СОГЛАСОВАНА

решением Ученого совета
АНО ВО «МБИ
имени Анатолия Собчака»
(протокол от «25» декабря 2025 г. № 7)

УТВЕРЖДЕНА

приказом ректора
АНО ВО «МБИ
имени Анатолия Собчака»
от «30» декабря 2025 г. № 59

Рабочая программа дисциплины
«Турдизайн: проектирование гостиниц, туров и маршрутов»

направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль)
Управление в гостиничном бизнесе

уровень образования
высшее образование - бакалавриат

форма обучения
очно-заочная

год набора
2026

Санкт-Петербург
2025

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат
029D2AE30011B46997424A3587152A1CB0
Действителен с 18.03.2026 по 18.06.2027
Владелец АНО ВО "МБИ ИМЕНИ АНАТОЛИЯ СОБЧАКА"

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ 3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ* 4
5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7
5.1 Рекомендуемая литература 7
5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства 7
5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД) 8
6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 8
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ 8
8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 9

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель:	формирование универсальных и профессиональных компетенций в области проектирования зданий гостиниц и обустройстве прилегающих территорий, системных теоретических знаний и практических компетенций в области проектирования, организационного обеспечения и реализации специализированных туристских маршрутов и туров, основанных на объектах культурного и природного наследия

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Турдизайн: проектирование гостиниц, туров и маршрутов» относится к Блоку 1 учебного плана образовательной программы

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Способен осуществлять исследование рынка и анализировать эффективность маркетинговых коммуникаций в сфере гостеприимства и общественного питания.	**Знать:** методы исследования туристского рынка (опросы, интервью, фокус-группы, кабинетные исследования, анализ big data), основные сегменты и тренды туристского рынка РФ и ключевых направлений выездного туризма, инструменты анализа целевой аудитории в индустрии гостеприимства, ключевые метрики эффективности маркетинговых коммуникаций (CTR, CPC, CPA, ROMI, конверсия, вовлечённость), каналы продвижения в туризме (сайты, соцсети, агрегаторы, email-рассылки, партнёрские программы), типовые модели позиционирования туристских продуктов и гостиничных услуг, нормативно-правовые рамки маркетинговых активностей в сфере туризма, источники отраслевой статистики и аналитики (Росстат, АТОР, региональные туристские офисы, открытые базы данных). **Уметь**: формулировать исследовательские задачи и гипотезы для изучения туристского спроса, подбирать релевантные методы сбора и обработки данных под конкретную бизнес-задачу, проводить сегментацию потребителей по поведенческим, демографическим и психографическим критериям, анализировать эффективность рекламных кампаний и промоакций в гостиничном и туристском бизнесе, интерпретировать результаты опросов и отзывов клиентов для корректировки продуктовой и коммуникационной стратегии, сопоставлять предложения конкурентов по ключевым параметрам (цена, сервис, локация, УТП), готовить краткие аналитические отчёты и презентации для стейкхолдеров, **Владеть**: навыками работы с инструментами сбора данных (Google Forms, Яндекс Формы, парсинг открытых данных), методами анализа маркетинговых коммуникаций (A/B-тестирование, когортный анализ, воронка продаж), приёмами конкурентного анализа (SWOT, PEST, матрица БКГ), техниками визуализации данных для презентации результатов (PowerPoint, Canva, диаграммы и графики в Excel/Google условиях индустрии гостеприимства, способами адаптации маркетинговых сообщений под разные сегменты туристской аудитории.
	ОПК-4.2. Способен организовать продажу и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного	Знать: инструменты рекламы, PR, брендинга, digital-маркетинга, SMM, событийного маркетинга и управления репутацией организаций индустрии гостеприимства; принципы формирования бренда гостиничных, ресторанных и туристских предприятий; современные концепции интегрированных маркетинговых коммуникаций; особенности исследования рынка гостиничных, ресторанных и туристских услуг; методы анализа целевой аудитории, конкурентной среды и потребительского поведения. Уметь: разрабатывать коммуникационные стратегии, планировать рекламные кампании, формировать программы продвижения

	питания с использованием современных маркетинговых инструментов.	гостиничных, ресторанных и туристских продуктов, применять современные цифровые технологии продвижения. Владеть: навыками разработки рекламных и PR-проектов, подготовки медиапланов, создания коммуникационных кампаний, управления брендом и репутацией организаций индустрии гостеприимства, а также оценки эффективности маркетинговых коммуникаций.
ПК-1 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для обеспечения контроля и принятия эффективных управленческих решений	ПК-1.1 Способен рассчитывать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для обеспечения контроля и принятия эффективных управленческих решений	**Знать:** основные экономические показатели деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания (выручка, себестоимость, валовая и чистая прибыль, рентабельность, точка безубыточности, маржинальный доход), специфику формирования доходов и затрат в гостиничном и ресторанном бизнесе, методики расчёта отраслевых метрик (ADR, RevPAR, Occupancy, Food Cost, Labor Cost, GOPPAR), принципы калькуляции себестоимости услуг и блюд, методы оценки эффективности использования разных видов ресурсов (трудовых, материальных, финансовых, информационных), способы учёта сезонности и цикличности при планировании и анализе результатов, нормативные и отраслевые бенчмарки для сравнительной оценки, правила формирования управленческой отчётности для контроля результатов. **Уметь:** рассчитывать ключевые финансовые и операционные показатели работы предприятия, проводить план-факт-анализ и выявлять отклонения по основным статьям доходов и расходов, определять точку безубыточности и минимально допустимый уровень загрузки для покрытия затрат, оценивать влияние управленческих решений на экономические результаты (изменение цен, оптимизация штата, сокращение отходов), рассчитывать и анализировать показатели эффективности использования ресурсов (оборачиваемость запасов, производительность труда, фондоотдача), сопоставлять фактические результаты с плановыми и отраслевыми бенчмарками, интерпретировать данные для обоснования управленческих решений, формировать управленческие выводы на основе расчётов и предлагать меры по повышению экономической эффективности. **Владеть навыками:** расчёта экономических показателей в Excel/Google Sheets (включая формулы, сводные таблицы, построение прогнозных моделей), работы с управленческой отчётностью предприятия (отчёт о прибылях и убытках, отчёты по подразделениям, отчёты по загрузке и выручке), проведения факторного анализа отклонений (план-факт) по статьям доходов и расходов, расчёта отраслевых метрик и интерпретации их динамики, оценки окупаемости и экономического эффекта от мероприятий по оптимизации ресурсов, построения простых финансовых моделей для прогнозирования результатов при разных сценариях загрузки и цен, подготовки аналитических справок и презентаций с выводами для руководства, применения методов маржинального анализа для принятия решений по ценообразованию и ассортименту, работы с данными по использованию ресурсов (запасы, персонал, оборудование) для расчёта показателей эффективности, интерпретации данных PMS/учётных систем для экономического анализа и контроля результатов деятельности.
	ПК-1.2 Способен анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для обеспечения контроля и принятия эффективных управленческих решений	**Знать:** ключевые экономические и операционные показатели предприятий гостеприимства и общественного питания (выручка, себестоимость, прибыль, рентабельность, Food Cost, Labor Cost, ADR, RevPAR, Occupancy, GOPPAR), методы экономического анализа (горизонтальный, вертикальный, факторный, сравнительный, маржинальный), отраслевые бенчмарки и нормативы эффективности по разным типам предприятий, специфику структуры затрат и источников доходов в гостиничном и ресторанном бизнесе, влияние внешних факторов (сезонность, экономическая конъюнктура, регуляторные изменения) на экономические результаты, принципы формирования и интерпретации управленческой отчётности, методы прогнозирования и сценарного моделирования экономических показателей. **Уметь:** анализировать динамику экономических показателей и выявлять тенденции развития предприятия, проводить план-факт-анализ и определять причины отклонений по статьям доходов и расходов, сопоставлять результаты деятельности с отраслевыми бенчмарками и выявлять зоны роста и потерь, выделять влияние отдельных факторов (загрузка, средний чек, стоимость ресурсов, производительность) на

		итоговые финансовые результаты, интерпретировать данные управленческой отчётности для обоснования управленческих решений, строить прогнозные модели и оценивать эффект от планируемых мероприятий, выявлять неэффективное использование ресурсов и предлагать меры по оптимизации, учитывать сезонность и цикличность при анализе и планировании, формулировать выводы и рекомендации для руководства на основе экономического анализа. **Владеть навыками:** работы с управленческой отчётностью и данными учётных систем (PMS, ERP, бухгалтерские и складские программы) для извлечения и структурирования информации, проведения комплексного экономического анализа с применением разных методов (сводные таблицы, графики динамики, матрицы отклонений, диаграммы Парето), расчёта и интерпретации отраслевых метрик и коэффициентов эффективности, построения финансовых моделей и сценариев развития в Excel/Google Sheets (включая прогноз выручки, затрат и прибыли), применения инструментов факторного анализа для выявления драйверов финансовых результатов, подготовки аналитических отчётов, презентаций и справок с выводами и рекомендациями, работы с большими массивами данных для выявления закономерностей и аномалий, оценки рисков и неопределённости при прогнозировании экономических показателей, коммуникации результатов анализа заинтересованным сторонам (руководство, подразделения) с обоснованием предлагаемых решений, использования цифровых инструментов и дашбордов для визуализации и мониторинга экономических результатов.
ПК-5 Способен формировать систему технологических и организационных регламентов и стандартов предприятий гостеприимства и/или общественного питания	ПК-5.1 Способен разрабатывать технологические и организационные регламенты и стандарты предприятий гостеприимства и/или общественного питания с учётом отраслевых норм, требований законодательства и специфики	**Знать:** основы дизайна и принципы проектирования клиентского опыта в индустрии гостеприимства и общественного питания, отраслевые нормы и стандарты качества обслуживания, требования законодательства (в т. ч. по защите прав потребителей, санитарным и противопожарным нормам, обработке персональных данных), типовые технологические и организационные процессы на предприятиях гостеприимства, структуру и элементы регламентов и стандартов (цели, область применения, роли и зоны ответственности, процедуры, KPI, контрольные точки, порядок актуализации), методы стандартизации сервисных процессов и фиксации пользовательских сценариев (CJM, карты взаимодействий), лучшие практики и отраслевые бенчмарки по регламентации сервиса, способы учёта специфики предприятия (формат, целевая аудитория, локация, позиционирование) при разработке стандартов. **Уметь**: анализировать клиентские пути и выявлять точки контакта для стандартизации, определять релевантные нормы и требования для включения в регламенты, проектировать стандарты обслуживания с учётом пользовательского опыта и операционной реализуемости, структурировать описание процессов в виде пошаговых инструкций, карт ответственности и критериев качества, адаптировать типовые регламенты под специфику конкретного предприятия, обосновывать выбор показателей эффективности и контрольных процедур, согласовывать проекты регламентов с профильными подразделениями и утверждать в установленном порядке, актуализировать документы при изменении внешних условий или внутренних процессов, оценивать влияние новых стандартов на удовлетворённость гостей и операционные метрики. **Владеть навыками**: разработки технологических карт, карт пути клиента (CJM), карт взаимодействий и стандартов обслуживания, применения процессного подхода и нотаций описания процессов (блок схемы, матрицы ответственности, RACI), работы с нормативно правовой базой и отраслевыми справочниками для обоснования требований к сервису, использования цифровых инструментов (текстовые редакторы, BPMN системы, базы знаний, Miro/FigJam для карт CJM) для оформления и визуализации регламентов, проведения внутреннего аудита и тестирования стандартов на соответствие ожиданиям гостей и возможностям персонала, сбора и анализа обратной связи (опросы, отзывы, наблюдения) для корректировки регламентов, расчёта показателей эффективности стандартов (время обслуживания, доля отклонений, NPS/CSI), оформления сопроводительной документации (пояснительные записки, листы согласования, приказы), организации пилотного внедрения и обучения персонала работе по новым стандартам, применения методов

		приоритизации и оценки рисков при внедрении регламентов
	ПК-5.2 Способен внедрять и актуализировать систему регламентов и стандартов, контролировать их соблюдение, анализировать эффективность применения и вносить корректировки на основании обратной связи и показателей работы предприятия.	**Знать**: порядок внедрения и актуализации регламентов и стандартов в предприятиях гостеприимства и общественного питания, методы контроля соблюдения стандартов (аудиты, чек листы, тайный гость, мониторинг KPI), инструменты оценки эффективности регламентов (NPS, CSI, время обслуживания, доля отклонений, конверсия повторных визитов), способы сбора и обработки обратной связи от гостей и персонала, процедуры внесения изменений в нормативные документы и правила их согласования, типовые барьеры при внедрении стандартов и методы их преодоления, отраслевые бенчмарки и метрики качества сервиса, требования к документированию корректировок и отчётности по результатам контроля **Уметь**: организовывать поэтапное внедрение стандартов и регламентов (подготовка, пилотирование, масштабирование, обучение), выстраивать систему мониторинга и контроля соблюдения требований, сопоставлять фактические показатели сервиса с целевыми значениями и выявлять отклонения, анализировать причины неэффективности действующих регламентов с учётом клиентского опыта и операционной нагрузки, собирать и систематизировать обратную связь из разных каналов (отзывы, опросы, жалобы, наблюдения), разрабатывать предложения по корректировке стандартов на основе данных и метрик, согласовывать изменения с профильными подразделениями и утверждать в установленном порядке, оценивать экономический и сервисный эффект от актуализации стандартов, адаптировать документы под специфику предприятия и меняющиеся условия работы. **Владеть навыками**: проведения аудитов качества и проверок на соответствие стандартам (в т. ч. с применением чек листов, фотофиксации, сценариев тайного гостя), использования цифровых инструментов (CRM, PMS, BPM системы, платформы для опросов, дашборды) для контроля и учёта соблюдения стандартов, разработки дорожных карт внедрения и планов актуализации регламентов, организации обучения и инструктажей персонала по новым и обновлённым стандартам, применения методов анализа данных (сводные таблицы, диаграммы, корреляционный анализ) для оценки эффективности стандартов, проведения пилотных запусков и A/B тестирования изменений в сервисе, оформления корректировок, листов согласования и приказов, работы с жалобами и предложениями как источником обратной связи для улучшения стандартов, расчёта показателей эффективности (время обслуживания, доля нарушений, уровень удовлетворённости, конверсия), координации взаимодействия подразделений при актуализации нормативной базы, подготовки аналитических отчётов и рекомендаций по совершенствованию системы стандартов.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ*

№	Номер и наименование разделов/тем	Содержание дисциплины	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	СРО
1	Тема 1. Анализ рынка гостиничных услуг	Включает в себя исследование текущих тенденций, потребительских предпочтений и конкурентной среды. Это позволяет выявить основные факторы, влияющие на спрос и предложение в гостиничной отрасли. Важными аспектами анализа являются сегментация рынка, оценка ценовой политики, а также изучение инноваций и технологий, влияющих на развитие гостиничного бизнеса. Также стоит рассмотреть влияние экономических и социальных факторов на гостиничный рынок, включая сезонность и изменения в законодательстве	1	1		20
2	Тема 2. Концептуальное проектирование гостиницы	Включает в себя этап, на котором формируется общая идея и концепция будущего объекта. Важно учитывать целевую аудиторию, место расположения и уникальные особенности, которые будут отличать гостиницу от конкурентов. На этом этапе разрабатываются основные элементы дизайна,	1	1		20

		функциональные зоны, а также определяются услуги, которые будут предоставляться гостям. Концепция должна быть адаптирована к современным требованиям и ожиданиям клиентов, включая аспекты устойчивого развития и экологичности				
3	Тема 3. Архитектурное и интерьерное проектирование	Включает в себя процесс создания физического пространства гостиницы, который включает в себя как внешние, так и внутренние элементы. Архитектурное проектирование охватывает планирование фасадов, ландшафта и инфраструктуры, в то время как интерьерное проектирование фокусируется на создании комфортных и эстетически привлекательных внутренних помещений. Важно учитывать функциональность, безопасность, а также создание уникальной атмосферы, соответствующей концепции гостиницы. Также стоит обратить внимание на выбор материалов и мебели, которые будут использоваться в интерьере	1	1		20
4	Тема 4. Управление гостиничным бизнесом	Включает в себя организацию и координацию всех процессов, связанных с предоставлением услуг. Это включает в себя управление персоналом, финансовое планирование, маркетинг и продажу услуг, а также контроль качества. Эффективное управление подразумевает использование современных технологий, систем автоматизации и аналитических инструментов для оценки работы гостиницы. Важно также развивать клиентский сервис, обеспечивая высокий уровень удовлетворенности гостей и лояльности к бренду. Ключевыми аспектами являются также анализ показателей эффективности и внедрение новых стандартов обслуживания	1	1		20
5	Тема 5. Теоретико-методологические основы проектирования маршрутов и туров	Сущность, виды и специфика культурного туризма. Туристский маршрут как комплексная услуга и продукт. Классификация маршрутов (линейные, кольцевые, радиальные; тематические, событийные, паломнические). Нормативно-правовая база проектирования туристских услуг (ГОСТ Р 50681- ГОСТ Р 56998-2022 и др.). Жизненный цикл туристского продукта.	1	1		20
6	Тема 6. Ресурсная база и концепция культурно-туристского маршрута	Классификация и методы оценки туристско-рекреационных ресурсов (ТРР): объекты культурного наследия, музеи, НХП, нематериальное наследие, события, природные объекты. Анализ дестинации: SWOT-анализ, выявление уникального торгового предложения (УТП). Алгоритм разработки концепции маршрута: целеполагание, определение ЦА, формулировка идеи и названия.	1	1		22
7	Тема 7. Содержательное Проектирование маршрута: программа и сценарий	Принципы построения программы тура: баланс познавательной, рекреационной и развлекательной составляющих. Логистика маршрута: построение оптимального графика движения, расчет ходового времени, выбор видов транспорта. Основы сценарного мастерства: разработка экскурсионного текста, легенд, включение интерактивных и анимационных элементов.	1	1		20
8	Тема 8. Организационно-экономическое проектирование и продвижение маршрута	Технологическая карта тура как основной документ туроператора. Структура и содержание. Принципы ценообразования в туризме: составление калькуляции стоимости тура, формирование прибыли. Меры обеспечения безопасности туристов. Инструменты продвижения маршрута: работа с партнерами, digital-маркетинг, участие в выставках.	1	1		22
Форма контроля: экзамен, курсовая работа						36
Итого			8	8	—	164

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

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендуемая литература

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, местои год издания, кол. стр.)	Электронные ресурсы
Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	https://urait.ru/book/ekonomika-predpriyatiya-v-industrii-gostepriimstva-i-turizma-598755
Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	https://urait.ru/bcode/587395
Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	https://urait.ru/bcode/588580
Лопарева, А. М. Бизнес-планирование : учебник для вузов / А. М. Лопарева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 272 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08683-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	https://urait.ru/bcode/587449
Отнюкова, М. С. Инновации в туризме : учебник для вузов / М. С. Отнюкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 135 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15354-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	https://urait.ru/bcode/589101

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

- 7-Zip
- LibreOffice
- Офисное приложение - Р7-Офис;
- Антивирус - Kaspersky Endpoint Security

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

№	Наименование СПБД/ ИСС
1.	Электронная библиотека Юрайт - https://urait.ru/
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3.	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4.	Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ - https://www.garant.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 института.

Аудитория для проведения занятий лекционного типа

Специализированная мебель, учебно-наглядные пособия и технические средства обучения: динамики, проектор, экран, ноутбук/ПК

Аудитория для проведения занятий семинарского типа

Специализированная мебель для деловых игр, наборы демонстрационного оборудования, макеты, наглядные учебные пособия. Технические средства обучения: системный блок, монитор, клавиатура, мышь, телевизор.

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 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 ипрофессиональную 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, определяемыепредставителями 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 Институт 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;

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.