

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 15:27:19
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
«22» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Форма обучения
Год начала обучения
Реализуется в 4 семестре

43.03.03 Гостиничное дело
Гостиничная деятельность
заочная
2022

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 соответствии отраслевыми стандартами сервиса	в с	ИД-2 ПК-9 Обеспечивает 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:		9	
Лекций		3	
Лабораторных работ		-	
Практических занятий		6	
Самостоятельной работы		99	
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							
		УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	1,5			24,75

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

2.	Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	-	-			-
3.	Стандарты и технологии обслуживания.	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	-	1,5			-
4.	Внедрение стандартов качества на гостиничных предприятиях.	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	-	-			-
5.	Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии.	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	-	-			-
Раздел 2. Стандарты качества на гостиничных предприятиях							
6.	Стандарт рассмотрения жалоб и возражений	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	-	-			-
7.	Контроль и оценка качества, безопасности услуг и обслуживания в гостинице	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	-	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	-	-			-
9.	Роль персонала в обеспечении гостиничного сервиса	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	-	1,5			24,75
10.	Национальные стандарты	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	-	-			-
11.	Системы стандартов в гостиничной деятельности	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	1,5	-			-
12.	Корпоративные стандарты в гостиничных предприятиях	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	-	-			-
13.	Правила разработки стандартов обслуживания	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	-	-			-
14.	Сущность и функции профессиональных стандартов	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	-	-			-
15.	Роль классификации в управлении качеством гостиничных услуг	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	-	-			-
16.	Сущность и роль стандартизации в условиях технического регулирования	УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	-	-			-
Итого за 4 семестр			3	6			99
Итого			3	6			99

5.2 ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ				
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	Их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна			
Действителен:	с 20.08.2021 по 20.08.2022			

ДИ СЦ ИП ЛИ НЫ			ПОДГОТ ОВКА, ЧАСОВ
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.		
3.	Тема № 3. Стандарты и технологии обслуживания. Правила обслуживания потребителей. Обеспечение качества сервиса. Технология обслуживания в сфере гостеприимства.		
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.		
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».		
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.		
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.		
8.	Тема № 8. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы. Нормативное обеспечение деятельности предприятий питания. Организация службы питания в гостинице. Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания.		

Сертификат:
Владелец:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

9.	Тема № 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.		
10.	Тема № 10. Национальные стандарты Национальные стандарты. Общая характеристика национальных стандартов. Порядок разработки национальных стандартов.		
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.		
13.	Тема № 13. Правила разработки стандартов обслуживания Процедура разработки стандартов обслуживания. Порядок разработки чек-листов и регламентов обслуживания. Рекомендации по внедрению стандартов обслуживания.		
14.	Тема № 14. Сущность и функции профессиональных стандартов Сущность и функции профессиональных стандартов. Структура и содержание профессиональных стандартов.		
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.		
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.		
	Итого за 4 семестр	3	
	Итого	3	

5.3 Наименование лабораторных работ

Лабораторные работы не предусмотрены учебным планом дисциплины.

5.4 Документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		их краткое содержание	Объем часов	Из них практический
--	--	-----------------------	-------------	---------------------

ПЛИН Ы			ая ПОДГО ТОВКА , часов
4 семестр			
Раздел 1. Организация работ по стандартизации в гостиничном бизнесе			
1.	Практическое занятие 1. Цели и задачи стандартизации. Исторические основы развития стандартизации. Цели стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Задачи стандартизации. Методы стандартизации.	1,5	
2.	Практическое занятие 2. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса. Международные стандарты. Российские стандарты отечественных ассоциаций. Государственные (национальные) стандарты. Внутренние стандарты средства размещения.		
3.	Практическое занятие 3. Стандарты и технологии обслуживания. Правила обслуживания потребителей. Обеспечение качества сервиса. Технология обслуживания в сфере гостеприимства.	1,5	
4.	Практическое занятие 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.		
5.	Практическое занятие 5. Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии. Стандарт процесса «Порядок бронирования номеров».». Стандарт процесса «Порядок поселения в гостинице». Стандарт процесса «Организация обслуживания на этажах».		
Раздел 2. Стандарты качества на гостиничных предприятиях			
6.	Практическое занятие 6. Стандарт рассмотрения жалоб и возражений. Работа с претензиями и жалобами. Алгоритм работы с жалобами гостей. Правила работы с жалобами потребителей.		
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	
8.	Практическое занятие 8. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы. Нормативное обеспечение деятельности предприятий питания. Организация службы питания в гостинице.		

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

	Технология обслуживания посетителей на предприятиях питания.		
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	
10.	Практическое занятие 10. Национальные стандарты Национальные стандарты. Общая характеристика национальных стандартов. Порядок разработки национальных стандартов.		
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.		
12.	Практическое занятие 12. Корпоративные стандарты в гостиничных предприятиях Основные понятия корпоративных стандартов в гостиничных предприятиях. Виды корпоративных стандартов в гостиничном сервисе.		
13.	Практическое занятие 13. Правила разработки стандартов обслуживания Процедура разработки стандартов обслуживания. Порядок разработки чек-листов и регламентов обслуживания. Рекомендации по внедрению стандартов обслуживания.		
14.	Практическое занятие 14. Сущность и функции профессиональных стандартов Сущность и функции профессиональных стандартов. Структура и содержание профессиональных стандартов.		
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.		
16.	Практическое занятие 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.		
	Итого за 4 семестр	6	
	Итого	6	

5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6			СРС	Контактная работа с	Всего
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна					
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022					

индикатора(ов)				преподавателем	
4 семестр					
УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	Самостоятельное изучение литературы	Собеседование	31,185	0,315	31,5
УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	Подготовка к практическим занятиям по темам № 1, 3,7,9,11	Собеседование	17,82	0,18	18
УК-6 (ИД-1) ОПК-3 (ИД-2) ПК-9	Подготовка сообщения к круглому столу по темам № 1, 3,7,9,11	Доклад	35,64	0,36	36
Итого за 4 семестр			84,645	0,855	99
Итого			84,645	0,855	99

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 логически заверченный раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Практические занятия направлены на приобретение опыта практической работы в

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

направлена на самостоятельное изучение
дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также
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 программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	
Владелец: 1 Шебзухова Татьяна Александровна	«Университетская библиотека ОНЛАЙН»
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	2 http://www.iprbookshop.ru - ЭБС IPRbooks

Программное обеспечение:

1	Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-эа/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: MicrosoftWindows 10: 2016-08(20), 2017-10(67), 2018-01(18), 2018-04(6), 2018-05(6), 2019-02(7). Бессрочная лицензия. Договоры № 27-эа/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 может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

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)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

- 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