Проектор NEC NP-P501X - 1 шт., Микшер Yamaha MG-102 С - 1 шт., Экран с электроприводом - 1 шт., Усилитель JPA-1120А - 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. 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 | Кейс-задание | письменно | 1-4 |
| 2 | Кейс-задание | письменно | 5-8 |
| 3 | Текущий контроль | с помощью технических средств и информационных систем | 1-10 |

## **1.4 Другие объекты оценивания**

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

## **1.5 Самостоятельная работа обучающегося**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования самостоятельной работы** | **Номера тем** |
| Подготовка к лекционным и практическим занятиям | 2-10 |
| Выполнение домашних заданий | 1-10 |
| Подготовка сообщений, докладов | 1-10 |
| Работа с аналитическими базами данных, нормативными документами, справочной литературой | 1-10 |
| Разработка индивидуальных/ групповых проектов | 3-5,7,8 |
| Решение профессиональных задач | 3-5,7,8 |
| Написание научных статей | 1-10 |

## **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 экзамен (или дифференцированный зачет), итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| Баллы | Оценка |
| <=54 | неудовлетворительно |
| 55-69 | удовлетворительно |
| 70-84 | хорошо |
| >=85 | отлично |

**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. |