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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/Шубаева В.Г./
«12» 06 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОХРАНА ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА

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

Составитель(и):
_____/ к.п.н., доцент Воронцова Г.Г.

Санкт-Петербург
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 5
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 5
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 6
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ 7
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА 9
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 9
7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины 9
7.2. Организация самостоятельной работы 10
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 11
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 12
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины 12
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса 12
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 13
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 14

1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: сформировать у студентов 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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б.1.О.25 «Охрана труда и безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства», 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
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.	Знать: нормативно-правовую документацию для деятельности предприятия гостеприимства. Уметь: использовать нормативно-правовую документацию для деятельности предприятия гостеприимства.

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	2	3
осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	Знать: особенности применения законодательства Российской Федерации, а также норм международного права при осуществлении профессиональной деятельности Уметь: осуществлять процесс обслуживания потребителей в соответствии с международной и российской системой классификации предприятий гостеприимства
	ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	Знать: документооборот предприятия гостеприимства Уметь: контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в деятельности предприятия гостеприимства
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: нормы и правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях гостеприимства Уметь: контролировать соблюдение норм и правил охраны труда и техники безопасности, а также осуществлять практические действия в случае возникновения чрезвычайной ситуации.

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен – 5 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 и разделов	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	*2*	*3*	*4*	*5*
РАЗДЕЛ 1. Основные подходы и принципы организации безопасности на предприятиях гостеприимства				

Тема 1. 1. Основные понятия и определения безопасности на предприятиях гостеприимства	2	4		4
Тема 1.2. Безопасность на предприятиях гостеприимства и уровни ее организации	2	4		4
Тема 1. 3. Основные составляющие системы безопасности на предприятиях гостеприимства	2	4		6
Тема 1.4. Основные направления обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства	4	6		6
РАЗДЕЛ 2. Охрана труда и организация деятельности предприятий гостеприимства				
Тема 2.1 Служба безопасности гостинично-ресторанного комплекса и организация ее работы	2	6		6
Тема 2.2. Технические средства и системы обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства	4	6		6
Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологическая безопасность на предприятиях гостеприимства	4	6		6
Тема 2.4. Охрана труда на предприятиях гостеприимства	4	6		6
Всего:	22	46	-	76
Экзамен				36
Всего по дисциплине:	22	46	-	112

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

РАЗДЕЛ 1. Основные подходы и принципы организации безопасности на предприятиях гостеприимства

Тема 1.1. Основные понятия и определения безопасности на предприятиях гостеприимства

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

Тема 1.2. 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.

Тема 1.3. Основные составляющие системы безопасности на предприятиях гостеприимства

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.

Тема 1.4. Основные направления обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства

Подсистемы обеспечения безопасности предприятий гостеприимства: 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.

РАЗДЕЛ 2. Охрана труда и организация деятельности предприятий гостеприимства

Тема 2.1. 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.

Тема 2.2. Технические средства и системы обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства

Зоны безопасности гостиницы. Классификация технических средств и систем безопасности. Техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности и безопасность жизнедеятельности объекта: системы противопожарной защиты. Технические средства ограничения доступа к объектам. Системы охранной сигнализации. Визуальное наблюдение. Средства обеспечения информационной безопасности.

Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологическая безопасность на предприятиях гостеприимства

Медицинские и санитарно-эпидемиологические аспекты обеспечения безопасности потребителей гостиничного продукта и трудового коллектива. Виды санитарно-эпидемиологических угроз и способы распространения инфекции.

Нормативная документация и производственно-технологические регламенты ресторанной деятельности по организации санитарно-эпидемиологической безопасности объектов. Обеспечение мер защиты потребителей и персонала в случае эпидемиологической угрозы.

Тема 2.4. Охрана труда на предприятиях гостеприимства

Нормативная документация и производственно-технологические регламенты предприятиях гостеприимства. Трудовое законодательство РФ в рамках защиты работников и работодателей. Закон РФ «О защите прав потребителей». Правила внутреннего распорядка предприятиях гостеприимства и их регулирование. Действия клиентов и участников процесса обслуживания (работодателей и персонала) в случае причинения вреда здоровью потребителю или работнику.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные

№ темы	Тема занятия	Вид занятия
1	*2*	*3*
1.1	СЗ: Принципы обеспечения безопасности предприятий гостеприимства	дискуссия
1.2	СЗ: Классификация угроз безопасности гостиничного предприятия	дискуссия
1.2	СЗ: Безопасность в гостинице и уровни ее организации	дискуссия
1.3.	СЗ: Система обеспечения безопасности гостиницы	дискуссия
1.3.	ПЗ: Основные виды, методы и средства обеспечения безопасности гостиницы	кейсы
1.4	СЗ: Ключевые ценности потребителя в условиях чрезвычайных ситуаций	дискуссия
1.4.	СЗ: Обеспечение безопасности гостиницы в условиях чрезвычайных ситуаций различного характера	дискуссия/круглый стол
2.1	ПЗ: Организация работы службы безопасности гостинично-ресторанного комплекса	решение ситуационных задач
2.1	ПЗ: Анализ работы службы безопасности гостиницы (на примере одной из гостиниц Санкт-Петербурга)	индивидуальное задание
2.2	СЗ: Технические средства ограничения доступа к объектам. Системы охранной сигнализации.	дискуссия
2.2	ПЗ: Технические средства противопожарной безопасности, их классификация	решение ситуационных задач
2.2	ПЗ: Разработки проекта противопожарной безопасности гостиничного комплекса	индивидуальное задание
2.3	СЗ: Медицинские и санитарно-эпидемиологические аспекты обеспечения безопасности в гостинице	дискуссия
2.3	ПЗ: Регламенты производственно-технологических процессов гостинично-ресторанного комплекса	дискуссия
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 обратится 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 «Безопасность на предприятиях гостеприимства» размещен в СДО «Moodle» на сайте СПбГЭУ 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, индивидуальное задание
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 № 2.1)
- выставка «Охрана и безопасность» (тема № 6)

Тематическая дискуссия - способ обсуждения темы (спорного или проблемного характера) в аудитории с обучающимися. Как правило, дискуссии организуются в формах группового обсуждения или дебатов. Преподаватель при изложении лекционного материала не только использует ответы студентов на свои вопросы, но и организует свободный обмен мнениями в интервалах между логическими разделами.

Проблемная лекция - важнейшим показателем «проблемности» характера обучения является наличие познавательной проблемы. «Проблема» может быть сформулирована на основе материалов истории науки, социальной практики, в контексте предстоящей профессиональной деятельности. Преподаватель приводит примеры в виде кратко

сформированных проблем и предлагает обучающимся коротко обсудить некоторые из них, затем делает краткий анализ, выводы и лекция продолжается.

Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Преподаватель с помощью проблемной лекции обеспечивается достижение трех основных дидактических целей: 1. усвоение обучающимися теоретических знаний; 2. развитие теоретического мышления; 3. формирование познавательного интереса к содержанию учебного предмета и профессиональной мотивации будущего специалиста

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – 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**
Безопасный отдых и туризм : учебное пособие для академического бакалавриата / Г. М. Суворова [и др.] ; ответственный редактор Г. М. Суворова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 195 с.	Основная	-	ЭБС Юрайт
Воронцова Г.Г. Безопасность на предприятиях гостеприимства : учебное пособие / Г.Г.Воронцова ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2018 .— 74 с. : табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	Основная	35	ЭБ OPAC.UNECON.RU.
Прозоровская К.А. Основы безопасности труда : учебное пособие / К.А.Прозоровская ; М-во образования и науки Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. упр. персоналом .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2017 .— 74 с. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	Дополнительная	25	ЭБ OPAC.UNECON.RU.
Беляков Г.И. Охрана труда и техника безопасности : Учебник / Беляков Г. И. — 3-е изд., пер. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Юрайт, 2019 .— 404 с .	Дополнительная	-	ЭБС Юрайт
Евсеев В. О. Макеты типовых инструкций по охране труда для работников учреждений социального обслуживания : Учебное пособие / В. О. Евсеев, А. В. Прохоров. - Москва: Вузовский Учебник: Инфра-М, 2013. - 279 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – 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
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

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

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. 205 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 205 посадочных мест; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт.Компьютер в сост.Intel Core i5-3570 Sigabyte GA-H77M - 1 шт., Проектор NEC NP-M403X - 1 шт., Экран DRAPER BARONET 175/234 - 1 шт., Усилитель JPA-1120A - 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. 205
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 TA-1120 - 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. 409

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).