

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 15:28:13
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал)
СКФУ

_____ М.В. Мартыненко
«28» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль)	Гостиничная деятельность
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2022
Реализуется в 4 семестре	

Разработано

Доцент кафедры ТиГД, кандидат пед.
наук, доцент
Гарбузова Т.Г.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск 2022 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является формирование профессиональных компетенций будущего бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Гостиничная деятельность».

Задачи дисциплины являются:

- понятий стандартов обслуживания;
- освоение студентами критериев стандартов;
- освоение студентами корпоративных стандартов;
- понимание специфики профессионализма работников гостиничной индустрии;
- усвоение студентами сущности и основных категорий управления качеством в современной организации.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам обязательной части. Ее освоение происходит в 4 семестре.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 УК-6 критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности.	осуществляет деятельность гостиничного предприятия
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИД-2 ОПК-3 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	обеспечивает качество обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства с использованием клиентоориентированных технологий
ПК-9 Способен обеспечить	ИД-1 ПК-9 Разрабатывает внутренние стандарты и процессы	обеспечивает качество обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства с использованием клиентоориентированных технологий

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен с: 20.08.2021 по 20.08.2022

обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса	внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сфере	
---	---	--

4. Объем учебной дисциплины (модуля) и формы контроля

Объем занятий:	З.е.	Астр. ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	4	108	
Из них аудиторных:		36	
Лекций		24	
Лабораторных работ		-	
Практических занятий		12	
Самостоятельной работы		72	
Формы контроля:			
Зачет с оценкой		4 семестр	

Дисциплина (модуль) предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

5.1. Тематический план дисциплины (модуля)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции, индикаторы	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов (астр.)				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
4 семестр							
Раздел 1. Организация работ по стандартизации в гостиничном бизнесе							72
	Цели и задачи стандартизации.	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	1,5			
1.	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ						
2.	Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	-			

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

3.	Стандарты и технологии обслуживания.	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	1,5		
4.	Внедрение стандартов качества на гостиничных предприятиях.	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	-		
5.	Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии.	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	1,5		
Раздел 2. Стандарты качества на гостиничных предприятиях						
6.	Стандарт рассмотрения жалоб и возражений	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	-		
7.	Контроль и оценка качества, безопасности услуг и обслуживания в гостинице	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	1,5		
8.	Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	-		
9.	Роль персонала в обеспечении гостиничного сервиса	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	1,5		
10.	Национальные стандарты	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	-		
11.	Системы стандартов в гостиничной деятельности	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	1,5		
12.	Корпоративные стандарты в гостиничных предприятиях	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	-		
13.	Правила разработки стандартов обслуживания	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	1,5		
14.	Сущность и функции профессиональных стандартов	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	-		
15.	Роль классификации в управлении качеством гостиничных услуг	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	1,5		
16.	Сущность и роль стандартизации в условиях технического регулирования	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	-		
Итого за 4 семестр			24	12		72
Итого			24	12		72

5.2 Наименование и содержание лекций

№ Те	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практи ческая подгот овка, часов
МЫ Сертификат: Владелец: СЦ ИП Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Шебзухова Татьяна Александровна		

ЛИ НЫ			
4 семестр			
Раздел 1. Организация работ по стандартизации в гостиничном бизнесе			
1.	Тема № 1. Цели и задачи стандартизации. Исторические основы развития стандартизации. Цели стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Задачи стандартизации. Методы стандартизации.	1,5	
2.	Тема № 2. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса. Международные стандарты. Российские стандарты отечественных ассоциаций. Государственные (национальные) стандарты. Внутренние стандарты средства размещения.	1,5	
3.	Тема № 3. Стандарты и технологии обслуживания. Правила обслуживания потребителей. Обеспечение качества сервиса. Технология обслуживания в сфере гостеприимства.	1,5	
4.	Тема № 4. Внедрение стандартов качества на гостиничных предприятиях. Организация работ по управлению качеством в гостиничных предприятиях. Наличие и соблюдение стандартов качества в гостиничном предприятии. Организация работ по управлению качеством в гостиничных предприятиях.	1,5	
5.	Тема № 5. Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии. Стандарт процесса «Порядок бронирования номеров». Стандарт процесса «Порядок поселения в гостинице». Стандарт процесса «Организация обслуживания на этажах».	1,5	
Раздел 2. Стандарты качества на гостиничных предприятиях			
6.	Тема № 6. Стандарт рассмотрения жалоб и возражений. Работа с претензиями и жалобами. Алгоритм работы с жалобами гостей. Правила работы с жалобами потребителей.	1,5	
7.	Тема № 7. Контроль и оценка качества, безопасности услуг и обслуживания в гостинице. Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества. Методы внешней оценки качества и безопасности гостиничных услуг. Методы внутренней оценки. Методы внутренней оценки. Самоаудит как метод внутренней оценки. Измерение удовлетворенности потребителей.	1,5	
8.	Тема № 8. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы. Нормативное обеспечение деятельности предприятий питания. Особенности организации службы питания в гостинице. Технология обслуживания посетителей на предприятиях питания.	1,5	
Сертификат: Владелец: Действителен: с	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Шебзухова Татьяна Александровна 20.08.2021 по 20.08.2022	1,5	Тема № 9. Стандартизация в обеспечении гостиничного сервиса. Роль профессиональных стандартов в гостиничном бизнесе. Повышение качества обучения персонала

	гостиничного предприятия. Мотивация персонала в повышении качества гостиничных услуг.		
10.	Тема № 10. Национальные стандарты Национальные стандарты. Общая характеристика национальных стандартов. Порядок разработки национальных стандартов.	1,5	
11.	Тема № 11. Системы стандартов в гостиничной деятельности Виды стандартов в зависимости от уровня стандартизации. Основные понятия межотраслевых систем стандартов. Содержание систем стандартов, применяемых в гостиничной деятельности.	1,5	
12.	Тема № 12. Корпоративные стандарты в гостиничных предприятиях Основные понятия корпоративных стандартов в гостиничных предприятиях. Виды корпоративных стандартов в гостиничном сервисе.	1,5	
13.	Тема № 13. Правила разработки стандартов обслуживания Процедура разработки стандартов обслуживания. Порядок разработки чек-листов и регламентов обслуживания. Рекомендации по внедрению стандартов обслуживания.	1,5	
14.	Тема № 14. Сущность и функции профессиональных стандартов Сущность и функции профессиональных стандартов. Структура и содержание профессиональных стандартов.	1,5	
15.	Тема № 15. Роль классификации в управлении качеством гостиничных услуг Роль классификации в управлении качеством гостиничных услуг. Функции участников классификации. Порядок проведения работ по классификации.	1,5	
16.	Тема № 16. Сущность и роль стандартизации в условиях технического регулирования Сущность и роль стандартизации в условиях технического регулирования. Принципы стандартизации. Участники национальной стандартизации. Информационное обеспечение стандартизации.	1,5	
	Итого за 4 семестр	24	
	Итого	24	

5.3 Наименование лабораторных работ

Лабораторные работы не предусмотрены учебным планом дисциплины.

5.4 Наименование практических занятий

№ Темы дисци	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объём часов	Из них практическая подготовка
ШПИН БЫ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		

			часов
4 семестр			
Раздел 1. Организация работ по стандартизации в гостиничном бизнесе			
1.	Цели и задачи стандартизации. Исторические основы развития стандартизации. Цели стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Задачи стандартизации. Методы стандартизации.	1,5	
3.	Стандарты и технологии обслуживания. Правила обслуживания потребителей. Обеспечение качества сервиса. Технология обслуживания в сфере гостеприимства.	1,5	
5.	Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии. Стандарт процесса «Порядок бронирования номеров».». Стандарт процесса «Порядок поселения в гостинице». Стандарт процесса «Организация обслуживания на этажах».	1,5	
Раздел 2. Стандарты качества на гостиничных предприятиях			
7.	Практическое занятие 7. Контроль и оценка качества, безопасности услуг и обслуживания в гостинице. Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества. Методы внешней оценки качества и безопасности гостиничных услуг. Методы внутренней оценки. Методы внутренней оценки. Самоаудит как метод внутренней оценки. Измерение удовлетворенности потребителей.	1,5	
9.	Практическое занятие 9. Роль персонала в обеспечении гостиничного сервиса. Роль профессиональных стандартов в гостиничном предприятии. Повышение качества обучения персонала гостиничного предприятия. Мотивация персонала в повышении качества гостиничных услуг.	1,5	
11.	Практическое занятие 11. Системы стандартов в гостиничной деятельности Виды стандартов в зависимости от уровня стандартизации. Основные понятия межотраслевых систем стандартов. Содержание систем стандартов, применяемых в гостиничной деятельности.	1,5	
13.	Практическое занятие 13. Правила разработки стандартов обслуживания Процедура разработки стандартов обслуживания. Порядок разработки чек-листов и регламентов обслуживания. Рекомендации по внедрению стандартов обслуживания.	1,5	
15.	Практическое занятие 15. Роль классификации в управлении качеством гостиничных услуг Роль классификации в управлении качеством гостиничных услуг. Функции участников классификации. Порядок проведения работ по классификации.	1,5	
	Итого за 4 семестр	12	
		12	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН

ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

самостоятельной работы обучающегося

деятельности	Средства и	Объем часов, в том числе
--------------	------------	--------------------------

реализуемых компетенций, индикатор(ов)	студентов	технологии оценки	СРС	Контактная работа с преподавателям	Всего
4 семестр					
УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	Самостоятельное изучение литературы	Собеседование	27	3	30
УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	Подготовка к практическим занятиям по темам № 1, 3, 7, 9, 11	Собеседование	27	3	30
УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	Подготовка сообщения к круглому столу по темам № 1, 3, 7, 9, 11	Доклад	10,8	1,2	12
Итого за 4 семестр			64,8	7,2	72
Итого			64,8	7,2	72

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) «Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства» базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля). ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины (модуля).

ФОС является приложением к данной программе дисциплины (модуля).

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина (модуль) построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой самостоятельный раздел.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

курсов и разъяснению учебных заданий, рассмотрению ключевых, базовых положений выносимых на самостоятельную работу

Практические занятия направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017— 176 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15714>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

2. Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет, Министерство сельского хозяйства Российской Федерации. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с. : табл., граф., схем. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие / Ю.М. Елфимова, А.Г. Иволга, К.Ю. Михайлова, Т.А. Радишаускас ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», Кафедра туризма и сервиса. - Ставрополь : Секвойя, 2016. - 74 с. : ил. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027>.

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства» для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства» для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <http://biblioclub.ru> - ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС «IPRbooks»;
3. <http://www.consultant.ru> - Справочно-правовая система КонсультантПлюс;
4. <http://catalog.ncstu.ru/> - Электронная библиотека СКФУ;
5. antiplagiat.ru - ЗАО «Анти Плагиат».

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении

образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программ, электронных ресурсов, электронных справочных систем

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях

студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	http://biblioclub.ru - ЭБС «Университетская библиотека ОНЛАЙН»
2	http://www.iprbookshop.ru - ЭБС IPRbooks

Программное обеспечение:

1	Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-за/13 от 25.02.2013г., Лицензирование Microsoft Office https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674 Дата начала жизненного цикла 09.01.2013г.; набор обновлений Office 2013 Service Pack 1 Дата начала жизненного цикла 25.02.2014г., Дата окончания основной фазы поддержки 10.04
2	Операционная система: Microsoft Windows 10: 2016-08(20), 2017-10(67), 2018-01(18), 2018-04(6), 2018-05(6), 2019-02(7). Бессрочная лицензия. Договоры № 27-за/16 от 02.08.2016. и № 0321100021117000009_229123 от 10.10.2017. На текущий момент окончания поддержки не анонсировано.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекционные занятия	Комплект учебной мебели; доска учебная; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор стационарный; экран настенный
Практические работы	Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели
Самостоятельная работа	Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022