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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/В.Г. Шубаева/
«20» июня 20 18 г.

РЕГИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Ресторанная деятельность
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Составитель:
_____/ к.э.н., доцент Клейн Е.Д.
_____/ ст. преподаватель Зюкина С.Л.

Санкт-Петербург
2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ 2
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 2
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 2
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 3
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ 3
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА 4
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5
7.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ 5
7.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 6
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 6
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7
9.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7
9.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 8
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 9
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО 9
ДИСЦИПЛИНЕ 9

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование у студентов теоретического и практического понимания развития ресторанного бизнеса в России, выявления тенденций развития и приобретение навыков прогнозирования, умение применять новации- эффективные стратегии, технологии, методы и прочее для совершенствования развития услуг ресторанного бизнеса.

Задачи:

знать нормативно-законодательную базу в области организации питания;

знать направления совершенствования государственного регулирования российского ресторанного бизнеса;

изучить особенности формирования российского рынка общественного питания и современное его состояние;

изучить историю становления мирового ресторанного рынка и его влияние на российский рынок общественного питания;

изучить методы прогнозирования по развитию ресторанного бизнеса и применять их на практике;

сформировать практические умения совершенствования развития услуг ресторанного бизнеса в экономике России.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ. «Региональные особенности развития ресторанного бизнеса» относится к выборным дисциплинам Блока 1, и является обязательной для освоения обучающимся после их выбора.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
ПК-9 – способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг	Третий уровень (продвинутый) (ПК-9)-3	Декомпозиция I Знать: теоретические и эмпирические методы исследований З3 (I) (ПК-9) Уметь: применять научные принципы и методы исследований рынка услуг предприятий питания У3 (I) (ПК-9) Владеть: навыками использования инструментов исследования регионального рынка предприятий ресторанного бизнеса В3 (I) (ПК-9)
ПК-10 – готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	Второй уровень (углубленный) (ПК-10)-2	Знать: методы проведения исследования рынков предприятий питания З2 (ПК-10) Уметь: организовать работу по проведению исследований рынка предприятий питания для продвижения продукта, соответствующего требованиям потребителей У2 (ПК-10) Владеть: навыками проведения исследований в области продвижения предприятий ресторанного бизнеса на региональном рынке В2 (ПК-10)

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачет - 7 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины по очной форме обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5
1.Введение в дисциплину	2	4		10
2.Экономическое содержание и функциональное назначение ресторанного бизнеса в современных условиях хозяйствования.	4	2		10
3. Тенденции развития ресторанного бизнеса в России: особенности и ограничения	4	6		20
4. Концепция развития услуг ресторанного бизнеса в экономике России	4	2		12
5. Совершенствование развития услуг ресторанного бизнеса в экономике России	6	2		20
Всего по дисциплине:	20	16		72

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

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1 Введение в дисциплину «Региональные особенности развития ресторанного бизнеса»

Цели и задачи. Предприятия общественного питания. Классификация. Услуги общественного питания. Условия питания, методы и виды обслуживания в ресторанах гостиничных комплексов. Специальные формы организации питания в ресторанах. Нормативно-правовая документация. Понятие и структура ресторанно-гостиничного бизнеса в крупном городе. История развития и особенности формирования российского рынка общественного питания.

Тема 2 Экономическое содержание и функциональное назначение ресторанного бизнеса в современных условиях хозяйствования.

Ресторанный бизнес как специфический вид предпринимательской деятельности. Социально-экономическая роль ресторанного бизнеса в современных условиях хозяйствования. Место сферы услуг, ресторанного бизнеса в национальной экономике и в мировой экономике. Зарубежный опыт развития ресторанного бизнеса в современных условиях хозяйствования и его влияние на развитие ресторанного бизнеса в России.

Тема 3 Тенденции развития ресторанного бизнеса в России: особенности и ограничения

Содержание и функции ресторанного бизнеса в России. Современное состояние ресторанного бизнеса в России. Общее исследование рынка. Анализ спроса на ресторанном рынке. Анализ рыночного сегмента ресторанного бизнеса. Общероссийские тенденции развития сферы ресторанного бизнеса. Проблемы и перспективы развития ресторанного бизнеса в России. Общероссийские тренды развития ресторанного бизнеса в

региональных практиках. Тенденции развития ресторанного бизнеса по регионам: Северо-Западный регион РФ, Центральный регион РФ, Урал, Сибирь, Дальневосточный регион РФ. Тенденции развития ресторанного бизнеса РФ по городам-милионникам: Москва, Санкт-Петербург, Екатеринбург, Сочи, Новосибирск, Пермь и Красноярск. Влияние городов-миллионников на развитие ресторанного бизнеса в регионе. Метод Дельфи-прогностический метод использования инструментов исследования регионального рынка предприятий ресторанного бизнеса. Статистические показатели развития ресторанного бизнеса. Основные существенные факторы для развития бизнеса. Риски при прогнозировании. Вероятные изменения в поведении клиентов.

Тема 4. Концепция развития услуг ресторанного бизнеса в экономике России

Совершенствование инфраструктуры рынка услуг ресторанного бизнеса в России как результат исследования регионального рынка предприятий ресторанного бизнеса. Оптимизация форм государственного регулирования рынка услуг ресторанного бизнеса в России. Направления совершенствования государственного регулирования российского ресторанного бизнеса. Стратегические взаимодействия государства и предпринимательских объединений. Бизнес-ассоциации, профессиональные объединения и группы. Международные ассоциации в сфере общественного питания как необходимый обмен опытом мирового уровня. Катализаторы развития ресторанного бизнеса. Выставки HoReCa. Система управления качеством оказания услуг на основе принципов HACCP-международного стандарта качества в сфере производства и услуг общественного питания. Эногастрономический туризм. Перспективные формы ресторанного бизнеса (семейный ресторан, рестораны здорового питания, азиатский ресторан-«вок-кафе», тапас-бары, тематические и национальные рестораны др.)

Тема 5. Совершенствование развития услуг ресторанного бизнеса в экономике России.

Ресторан как динамическая система. Поставщики и логистика. Потребители и ресторан. Франчайзинг. Повышение конкурентоспособности на примере группы ресторанов (Новиков групп, Ginza Progect, Italy group, др.). Анализ конкурентов. Общие рекомендации по повышению конкурентоспособности группы ресторанов. Развитие инфраструктуры ресторанного бизнеса. Направления совершенствования управления сферой ресторанного бизнеса. Стратегический анализ рынка, маркетинговые исследования, освоение новых подходов и методик проведения рекламной деятельности. Инновационные технологии на службе ресторанного бизнеса.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	2	3
1.	Введение в дисциплину	ПЗ: решение практических задач, тематическая дискуссия
	Нормативно-правовая документация при организации и деятельности предприятия питания.	
	Понятие и структура ресторанно-гостиничного бизнеса в крупном городе. Примеры.	ПЗ: решение практических задач, тематическая дискуссия
	Специальные формы организации питания в ресторанах. Примеры	ПЗ: решение практических задач, тематическая дискуссия
	История развития и особенности формирования российского рынка общественного питания, основываясь на научных принципах и методах исследования регионального рынка предприятий ресторанного бизнеса.	ПЗ: решение практических задач, тематическая дискуссия
2.	Экономическое содержание и функциональное назначение ресторанного бизнеса в современных условиях хозяйствования.	

	Зарубежный опыт развития ресторанного бизнеса в современных условиях хозяйствования и его влияние на развитие ресторанного бизнеса в России, основываясь на применении научных принципах и методах исследования регионального рынка предприятий ресторанного бизнеса.	ПЗ: решение практических задач, тематическая дискуссия
3.	Тенденции развития ресторанного бизнеса в России: особенности и ограничения	ПЗ: решение практических задач, тематическая дискуссия
	Общероссийские тренды развития ресторанного бизнеса в региональных практиках. Тенденции развития ресторанного бизнеса по регионам: Северо-Западный регион РФ, Центральный регион РФ, Урал, Сибирь, Дальневосточный регион РФ. Тенденции развития ресторанного бизнеса РФ по городам-милионникам: Москва, Санкт-Петербург, Екатеринбург, Сочи, Новосибирск, Пермь и Красноярск, Н.Новгород. Влияние городов-миллионников на развитие ресторанного бизнеса в регионе.	
	Прогноз развития ресторанного бизнеса в регионах: Северо-Западный регион РФ, Центральный регион РФ, Сибирь, Урал, Дальневосточный регион РФ и городах-миллионниках: Москва, Санкт-Петербург, Екатеринбург, Сочи, Новосибирск, Пермь и Красноярск, Н.Новгород, используя прогностический метод Дельфи.	ПЗ: решение практических задач, тематическая дискуссия
4.	Концепция развития услуг ресторанного бизнеса в экономике России	ПЗ: решение практических задач, тематическая дискуссия
	Стратегические взаимодействия государства и предпринимательских объединений.	
	Катализаторы развития ресторанного бизнеса: Выставки HoReCa. Обзор и анализ. Применение системы управления качеством оказания услуг на основе принципов НАССР-международного стандарта качества в сфере производства и услуг общественного питания: плюсы и минусы. Эногастрономический туризм-перспективы развития. Перспективные формы ресторанного бизнеса (семейный ресторан, рестораны здорового питания, азиатский ресторан-«вок-кафе», тапас-бары, тематические и национальные рестораны др.). Анализ и жизнеспособность.	ПЗ: решение практических задач, тематическая дискуссия
5.	Совершенствование развития услуг ресторанного бизнеса в экономике России.	ПЗ: решение практических задач, тематическая дискуссия
	Инновационные технологии на службе ресторанного бизнеса. Обзор и анализ.	
	Повышение конкурентоспособности на примере конкретной группы ресторанов (Новиков групп, Ginza Progect, Italy group, др.).	ПЗ: решение практических задач, тематическая дискуссия

* ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛР – лабораторные работы

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса, обучающийся должен ознакомиться с учебно- методической документацией:

рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с

другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся;

порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;

графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;

ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;

задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;

выполнять задания практических занятий полностью и в установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 – недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

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
1-5	Подготовка презентаций
3,5	Подготовка к контрольной точке
3,5	Решение практических задач
1	Подготовка к коллоквиуму
5	Подготовка к проблемной практической работе

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Региональные особенности развития ресторанного бизнеса» используются стандартный пакет MS Office, авторский набор компьютерных презентаций, ресурсы INTERNET, мультимедийный комплекс, а также разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

дискуссия (проблемная лекция) (тема № 1, №2, №3, №4, №5);

практические упражнения (тема № 2, №5);

доклад с презентацией и др.визуальными материалами (тема №1-5);
гостевая лекция (тема №1-№5);
коллоквиум (тема № 1)

Дискуссия предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией для привлечение внимание студентов, формирует мыслительный процесс, вызывает познавательную активность, приобщает студентов к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения к наиболее важным вопросам темы, которая определяет содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей студентов.

Практические упражнения – это специально созданное учебное задание для формирования умений и навыков.

Доклад-презентация –это развернутое устное публичное сообщение на тему. Вид самостоятельной научной работы студента. Тему доклада выбирается из списка, составленного преподавателем по теме и может предлагаться студентом, если она не выходит за рамки дисциплины. Студент должен уметь анализировать, выделять наиболее важные факты и их обобщить или выделить исключения. Доклад содержит визуальные материалы (презентации, ролики, отрывки из фильмов, др. визуальные материалы). Длительность доклада не более 15 минут. Доклад дополняет материал лекции. Работая над докладом, студент закрепляет полученный на лекциях материал, приобретает научно-исследовательские умения, а также приобретает опыт публичного выступления.

Дискуссия предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией для привлечение внимание студентов, формирует мыслительный процесс, вызывает познавательную активность, приобщает студентов к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения к наиболее важным вопросам темы, которая определяет содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей студентов.

Гостевая лекция –это устное систематическое и последовательное изложение материала по профильной теме специалистом-профессионалом, работающим на действующем предприятии, являющимся экспертом в своей области деятельности.

Коллоквиум (собрание) — научное собрание, целью которого является слушание и обсуждение проблемной темы; форма проверки и оценивания знаний преподавателем

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
Архипова О.В. Организация культурно-досуговой деятельности на предприятии гостеприимства : учебное пособие / О.В.Архипова ; 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 .— 67 с. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	Основная	35	ЭБ OPAC.UNECON.RU .
Кущева Н.Б. Традиции и культуры питания народов мира: учебное пособие / Н.Б.Кущева ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический	Основная	32	ЭБ OPAC.UNECON.RU .

ун-т, Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса.— Санкт-Петербург: Изд-во СПбГЭУ, 2017 .— 102 с. : ил. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru			
Скобельцына А.С. Введение в гостеприимство : учебное пособие / А.С. Скобельцына ; 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 .— 178 с. : ил., табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	Дополнительная	45	ЭБ OPAC.UNECON.RU .
Кнышова Е. Н. Менеджмент гостеприимства: Учебное пособие.— Москва; Москва: Издательский Дом "ФОРУМ": ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2010 .— 512 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) 24

№	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.

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	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)

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.

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).