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 ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

Рабочая программа дисциплины

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

Составитель:

_____/ канд. культурологии, доцент Скобельцына А.С.

Санкт-Петербург
2018

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование представления о сущности организации и механизмах ее функционирования, также о процессе организации нового гостиничного предприятия

Задачи:

изучение организации как структурной единицы хозяйственной деятельности

рассмотрение нормативно-правовых основ организации гостиничного дела

рассмотрение процесса организации нового гостиничного предприятия

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.Б. «Организация гостиничного дела» 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 I Знать: производственную структуру гостиничного предприятия и его основные подразделения, алгоритм взаимодействия служб и департаментов различных средств размещения, функциональные обязанности исполнителей основных и дополнительных услуг гостиничного предприятия З1 (I) (ОПК-2) Уметь: составлять алгоритм взаимодействия служб и департаментов различных средств размещения, разрабатывать функциональные обязанности исполнителей основных и дополнительных услуг гостиничного предприятия У1 (I) (ОПК-2) Владеть: методиками составления алгоритмов взаимодействия служб и департаментов различных средств размещения, разработки функциональных обязанностей исполнителей основных и дополнительных услуг гостиничного предприятия В1 (I) (ОПК-2)
ОПК-3 готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	Первый уровень (пороговый) (ОПК-3)-1	Декомпозиция II Знать: нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность З1 (II) (ОПК-3) Уметь: применять методы обслуживания потребителей в соответствии с внутрифирменными стандартами обслуживания гостей У1 (II) (ОПК-3) Владеть: методами оценки качества услуг и обслуживания потребителей, методами обслуживания

		потребителей в соответствии с внутрифирменными стандартами обслуживания гостей В1 (II) (ОПК-3)

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, курсовая работа (проект) - 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 и разделов	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация как структурная единица хозяйственной деятельности				
Тема 1.1. Введение. Общая характеристика современного состояния индустрии размещения	2	6		6
Тема 1.2. Нормативно-правовые основы организации гостиничного дела в России на современном этапе	2	4		6
Тема 1.3. Сущность и особенности функционирования предприятия сферы гостеприимства в России	4	4		6
Тема 1.4. Понятие организационной структуры. Виды организационных структур	2	2		6
Раздел 2. Организация деятельности гостиничного предприятия				
Тема 2.1. Общие требования к материально-технической базе гостиничного предприятия	2	4		6
Тема 2.2. Внутренняя организационная структура типового гостиничного предприятия	2	2		6
Тема 2.3. Организация предоставления основных и дополнительных услуг подразделениями гостиничного предприятия	2	2		6
Тема 2.4. Основные требования к организации работы персонала гостиничного предприятия	2	2		6
Тема 2.5. Порядок организации бизнеса в индустрии гостеприимства	4	4		6
Экзамен				36
Всего по дисциплине:	22	32		90

*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

РАЗДЕЛ 1. Раздел 1. Организация как структурная единица хозяйственной деятельности

Тема 1.1. Введение в предмет. Общая характеристика современного состояния индустрии размещения

Значение и содержание дисциплины «Организация гостиничного дела» и связь ее с другими дисциплинами. Современное состояние гостиничной индустрии в России и за

рубежом. Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике. Место гостиничной индустрии в сфере услуг.

Тема 1.2. Нормативно-правовые основы организации гостиничного дела в России на современном этапе

Основные документы, регулирующие гостиничную деятельность. Федеральные законы. Госты. ГОСТ 32611-2014. Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов. ГОСТ Р 51185-2014. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003). Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения. ГОСТ Р 54599-2011. Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха. ГОСТ Р 54606-2011. Услуги малых средств размещения. Общие требования. ГОСТ Р 56184-2014. Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам. ГОСТ Р 56641-2015. Услуги малых средств размещения. Сельские гостевые дома. Общие требования.

Тема 1.3. Сущность и особенности функционирования предприятия сферы гостеприимства в России

Сфера гостеприимства – особенности функционирования. Особенности организации предоставления услуг сферы гостеприимства. Понятие социального сервиса. Виды, типы сервиса. Социальный сервис как составляющая гостиничного дела.

Основные юридические формы организации предпринимательской деятельности в России. Индивидуальное предпринимательство как форма организации бизнеса. Общество с ограниченной ответственностью как форма организации бизнеса. Акционерные общества как форма организации бизнеса. Сравнение форм организации бизнеса в России с точки зрения их целесообразности для организации предприятий гостеприимства и, в том числе, для гостиничных предприятий – преимущества и недостатки каждой формы.

Тема 1.4. Понятие организационной структуры. Виды организационных структур.

Понятие, цель, принципы организационной структуры. Формирование организационной структуры в зависимости от целей деятельности предприятия и необходимых для этого подразделений. Элементы организационной структуры. Виды организационных структур. Традиционные организационные структуры. Модели организации современных гостиничных предприятий: малые отели, крупные отели, сетевые отели.

Раздел 2. Организация деятельности гостиничного предприятия

Тема 2.1. Общие требования к материально-технической базе гостиничного предприятия.

Общие требования к территории, зданию гостиничного предприятия. Оформление здания и территории в соответствии с концепцией предприятия. Требования к оборудованию номера гостиничного предприятия. Требования к оборудования общественных зон гостиничного предприятия. Требования к оборудованию санитарных комнат общего пользования. Рекомендации по планировочным решениям. Рекомендации по оформлению интерьеров гостиничного предприятия.

Тема 2.2. Внутренняя организационная структура типового гостиничного предприятия.

Основные службы гостиниц (служба управления номерным фондом, административная служба, служба питания, коммерческая служба, инженерно-техническая служба, вспомогательные и дополнительные службы) их состав и функции. Зависимость организационной структуры от назначения гостиницы и ее категории.

Взаимосвязи служб в гостинице.

Тема 2.3. Организация предоставления основных и дополнительных услуг подразделениями гостиничного предприятия

Основная услуга гостиничного предприятия – проживание: основные требования по ее предоставлению. Дополнительные услуги гостиничного предприятия, предоставляемые бесплатно. Дополнительные платные услуги гостиничного предприятия. Основные подразделения гостиницы, отвечающие за предоставление основной и дополнительных услуг гостиницы.

Тема 2.4. Основные требования к организации работы персонала гостиничного предприятия.

Персонал гостиничного предприятия: должности руководителей, должности специалистов, должности служащих. Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих. Раздел "Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма" (Приложение к приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 марта 2012 г. N 220н). Требования к персоналу гостиничного предприятия – квалификационные, медицинские, требования к внешнему виду и поведению. Организация работы персонала: прием на работу, обучение и повышение квалификации, рабочее время и время отдыха, отпуск, пользование телефоном, использование мест для служебного пользования, охрана имущества и др.

Тема 2.5. Порядок организации бизнеса в индустрии гостеприимства.

Создание концепции гостиничного предприятия. Выбор формы организации бизнеса. Поиск места и здания для гостиничного предприятия. Планировка помещений гостиницы. Внутреннее оформление помещений гостиницы в соответствии с концепцией предприятия. Выбор организационной структуры. Выбор дополнительных услуг в соответствии с концепцией предприятия Подбор персонала для гостиничного предприятия. Организация рекламно-маркетинговых мероприятий, предшествующих открытию гостиницы.

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.	ПЗ 1: Организация гостиничного дела в странах и регионах мира	СЗ: доклад
	ПЗ 2: Организация гостиничного дела в странах и регионах мира	СЗ: доклад
	ПЗ 3: Организация гостиничного дела в странах и регионах мира	СЗ: доклад
1.2.	ПЗ 4: Нормативно-правовое регулирование гостиничного дела в России	ПЗ: решение задач
	ПЗ 5: Нормативно-правовое регулирование гостиничного дела в России	ПЗ: решение задач
1.3.	ПЗ 6: Сущность и особенности функционирования предприятия сферы сервиса в России	СЗ: доклад
	ПЗ 8: Сущность и особенности функционирования предприятия сферы сервиса в России	СЗ: доклад
1.4.	ПЗ 9: Понятие организационной структуры. Виды организационных структур	СЗ: сообщения коллоквиум
2.1.	ПЗ 10: Общие требования к материально-технической базе гостиничного предприятия	СЗ: сообщения

	ПЗ 11: Общие требования к материально-технической базе гостиничного предприятия	СЗ: дискуссия
2.2.	ПЗ 12: Внутренняя организационная структура типового гостиничного предприятия	СЗ: сообщения
2.3.	ПЗ 13: Организация предоставления основных и дополнительных услуг в гостинице	СЗ: сообщения
2.4.	ПЗ 14: Основные требования к организации работы персонала гостиничного предприятия	ПЗ: сообщения ролевая игра
2.5.	ПЗ 15: Порядок организации нового гостиничного предприятия	СЗ: доклад
	ПЗ 16: Порядок организации нового гостиничного предприятия	СЗ: доклад

* 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

1	2
1.1.– 2.5.	Подготовка к лекции
1.1.– 2.5.	Подготовка к практическому занятию
1.1.– 2.5.	Подготовка к контрольной работе
1.1.– 2.5.	Подготовка доклада

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

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Организация гостиничного дела» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

подготовка презентации (темы 1.1., 1.3., 1.4.)

гостевая лекция (тема 2.3.)

коллоквиум (тема 1.1.)

учебная экскурсия (тема 2.1.)

ролевая игра (тема 2.5.)

Подготовка презентации выполняется студентами тогда, когда они выступают с докладами или сообщениями. Презентация делается в электронном виде и включает текст, фото и видео на усмотрение докладчика. По теме 1.1. тематика презентаций связана с организацией гостиничного дела в странах мира. Студент выбирает любую страну, руководствуясь собственными предпочтениями, и анализирует состояние гостиничного дела в стране. В рамках задания необходимо отразить следующие вопросы:

общая характеристика гостиничного дела, объектов гостеприимства и туризма в стране

количество, виды средств размещения в стране

государственное регулирование гостиничного дела в стране

порядок классификации средств размещения.

Гостевая лекция предусмотрена в рамках изучения темы 2.3. «Организация предоставления основных и дополнительных услуг в гостинице». Гость – представитель службы по работе с гостями одного из пятизвездочных отелей Санкт-Петербурга. На лекции он рассказывает следующие вопросы – о дополнительных услугах отеля категории «пять звезд», об их востребованности гостями, об организации работы с гостями по предоставлению дополнительных услуг, о проблемах и перспективах организации работы службы «Guest Relations» в отеле.

Коллоквиум – это форма проверки и оценивания знаний учащихся в системе образования, преимущественно в вузах. Как правило, представляет собой проводимый по инициативе преподавателя промежуточный мини-экзамен один или несколько раз в семестр, имеющий целью уменьшить список тем, выносимых на основной экзамен, и оценить текущий уровень знаний студентов. В ходе коллоквиума могут также проверяться проекты, рефераты и другие письменные работы учащихся. Оценка, полученная на коллоквиуме, может влиять на оценку на основном экзамене. В рамках изучения дисциплины «Организация гостиничного дела» коллоквиум может быть проведен после завершения изучения тем первого раздела.

Учебная экскурсия запланирована в рамках изучения темы 2.1. «Общие требования

к материально-технической базе гостиничного предприятия». С целью углубления знаний по теме студенты посещают с экскурсией предприятия размещения Курортного района Санкт-Петербурга, по одному дом отдыха, санаторий и спа-отель. Предмет изучения – материально-техническая база специализированных предприятий размещения.

Ролевая игра под условным названием «Собеседование» проводится в рамках изучения темы «Основные требования к организации работы персонала гостиничного предприятия». Участники игры заранее распределяют роли, получая карточки с указанием должности, на которую они будут претендовать, и должности «сотрудников отдела кадров». Домашнее задание - составление резюме претендента на ту должность, которая «досталась» вследствие случайного распределения. Данные резюме должны быть придуманы в соответствии с требованиями, предъявляемыми к указанным должностям. «Отделом кадров» должны быть выбраны на конкурсной основе 2 горничные, 2 портье, 2 консьержа, 1 менеджер службы приема и размещения, 1 специалист службы бронирования, 1 директор службы приема и размещения, 2 официанта, 1 специалист по работе с персоналом (отдел кадров), 1 директор административно-хозяйственной службы.

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**
Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности : теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с.	Основная	-	ЭБС Юрайт
Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с.	Основная	-	ЭБС Юрайт
Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. — Москва : КноРус, 2019. — 165 с.	Основная	-	ЭБС BOOK.ru
Бугорский В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для академического бакалавриата / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 165 с.	Дополнительная	-	ЭБС Юрайт
Резник Г.А. Сервисная деятельность : учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 202 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.

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).