

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 15:27:22
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

М.В. Мартыненко

"28" марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Организация питания в гостиничном сервисе

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Форма обучения
Год начала обучения
Изучается в 8 семестре

43.03.03 Гостиничное дело
Гостиничная деятельность
заочная
2022

Пятигорск, 2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Организация питания в гостиничном сервисе как учебная дисциплина даёт представление о процессе функционирования деятельности службы питания в индустрии гостеприимства.

Целью освоения дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе» является получение необходимых теоретических знаний по научному обоснованию питания, а также выявление элементов, которые имеют принципиальное значение для успеха предприятия питания и раскрыть их взаимосвязи. Менеджер службы питания должен уметь скоординировать взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность предприятия питания (предлагаемый набор блюд и напитков, физические параметры и операции заведения) и персонала. Задача ресторанный оператора — управлять этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация питания в гостиничном сервисе» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Ее освоение проходит в 8 семестре.

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

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-2 УК-3 обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей ее членов, использование методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта	Осознает организацию работы команды для достижения успеха деятельности предприятия питания
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-2 ОПК-2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Координирует взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность предприятия питания и персонала, управляет этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены.
ПК-2 Способен принимать	ИД-3 ПК-2 Организует деятельность	Способен осуществлять организацию работы конкурентоспособного предприятия питания

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

4. Объем учебной дисциплины (модуля) и формы контроля*

Объем занятий:	з.е.	Астр.ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	3	81	
Из них аудиторных:		7,5	
Лекций		3,0	
Практических занятий		4,5	
Самостоятельной работы		66,75	
Формы контроля:			
Экзамен 8 семестр		6,75	

* Дисциплина (модуль) предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (если иное не установлено образовательным стандартом)

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов занятий

5.1. Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
8 семестр							
Раздел 1. Производство в ресторанной деятельности							
1	Тема 1. Способы организации производства продуктов питания и напитков.	УК-3, ОПК-2, ПК-2	1,5	1,5			66,75
2	Тема 2. Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания. Су-вид	УК-3, ОПК-2, ПК-2	1,5	1,5			
3	Тема 3. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания)	УК-3, ОПК-2, ПК-2	-	1,5			
4	Тема 4. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания)	УК-3, ОПК-2, ПК-2	-	-			
5	Тема 5. Производство напитков	УК-3, ОПК-2, ПК-2	-	-			
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							
Подпись: _____							

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Раздел 2. Характеристика основных групп продуктов питания

6	Тема 6. Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные, рыбные, молочные продукты. Свежие и переработанные плоды и овощи.	УК-3, ОПК-2, ПК-2					
7	Тема 7. Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные и безалкогольные напитки.	УК-3, ОПК-2, ПК-2	-	-			
Раздел 3. Особенности организации специальных видов питания							
8	Тема 8. Особенности питания иностранных туристов из стран Европы, Азии, Африки и Северной и Латинской Америки	УК-3, ОПК-2, ПК-2	-	-			
9	Тема 9. Организация и технология детского и диетического питания в гостиничных комплексах	УК-3, ОПК-2, ПК-2	-	-			
Итого за 8 семестр			3	4,5			66,75
Итого			3	4,5			66,75

7.2 Наименование и содержание лекций

№ тем	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
8 семестр			
	Раздел 1. Общая характеристика предприятий питания в гостиничной деятельности		
1	Способы организации производства продуктов питания и напитков. Основные элементы процесса производства продуктов питания. Традиционный метод производства. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов. Централизованные методы производства. Производство напитков.	1,5	
2	Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания. Су-вид Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания. Организация производства продукции общественного питания с использованием замораживания. Метод организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения. Су-вид (Sous vide)	1,5	
Итого за 8 семестр		3,0	
Итого		3,0	

7.3 Наименование лабораторных работ

Документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ, предусмотрен учебным планом

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

7.4 Наименование практических занятий

Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем	Интерактив
---	--	-------	------------

Темы		часов	ная форма проведения
8 семестр			
1	Способы организации производства продуктов питания Основные элементы процесса производства продуктов питания. Традиционный метод производства. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов. Централизованные методы производства. Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков. Способы производства и подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	1,5	
2	Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения. Технологический производства с использованием замораживания. Технологический производства продукции с последующим охлаждением. Су-вид (Sous vide) .	1,5	
3	Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания) Факторы, создающие общую атмосферу ресторана. Планировка зоны обслуживания. Элементы сервировки стола. Предметы обстановки зала. Особенности пространственной организации зала. Проектирование баров.	1,5	
Итого за 8 семестр		4,5	
Итого		4,5	

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
8 семестр						
УК-3, ОПК-2, ПК-2	Подготовка к практическим занятиям	Конспект	Собеседование	0,81	0,09	0,9
УК-3, ОПК-2, ПК-2	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-9	Конспект	Собеседование	59,265	6,585	65,85
Итого за 8 семестр				60,075	6,675	66,75
Подготовка к экзамену						6,75
Итого						73,5

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

обучающийся документ подписан
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) Организация
питания в гостиничном сервисе базируется на перечне осваиваемых компетенций с
указанием этапов ее формирования в процессе освоения дисциплины (модуля). ФОС
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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 завершённый раздел.

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

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к и лабораторным 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

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Милл, Р.К. Управление рестораном : учебник / Р.К. Милл ; под ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - М. : ЮнитИД-Дана, 2015. - 536 с.
2. Уокер, Д. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Д. Уокер ; под ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮнитИД-Дана, 2015. - 735 с.
3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник : [16+] / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Тимофеев, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеев. - М. : Лаборатория книги, 2012. - 167 с.
2. Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций : учебное пособие / Р.В. Крюков. - М. : А-Приор, 2009. - 107 с.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию общественного питания/ Под ред. М.П. Кабушкин, 2013. – 808 с.
4. Кабушкин, Н.И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие/ Н. И. Кабушкин - Минск: БГЭУ, 2009. – 416 с.

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

5. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник/ И. Ю. Ляпина; ред. А. Ю. Лапин - М.: ИЦ "Академия", 2010. – 208 с.

6. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 456 с.

8.2 Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Организация питания в гостиничном сервисе» для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело //Лимарева Н.С./ Пятигорск, 2022 г.

2. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Организация питания в гостиничном сервисе» для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело // Лимарева Н.С./ Пятигорск, 2022 г.

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

1. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
2. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
3. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала
4. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов
5. <http://www.travelmole.com> – Сайт сбора информации о путешествиях в мире
6. www.hotelnews.ru – Сайт сбора информации в сфере гостиничного бизнеса

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 технологии:

Не используются

Информационные справочные системы:

Базы нормативной и технической документации

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. ОС Microsoft Windows Professional Russian (Microsoft Лицензия №61541869)
2. Microsoft Office Russian License (Microsoft Лицензия №61541869)
3. Mathcad Education - University Edition (50 pack) (PTC Service contract №5A1977021)
4. Statistica Base for Windows v.10 Russian Academic/Government СетевыеВерсии (11-20 пользователей) (StatSoft Russia Order 310141968)
- Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level-лицензия № 61541869
- Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level - лицензия № 61541869

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	Мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер,
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

	экран стационарный; комплект учебной мебели
Практические занятия	Учебная аудитория с мультимедийным оборудованием Мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, экран стационарный; комплект учебной мебели
Самостоятельная работа	Компьютерный класс с интерактивным мультимедиа оборудованием, учебная аудитория 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) 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),
- наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования 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