

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и
методической работе
Ибраева Е.Г. /
« 06 » _____ 20 21 г.



ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ
ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки	43.04.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Управление гостиничным бизнесом
Уровень высшего образования	магистратура
Форма обучения	очная

Составители:

_____ / к.п.н., доцент Воронцова Г.Г.
_____ / Мтвралашвили Г.И.

Санкт-Петербург
2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ 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	5
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА	8
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	9
7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины	9
7.2. Организация самостоятельной работы	9
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	10
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	12
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	13

1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: сформировать у обучающихся навыков использования современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг и услуг питания при проектировании предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.0.05 «Организация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», 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
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Демонстрирует навыки системного и критического мышления и готовность к нему: грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценку информации, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д.	Знать: научные принципы и методы системного и критического мышления при исследовании рынка услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, а также грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения при оценке информации. Уметь: использовать методы системного анализа при исследовании рынка услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, а также грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения при оценке информации.

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	2	3
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания на основе государственного регулирования и саморегулирования.	Знать: направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания на основе государственного регулирования и саморегулирования. Уметь: определять направления стратегического развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания на различных уровнях регулирования
	ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: разработать проект концепции предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с использованием основных методов стратегического планирования
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1. Умеет определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: проводить анализ внешней и внутренней среды предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и оценивать их конкурентоспособность
	ОПК-5.2. Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: рассчитать материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия и предприятия общественного питания при разработке нового гостиничного продукта

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, из которых 36 часов самостоятельной работы обучающегося согласно РУП отводится на подготовку и защиту экзамена

Форма промежуточной аттестации: экзамен – 1 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 <i>и/или разделов/тем</i>	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1. 1. Обзор предлагаемых бизнес-концептов предприятий гостеприимства и общественного питания	2	4		12
1.2. Методы комплексного маркетингового анализа предприятий гостеприимства и общественного питания	4	6		12
1. 3. Этапы разработки концепции заведения concept-book & start-up instruction	2	6		12
2.1. Разработка фирменного стиля или бренд-бука заведения (brand-book)	2	6		14
2.2. Дизайн-проект заведения: методы разработки и реализации	2	6		14
2.3. Проектирование помещений гостиничного предприятия	4	6		16
2.4. Проектирование торгового зала предприятий сферы общественного питания	4	6		16
2.5. Проектирование уникального торгового предложения для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2	6		16
Всего по дисциплине:	22	46		112

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

РАЗДЕЛ 1. ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА БИЗНЕС-КОНЦЕПТОВ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 1.1. Обзор предлагаемых бизнес-концептов предприятий гостеприимства и общественного питания

Основные понятия и определения управления проектами как результата интеллектуальной деятельности: классификация проектов, базовые элементы управления проектом; жизненный цикл проекта; основные этапы выполнения проекта; окружающая среда проекта; участники проекта. Бизнес-концепт предприятия гостеприимства, обзор предлагаемых бизнес-концептов

Тема 1.2. Методы комплексного маркетингового анализа предприятий гостеприимства и общественного питания

Макро- и микросреда предприятия. Влияние факторов рыночной среды на выбор концепции предприятия сферы гостеприимства и общественного

питания. Сканирование и анализ рыночной среды. Значение маркетинговых исследований для проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. Проведение экспресс-маркетинговых исследований. Создание и анализ карты торговой территории в требуемом ценовом сегменте: спрос, целевая аудитория, конкуренты, перспективы. Экспресс-анализ конкурентной среды объекта. Анализ транспортных и пешеходных потоков. SWOT-анализ.

Тема 1.3. Этапы разработки концепции заведения concept-book & start-up instruction

Выбор и обоснование оптимального формата для нового предприятия. Определение концепции заведения предприятий гостеприимства и общественного питания. Этапы разработки концепции и их содержание. Генеральный план участка. Выбор территории, зонирование, формулировка предложений по использованию территории. Состав и распределению площадей различного назначения. Основные функционально-технологические параметры гостинично-ресторанного комплекса. Размещение и организация: символики, ландшафта, внешнего освещения и подсветки всего комплекса. Организация парковки для гостинично-ресторанного комплекса.

РАЗДЕЛ 2. ОСОБЕННОСТИ РАЗРАБОТКИ КОНЦЕПЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 2.1. Разработка фирменного стиля или бренд-бука заведения (brand-book)

Брэндинг. Разработка названия (нейминг) заведения, слогана (бренд-лайн), фирменного стиля или бренд-бука заведения (brand-book). Основные составляющие проекта по разработке фирменного стиля. Рекомендации по оформлению фирменного бланка документации, пластиковой карты-ключа, папка для ключа (для отелей); пластиковой карты для постоянного посетителя; карты гостя разных уровней (золотая, серебряная и пр.); папки меню и бланка меню (вёрстка меню) с символикой; папки счёта, бланка чека. Униформа контактного персонала. Брендирование посуды (стекло, фарфор, приборы); брендирование столовых аксессуаров (солонка, перечница, салфетница, пепельница, кондименты); формирование списка сувенирно-имиджевой продукции предприятия

Тема 2.2. Дизайн-проект заведения: методы разработки и реализации

Поиск помещения, согласно результатам маркетингового исследования, пожеланиям и возможностям заказчика. Выбор подрядчика для разработки дизайн-проекта. Разработка дизайн-проекта предприятия: дизайн-проект интерьера; дизайн-проект фасада; разработка эскизов мебели и элементов декора/интерьера; разработка дизайн-проекта в 3D. Специфика

проектирования бизнес-центров и спортивно-оздоровительных центров при гостинице. Понятие ТЭО. Организационно-технологическое проектирование.

2.3. Проектирование помещений гостиничного предприятия

Функциональная организация зданий сферы гостеприимства и общественного питания. Технологические требования к служебным, хозяйственным и производственным помещениям. Группа административных помещений. Виды помещений номерного фонда гостиниц и технологические требования к ним. Ванные комнаты жилых номеров. Технологические нормы освещения гостиничных номеров. Меблировка гостиничных номеров. Различные стилевые решения в оформлении интерьеров номеров и формировании гостиничного продукта. Влияние интерьера номера на комфорт потребителя гостиничного продукта. Расчет материально-технического обеспечения номера

Тема 2.4. Проектирование торгового зала предприятий сферы общественного питания

Организация деятельности предприятий общественного питания и этапы создания ресторана. Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах; санаториях и курортах, домах отдыха, пансионатах, туристских базах и приютах.

Различные стилевые решения в оформлении интерьеров торгового зала помещений для потребителей предприятий общественного питания. Влияние интерьера торгового зала на комфорт посетителя ресторана. Расчет материально-технического обеспечения торгового зала помещений для потребителей услуг предприятий общественного питания.

Тема 2.5. Проектирование уникального торгового предложения для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Разработка нового гостиничного и ресторанного продукта. Степень новизны и конкурентоспособность гостиничного и ресторанного продукта, рациональное соотношение «цена – качество». Жизненный цикл гостиничного продукта. Продвижение нового торгового предложения для предприятий сферы общественного питания. Стимулирование продаж (скидки, бонусы, баллы, купоны). Планирование программ лояльности клиентов к гостиничному продукту (бренду). Сервис-дизайн и планирование впечатлений клиентов.

Реклама через СМИ (пресса, ТВ, радио, интернет, специальная реклама, наружная реклама, электронная реклама); прямой маркетинг; связи с общественностью (репортажи, пресс-конференции, благотворительные акции, спонсорство). Разработка структуры медиа-плана для отделов рекламы и PR.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	2	3
1.1	СЗ: Обзор предлагаемых бизнес-концептов предприятий гостеприимства и общественного питания	дискуссия
1.2.	СЗ: Сканирование и анализ рыночной среды	дискуссия
	СЗ: Проведение экспресс-маркетинговых исследований	дискуссия
	СЗ: Экспресс-анализ конкурентной среды объекта	дискуссия
1.3.	СЗ: Макро- и микросреда предприятия.	дискуссия
	СЗ: Концепции заведения предприятий гостеприимства и общественного питания	дискуссия/ индивидуальные занятия на ПК
	СЗ: Этапы разработки концепции и их содержание.	дискуссия
	СЗ: Организационно-технологическое проектирование	дискуссия/ индивидуальные занятия на ПК
2.1.	СЗ: Разработке фирменного стиля предприятия гостеприимства и общественного питания	дискуссия/ индивидуальные занятия на ПК
	СЗ: Оформлению фирменного бланка документации,	дискуссия
2.2.	СЗ: Конструктивные элементы зданий гостиниц и гостинично-ресторанных комплексов. Генплан участка.	дискуссия
	ПЗ: Основные функционально-технологическим параметры гостинично-ресторанного комплекса.	индивидуальные занятия на ПК
2.3.	ПЗ: Разработка концепции гостиничного предприятия	индивидуальные занятия на ПК
	ПЗ: Разработка интерьера гостиничного предприятия	индивидуальные занятия на ПК
	ПЗ: Меблировка гостиничных номеров. Расчет материально-технического оснащения номера	индивидуальные занятия на ПК
2.4.	СЗ: Технологические требования к служебным, хозяйственным и производственным помещениям ресторанного предприятия	дискуссия
	ПЗ: Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах	дискуссия/ индивидуальные занятия на ПК
	ПЗ: Расчет материально-технического оснащения торгового зала предприятий общественного питания при гостинице	индивидуальные занятия на ПК
2.5.	СЗ: Влияние интерьера номера на комфорт потребителя гостиничного продукта	дискуссия
	ПЗ: Разработка нового гостиничного и ресторанного продукта	индивидуальные занятия на ПК
	ПЗ: Продвижение нового торгового предложения для предприятий сферы общественного питания	индивидуальные занятия на ПК

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
1.1	доклад - презентация
1.2	доклад - презентация
1.3	доклад – презентация, индивидуальное задание
2.1	доклад – презентация, дискуссия, индивидуальное задание
2.2	доклад – презентация, дискуссия, индивидуальное задание
2.3	доклад – презентация, индивидуальное задание
2.4	доклад – презентация, дискуссия индивидуальное задание
2.5	презентация, дискуссия, индивидуальное задание

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 № (1.2)

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 сформулированных 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. – 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
Николенко П. Г. Проектирование гостиничной деятельности: Учебник и практикум для вузов / Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф. — Электрон. дан. — Москва: Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование)	Основная	-	ЭБС Юрайт
Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник. — 1. — Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017. — 464 с.	Основная	-	ЭБС ZNANIUM
Вотинцева Н.А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности: Учебное пособие. — 1. — Москва; Москва: Издательский Центр РИОР: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. — 299 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM
Давыдкина И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие. — 1. — Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. — 266 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM
Забродская Н. Г. Предпринимательство. Организация и экономика малых предприятий: Учебник. — Москва; Москва: Вузовский учебник: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. — 263 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 eLIBRARY – 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)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional
2	Microsoft Office Professional
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.

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).