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 2018 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБ ПИТАНИЯ И БАНКЕТИНГА ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТЕПРИИМСТВА

Рабочая программа дисциплины

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

Составитель:
_____/ к.т.н., доцент Котова Н.П.

_____/ 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 2
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 5
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 ДИСЦИПЛИНЕ 9

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование у студентов теоретического и практического понимания организации работы службы питания и банкетинга предприятий гостеприимства

Задачи:

научить студентов:

- организовывать обслуживание массовых мероприятий (банкета, кейтерингового обслуживания, деловых и др.);
- определять особенности питания туристов разных стран;
- составлять меню питания в гостинице;
- организовывать и управлять работой службы питания гостиничного предприятия.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.Б. «Организация работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства» относится к базовой части Блока 1, и является обязательной для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы.

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)
ОПК-2 - способностью организовывать работу исполнителей	ОПК-2	**Декомпозиция II** **Знать:** специфику работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства З1 (II) (ОПК-2) **Уметь**: организовывать работу служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства и их сотрудников У1 (II) (ОПК-2) **Владеть:** методами организации работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства В1 (II) (ОПК-2)

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа, из которых 36 часов самостоятельной работы обучающегося отводится на подготовку и защиту экзамена.

Форма промежуточной аттестации: экзамен - 3 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	1	2	-	4
2. Гостиница как основа гостеприимства	4	2	-	4

3.Предприятие общественного питания. Организация.	10	2	2	4
4.Принципы составления меню	6	2	1	4
5.Особенности питания туристов в разных странах	2	4	1	4
6. Организация питания в гостинице	8	2	1	6
7. Основные аспекты деятельности ресторанной службы в гостинице	5	6	1	6
8. Организация обслуживания массовых мероприятий	4	4	2	4
Экзамен				36
Всего по дисциплине:	40	24	8	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.

Цели и задачи. Логика курса. Объекты изучения. Предмет изучения дисциплины. Место дисциплины в системе предоставления туристских услуг.

Тема 2. Гостиница как основа гостеприимства.

Требования к гостинице. Состав помещений гостиницы основного функционального назначения. Структура и службы в гостинице. Знакомство с особенностями и функциями всех служб гостиницы в целом. Основные и вспомогательные услуги гостиницы. Оценка качества услуг и качества обслуживания потребителя.

Тема 3. Предприятия общественного питания.

Услуги предприятий общественного питания различных типов и классов. Организация технологических процессов на предприятиях гостеприимства. Критерии оценки предприятий общественного питания. Новые формы предприятий общественного питания в настоящее время. Анализ и обзор тенденций развития организации питания в настоящее время.

Тема 4. Принципы составления меню.

Меню и его основные понятия. Определение. История и классификация. Принципы составления и оформление карт-меню. Виды карт-меню. Понимать особенности и различия разных карт меню. Частотность обновления меню. Основные типы меню. Понятие рационов питания: завтрак, обед, ужин. Принципы составления сырной тарелки. Особенности меню в пансионатах и санаториях. Роль меню в производственной деятельности предприятий общественного питания. Особенности меню как маркетингового инструмента предприятий общественного питания.

Тема 5. Особенности питания в разных странах.

Критерии организации обслуживания туристов из разных стран. Особенности питания иностранных туристов. Влияние факторов территорий (климатических, географических факторов, национальных особенностей) на многообразие кухонь. Влияние на кухню соседних стран и народов. Национальные особенности кухни России. Блюда, характеризующие национальные особенности для зарубежных туристов.

Тема 6. Организация питания в гостинице.

Виды питания в гостинице и их организация. Методы обслуживания. Специфика обслуживания индивидуалов и туристических групп. Разработка технологических схем обслуживания. Общие подходы при обслуживании туристов из разных стран. Применение в работе международных и российских нормативно-правовых документов.

Тема 7. Основные аспекты деятельности ресторанной службы в гостинице.

Структура и особенности ресторанной службы. Состав службы. Аспекты деятельности производственной (кухонной) службы. Аспекты деятельности торговой службы. Планирование работы структурного подразделения питания, организация рабочих мест в производственном помещении. Общие и специальные требования к персоналу. Организационная структура управления ресторанной службой в гостинице. Эффективное взаимодействие служб.

Тема 8. Организация обслуживания массовых мероприятий.

Состав и структура службы банкентинга. Персонал и его должностные обязанности. Технология организации массовых мероприятий. Порядок приема заказа на проведение торжества. Эффективные способы взаимодействия с заказчиком. Технология организации и особенности массовых мероприятий. Кейтеринговое обслуживание и особенности его организации. Виды кейтеринга. Принципы составления кейтерингового меню. Принципы организации кейтерингового обслуживания. Материально-техническое оснащение кейтерингового обслуживания. Специальные формы обслуживания. Деловой завтрак. Ланчи. Бранчи. Кофе-брейк. Барбекю.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия /Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	2	3
1.1	История развития предприятий гостеприимства до настоящего времени	ПЗ: Доклад-презентация
2.1.	Состав помещений гостиницы. Организационно-функциональная структура гостиницы	ПЗ: Коллоквиум
3.1.	Новые формы предприятий общественного питания (поп) в настоящее время	ПЗ: Доклад-презентация
3.2.	Определение типов поп и их основных критериев в любой действующей крупной гостинице. Структура поп.	ЛР: Отчет Контрольная работа № 1
4.1.	Особенности меню в пансионатах и санаториях	ПЗ: Доклад-презентация
4.2.	Составить меню кондитерской/бара/бистро	ЛР: Отчет ПЗ: Решение практических задач
5.1.	Этапы становления русской кухни.	ПЗ: Доклад-презентация
5.2.	Составить меню одного из рационов питания (завтрака, обеда, ужина) с учетом национальных особенностей выбранной страны.	ЛР: Отчет ПЗ: Решение практических задач
6.1.	Особенности питания туристов разной национальности (по выбору). Особенности обслуживания и составления прейскуранта Roomservice (RS)/Мини-бара/Обслуживания на этаже	ПЗ: Доклад-презентация, Коллоквиум Решение ситуационных задач
6.2.	Составить и оформить меню расширенного завтрака для 1-го гостя в номер, Рассчитать его стоимость по ценам существующим в реальной гостинице. Оформить согласно нормативам.	ЛР: Отчет ПЗ: Решение практических задач
7.1.	Общая организационно-функциональная структура службы «FB» и ее особенности в реальных гостиницах.	ПЗ: Решение ситуационных задач
7.2.	Пример документооборота заказа на любое массовое мероприятие (перечень и оформление документооборота согласно нормативам РФ)	ЛР: Отчет ПЗ: Ролевая игра
8.1.	Специальные формы обслуживания	ПЗ: Коллоквиум
8.2.	Составить и оформить в виде предложения меню классического кофе-брейка/фуршета	ЛР: Отчет Контрольная работа № 2

*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 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.

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
1,3, 4,5,6	Подготовка презентаций
3,8	Подготовка к контрольной точке
4-6	Решение практических задач
6,7	Решение ситуационных задач
2,6,8	Подготовка к коллоквиуму
1-8	Подготовка к проблемной практической работе
3-8	Подготовка к лабораторной работе
1-8	Подготовка к экзамену

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

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Организация работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства» 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, №3, №4, №5);

практические упражнения (тема № 4-7);

доклад с презентацией и др.визуальными материалами (тема №1-6);

гостевая лекция или выездное практическое занятие (тема №4-№8);

ролевые игры (тема № 7);

коллоквиум (тема № 2, №8)

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.

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

Выездное практическое занятие –это сочетание лекции с демонстрацией практических материалов, наглядных примеров, способствующих лучшему усвоению теории студентами. Знакомство с реально работающим предприятием, персоналом, технологическими процессами и оборудованием –это ценный опыт для будущего специалиста и возможность формирования представлений и взглядов. Это разновидность групповых занятий.

Ролевые игры –это вид деятельности, который в условных ситуациях воспроизводит ту или иную сферу деятельности с целью закрепления теоретического материала, получение практических навыков по теме, а также усвоения важных социально-профессиональных ролей и выработки навыков формального и неформального общения.

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

Ситуационная задача- учебная задача, сформулированная в профессиональных терминах и условиях конкретной ситуации, с которой можно встретиться на практике.

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**
Кущева Н.Б. Управление структурными подразделениями предприятий питания : учебное пособие / Н.Б.Кущева, В.В.Шабалин ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2019 .— 118 с. : ил., табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	Основная	35	ЭБ OPAC.UNECON.RU.
Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания : Учебник / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Юрайт, 2019 .— 695 с.	Основная	-	ЭБС Юрайт
Эффективное управление в гостиничном и ресторанном бизнесе: теория, практика, подготовка кадров : коллективная монография / М-во образования и науки Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса ; под. ред. С.А.Степановой .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2017 .— 175 с. : ил., табл. — Сведения также по Интернету: opac.unecon.ru	Дополнительная	5	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 ун-т, Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса.— Санкт-Петербург: Изд-во СПбГЭУ, 2017 .— 102 с. : ил. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru.	Дополнительная	32	ЭБ OPAC.UNECON.RU.

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. Лабораторные работы проводятся в «Технология продукции предприятий питания».

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)

Лабораторные работы по дисциплине проводятся в лаборатории.

Таблица 9.2.2 – Лаборатория

Вид учебных занятий	Адрес, № аудитории	Лабораторное оборудование
Лабораторные работы	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А, аудитория 504А	Лаборатория "Лабораторный комплекс". Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер Ledovo2: 4x3.1/8Gb/500Gb/ Pfilips 23" 236V3 - 16 шт., Интерактивная доска Scren Media RE 100AW Dual - 1 шт. Перечень лицензионного программного обеспечения: ОС Microsoft Windows 7 Профессиональная (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), Microsoft Office профессиональный плюс 2010 (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), Autodesk AutoCAD 2017 — Русский (Russian) (программа Autodesk Education), SOLIDWORKS 2015 x64 Edition SP05 (Сублицензионный договор № L2001116-77 от 12.02.2016), 7-Zip(freeware), FireFox 77.0.1 (freeware), Google Chrome 83.0.4103.97 (freeware). Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.

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 компетенции обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).