

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

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной и  
методической работе  
Игубасва В.Г./  
20 21 г.



**УПРАВЛЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ  
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:

\_\_\_\_\_/ Веричев М.Ю.

\_\_\_\_\_/ к.п.н., доцент Сандрина В.Е.

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

## **1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Цель дисциплины:** сформировать у студентов понимание основ управления конкурентоспособностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Б1.О.03 «Управление конкурентоспособностью 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

<b>Код и наименование компетенции выпускника</b>	<b>Код и наименование индикаторов достижения компетенций</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>
--	--	--

<p>Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий (УК-6);</p>	<p>УК-6.1. Понимает важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда в отношении себя и нижестоящих сотрудников УК-6.2. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; демонстрирует интерес к самообразованию и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p>	<p>Знать: основы планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда в отношении себя и нижестоящих сотрудников Уметь: применять на практике методы планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда в отношении себя и нижестоящих сотрудников Знать: цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; демонстрирует интерес к самообразованию и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков Уметь: определять цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; демонстрирует интерес к самообразованию и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков Знать: основы и принципы эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p>
---	--	--

<p>Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-1);</p>	<p>ОПК-1.1. Знает методы формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания ОПК-1.2. Определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.3. Демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Уметь: использовать время и другие ресурсы при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата Знать: принципы формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания Уметь: применять на практике методы формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания Знать: основы внедрения технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: использовать технологические новации в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания Знать: основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания Уметь: использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
--	--	--

Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3)	ОПК-3.1. Умеет формулировать и внедрять в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества. ОПК-3.2. Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.	Знать: основные положения системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества размещения и общественного питания Уметь: оценивать и внедрять в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества. Знать: основы представления качественных оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон. Уметь: оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.
--	--	--

#### 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 разделов	Объем дисциплины (ак. часы)			
	контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	

Номер и наименование разделов	Объем дисциплины (ак. часы)			
	контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<b>РАЗДЕЛ 1. Конкурентоспособность гостиничных услуг и предприятий гостеприимства как объект управления</b>				
Тема 1.1. Социально экономическая сущность конкурентоспособности	6	8		20
Тема 1.2. Конкурентоспособность гостиничного предприятия и его услуг в условиях современного рынка	4	8		20
<b>РАЗДЕЛ 2. Факторы конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства</b>				
Тема 2.1. Факторы, формирующие устойчивую конкурентоспособность предприятий индустрии гостеприимства	2	8		18
Тема 2.2. Факторы внешней и внутренней среды, влияющие на деятельность предприятий индустрии гостеприимства	2	8		18
Тема 2.3. Показатели оценки конкурентоспособности гостиничных услуг.	4	8		18
Тема 2.4. Методы оценки и пути повышения конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства.	4	6		18
<b>Всего по дисциплине:</b>	<b>22</b>	<b>46</b>		<b>112</b>

## **5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **РАЗДЕЛ 1. Конкурентоспособность гостиничных услуг и предприятий гостеприимства как объект управления**

#### **Тема 1.1. Социально экономическая сущность конкурентоспособности**

Сущность понятий «конкуренция», «конкурентоспособность предприятия» и «конкурентоспособности услуг». Конкуренция: понятие, сущность и движущие силы. Роль оценки конкурентоспособности услуг в предпринимательской деятельности. Сущность научных подходов к управлению конкурентоспособностью (Азоева Г.Л., Ансоффа И., Багиева Г.Л., Вирсема Ф., Голубкова Е.П., Дракера П., Коробова Ю.П., Котлера Ф., Ламбена Ж.-Ж., Латфуллина Г.Р., Мейсона Р. Мескона М., Портера М., Треси М, Чемберлена Э., Фатхутдинова Р.А., Юданова А.Ю. и др.). Основные параметры конкурентоспособности гостиницы (конкурентоспособность гостиничных услуг, имидж (бренд) и сегментирование). Комплексный подход к управлению конкурентоспособностью гостиницы для решения стратегических задач повышения конкурентоспособности.

#### **Тема 1.2. Конкурентоспособность гостиничного предприятия и его услуг в условиях современного рынка**

Услуга: понятие, сущность, классификации. Критерии конкурентоспособности услуг. Стратегические и тактические факторы

конкурентного преимущества. Тактические факторы конкурентного преимущества гостиничного предприятия. Стратегические факторы конкурентного преимущества гостиничного предприятия. Конкурентное преимущество гостиничного предприятия (характеристики, свойства гостиничных услуг). Типы конкурентных преимуществ: низкие издержки и специализация. Конкурентная стратегия: понятие и классификация. Методические подходы к формированию конкурентной стратегии предприятия. Стратегия обеспечения и поддержания конкурентоспособности гостиничного предприятия.

## **РАЗДЕЛ 2. Факторы конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства**

### **Тема 2.1. Факторы, формирующие устойчивую конкурентоспособность предприятий индустрии гостеприимства**

Сущность и факторы конкурентоспособности предприятия гостиничной индустрии. Подходы к оценке конкурентоспособности предприятия гостиничной индустрии. Выбор, обоснование, группировка и ранжирование факторов конкурентоспособности гостиничного предприятия.

### **Тема 2.2. Факторы внешней и внутренней среды, влияющие на деятельность предприятий индустрии гостеприимства**

Факторы конкурентоспособности: внутренние и внешние. Внешние факторы конкурентоспособности: конкурентная среда и уровень конкуренции, степень приватизации предприятий в отрасли. Конкурентоспособность отрасли. Характеристики спроса на услуги предприятия. Случайные события (технологические прорывы, колебания цен на ресурсы, значительные изменения на мировых финансовых рынках, политические факторы). Экономические и организационно-административные формы и методы государственного регулирования.

Внутренние факторы конкурентоспособности: научно-технический, производственно-технологический, финансово-экономический, кадровый, экологический; уровень технологической подготовки и разработки производственных процессов; уровень материально-технического обеспечения; эффективность производственного контроля; уровень технического, сервисного обслуживания, эффективность рекламы.

### **Тема 2.3. Показатели оценки конкурентоспособности гостиничных услуг**

Принципы и показатели оценки конкурентоспособности. Критерии конкурентоспособности гостиничного предприятия. Показатели, характеризующие эффективность производственной деятельности гостиничного предприятия, издержки производства на единицу продукции (услуги), фондоотдача в стоимостном выражении, рентабельность, производительность труда в стоимостном выражении на человека. Показатели финансового положения предприятия – коэффициент автономии, характеризующий независимость предприятия от заемных источников,



коэффициент платежеспособности, коэффициент ликвидности, коэффициент оборачиваемости оборотных средств. Показатели эффективности организации сбыта и продвижения услуг – рентабельность продаж, коэффициент загрузки производственных мощностей; показатели конкурентоспособности услуги – качество услуги, цена услуги.

#### **Тема 2.4. Методы оценки и пути повышения конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства**

Методы оценки конкурентоспособности. Совокупность объективных моделей и ценностных цепочек, моделей стратегического анализа, субъективных матричных методов представляет качественные методы оценки. Количественные методы основаны на субъективных методах экспертных оценок, объективных расчетных и расчетно-графических методах (дифференциальных, комплексных). Экономическая эффективность мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства. Разработка рекомендаций и перспектив дальнейшего развития предприятий индустрии гостеприимств.

### **6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА**

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия
1	2	3
1	Социально экономическая сущность конкурентоспособности	Практика/решение практических задач
2	Конкурентоспособность гостиничного предприятия и его услуг в условиях современного рынка	Проблемный семинар/тематическая дискуссия
3	Факторы, формирующие устойчивую конкурентоспособность предприятий индустрии гостеприимства.	Практика/ролевая игра
4	Факторы внешней и внутренней среды, влияющие на деятельность предприятий индустрии гостеприимства	Проблемный семинар/тематическая дискуссия
5	Показатели оценки конкурентоспособности гостиничных услуг.	Проблемный семинар/тематическая дискуссия
6	Методы оценки и пути повышения конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства	Проблемный семинар/тематическая дискуссия

### **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 7.1.

Таблица 7.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ раздела	Вид самостоятельной работы
1	Подготовка к аудиторным занятиям; решение практических задач.
2	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; подготовка материалов к деловой игре. Подготовка реферата.
3	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; подготовка материалов к деловой игре.
4	Подготовка к аудиторным занятиям; работа над отдельными темами, вынесенными на самостоятельное изучение; подготовка устного сообщения.
5	Подготовка к аудиторным занятиям
6	Подготовка к аудиторным занятиям

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.1 обеспечен методическими материалами.

## 8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В рамках реализации дисциплины «Управление конкурентоспособностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Традиционные методы обучения:

- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- собеседование;
- тестирование;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит подготовка к проверке знаний по теме (изучение основной и дополнительной литературы, ответы на контрольные вопросы), подготовка к тестированию, подготовка к экзамену, подготовка к практическим и семинарским занятиям

Активные и интерактивные методы обучения:

- проблемный семинар (тема № 2)
- тематическая дискуссия (тема № 4, тема № 5, тема № 6);
- проблемная лекция (тема № 1);
- ролевая игра (тема № 3)

Электронная презентация является эффективным способом представления информации. Как правило, в электронной презентации присутствуют все современные мультимедийные возможности, а именно: графика и анимация, тексты, таблицы и диаграммы, фотографии, видео и аудиоматериалы. При подготовке презентации основой успеха является оптимальный баланс между содержанием и средствами его представления. Применение эффектов анимации, звуковое сопровождение, вставка видеоматериалов, диаграмм и т.д. делает лекцию более содержательной и

привлекательной для обучающихся.

**Проблемное обучение:** стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы. «Проблема» может быть сформулирована на основе материалов истории науки, социальной практики, в контексте предстоящей профессиональной деятельности.

**Контекстное обучение:** мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

**Междисциплинарное обучение:** использование знаний из разных областей, их группировка и концентрация в контексте решаемой задачи.

## 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	Электронн ые ресурсы
Шарафутдинова Н.С. Управление конкурентоспособностью организации. : учебное пособие / Шарафутдинова Н.С., Палякин Р.Б. — Москва : Русайнс, 2017. — 132 с.	Основная	-	<a href="#">ЭБС BOOK.ru</a>
Горбашко Е. А. Управление конкурентоспособностью : Учебник и практикум / под ред. Горбашко Е.А., Максимцева И. А. — Москва: Юрайт, 2019 .— 447 с.— (Бакалавр и магистр. Академический курс) .	Основная	-	<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Розанова Н.М. Конкурентные стратегии современной фирмы: Учебник и практикум / Розанова Н. М.— Москва: Юрайт, 2019 .— 343 с .— (Бакалавр и магистр. Академический курс)	Дополнительная	-	<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Печерица Е.В. Концептуальные основы управления конкурентоспособностью субъектов гостиничного бизнеса: [монография] / Е.В.Печерица ; М-во образования и науки Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. рекреации и туризма .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2014 .— 164 с.: ил., табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unicon.ru .	Дополнительная	5	<a href="#">ЭБ ОПАС.UNE CON.RU.</a>

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – <a href="http://www.grebennikon.ru">www.grebennikon.ru</a>
2	Научная электронная библиотека eLIBRARY – <a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – <a href="http://www.cyberleninka.ru">www.cyberleninka.ru</a>
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a>
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary –

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

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

## 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.