

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)

Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе

Направление подготовки	<u>43.03.03 Гостиничное дело</u>
Направленность (профиль)	<u>Гостиничная деятельность</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Изучается в 7 семестре	

Разработано

Доцент кафедры ТППиТ
Лимарева Н.С.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе как учебная дисциплина даёт представление о процессе функционирования деятельности службы питания в индустрии гостеприимства.

Целью освоения дисциплины «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе» 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 ресторанного оператора — управлять этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены.

Задачами освоения дисциплины «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- изучение ресторанного сервиса, услуг предприятий общественного питания гостиничных комплексов;
- изучение ключевых факторов, влияющих на рост бизнеса и определяющих успешность заведения и финансовых основ ресторанной индустрии;
- изучить формирование и последовательное прохождение потока продуктов питания и напитков через все операционные участки ресторана — от поставщиков до конечного потребителя;
- изучить эффективные процедуры закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов питания, напитков и прочих продуктов, обеспечивающих функционирование ресторана, а также отмечаются наиболее важные производственные и обслуживающие системы с точки зрения наиболее эффективного контроля затрат;
- анализировать важность обеспечения должного санитарно-гигиенического состояния и безопасности питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе» относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Ее освоение проходит в 7 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
ПК-2 Способен принимать решения об организации деятельности предприятия индустрии гостеприимства	ИД-3 ПК-2 Организует деятельность предприятий питания	Способен осуществлять организацию работы конкурентоспособного предприятия питания

4. Документ подписан электронной подписью (модуля) и формы контроля*

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	3.е.	Астр.ч.	Из них в форме практической подготовки
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна			
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022			

Всего:	4	108	
Из них аудиторных:		41,5	
Лекций		13,5	
Практических занятий		27	
Самостоятельной работы		67,5	
Формы контроля:			
Зачет с оценкой <u>7</u> семестр			

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	
7 семестр							
Раздел 1. Общая характеристика предприятий питания в гостиничной деятельности							
1	Тема 1. Характеристика и классификация предприятий общественного питания	ПК-2 ИД-3	1,5	3			67,5
2	Тема 2. Виды меню	ПК-2 ИД-3	1,5	3			
3	Тема 3. Планирование и мерчендайзинг меню	ПК-2 ИД-3	1,5	3			
4	Тема 4. Философия и методы ценообразования в меню.	ПК-2 ИД-3	1,5	3			
Раздел 2. Производство и обслуживание в ресторанной деятельности							
5	Тема 5. Методы и формы обслуживания в общественном питании. Организация банкетов	ПК-2 ИД-3	1,5	3			
6	Тема 6. Организация закупки, приемки и хранения продуктов	ПК-2 ИД-3	1,5	3			
7	Тема 7. Санитария и безопасность питания. Система ХАССП	ПК-2 ИД-3	1,5	3			
8	Тема 8. Организация обслуживания посетителей	ПК-2 ИД-3	1,5	3			
9	Тема 9. Организация обслуживания гостей ресторана	ПК-2 ИД-3	1,5	3			
Итого за 7 семестр			13,5	27			67,5

Сертификат:
Владелец:

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

	Итого	13,5	27		67,5
--	--------------	-------------	-----------	--	-------------

5.2 Наименование и содержание лекций

№ тем ы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интеракти вная форма проведения
7 семестр			
	Раздел 1. Общая хакартеристика предприятий питания в гостиничной деятельности		
1	Характеристика и классификация предприятий общественного питания Функции общественного питания. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе	1,5	
2	Виды меню Назначение меню. Типы меню. Характеристика меню табльдот. Характеристика меню а-ля-карт. Меню напитков. Общие правила подачи вин.	1,5	
3	Планирование и мерчендайзинг меню Содержание меню. Планирование меню. Дизайн меню. Мерчендайзинг меню	1,5	
4	Философия и методы ценообразования в меню. Философии ценообразования. Методы ценообразования. Подход к проблеме повышения цен. Анализ меню.	1,5	
	Раздел 2. Производство и обслуживание в ресторанной деятельности		
5	Методы и формы обслуживания в общественном питании. Организация банкетов Важность выбора метода обслуживания на предприятии питания. Классификация методов обслуживания и их характеристика. Обслуживание в номере. Формы ресторанного обслуживания. Организация банкетов.	1,5	
6	Организация закупки, приемки и хранения продуктов Жизненный цикл управления рестораном. Обязанности менеджера по закупкам. Процедура закупки. Выбор поставщика и непрерывность цепочки поставок. Методы закупки товаров. Закупка напитков.	1,5	
7	Санитария и безопасность питания. Система ХАССП Сферы ответственности менеджера ресторана за безопасность питания. Заболевания пищевого происхождения. Пищевые заболевания биологического происхождения. Пищевые заболевания вследствие химического заражения. Физическое заражение пищевых продуктов. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Возникновение рисков заражения пищевых продуктов на этапах производственного цикла	1,5	
8	Организация обслуживания посетителей Документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Встреча гостей Разворачивание сервировки Поддача воды, хлеба. Подача аперитивов. Представление меню. Техника приема заказов. Система сервировки стола. Корректировка сервировки стола.	15	

Сертификат:
Владелец:
Действителен:

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна
с 20.08.2021 по 20.08.2022

	Использование сервировочной тарелки. Техника безопасности при подаче блюд и напитков		
9	Способы подачи блюд Способ подачи блюд в обнос, или французский способ подачи блюд. Способ предварительного перекладывания блюд на тарелки потребителей, или английский способ подачи блюд. Расстановка блюд на обеденном столе, или русский способ подачи блюд. Подача блюд с производства, или европейский способ подачи блюд. Комбинированный способ подачи блюд. Общие принципы оформления блюд Холодные блюда и закуски. Гастрономические товары и консервы. Холодные блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Блюда из мяса и мясных гастрономических товаров Правила подачи горячих закусок. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Подбор посуды и приборов. Правила подачи ликеро-водочных изделий, вин и напитков. Правила подачи ликеро-водочных изделий, вин и напитков	15	
	Итого за 7 семестр	13,5	
	Итого	13,5	

7.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

7.4 Наименование практических занятий

№ Темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
7 семестр			
1	Характеристика и классификация предприятий общественного питания Функции предприятий общественного питания. Услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания. Классификация предприятий питания в зависимости от характера их деятельности. Классификация предприятий питания в зависимости от типа. Факторы, определяющие тип предприятия питания. Характеристика и классификация ресторанов, баров, кафе, кофеен, кафетериев.	1,5	
1	Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе. Особенности финансовой деятельности ресторанов при гостиницах. Маркетинговая политика управления отелем в отношении ресторанной деятельности.	1,5	
2	Виды меню Назначение меню. Типы меню. Характеристика меню таблиц, основные характеристики, разновидности.	1,5	
2	Меню напитков. Общие правила подачи вин.		
3	Правила подачи меню	1,5	

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	Содержание меню. Дизайн ресторанного меню. Размещение наименований блюд в карте меню. Словесное описание. Меню и цены.		
3	Мерчендайзинг меню Виды мерчендайзинга меню. Настенные дисплеи Плакаты. Напольные стенды. Вкладыши. Планшет-палатки.	1,5	
4	Философия и методы ценообразования в меню Ценообразование. Философии ценообразования. Методы ценообразования. Ценообразование путем наценки. Ценообразование на основе себестоимости. Фактическое ценообразование. Метод валовой наценки или валовой прибыли. Метод базовой цены. Оценка совокупной эффективности меню.	1,5	
4	Анализ меню Анализ меню	1,5	
5	Методы и формы обслуживания в общественном питании Важность выбора метода обслуживания на предприятии питания. Классификация методов обслуживания и их характеристика. Обслуживание в номере. Формы ресторанного обслуживания.	1,5	
5	Организация банкетов Банкет-прием с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет-чай. Фуршет. Коктейль	1,5	
6	Организация закупки и приемки продуктов Жизненный цикл управления рестораном. Обязанности менеджера по закупкам. Задачи службы снабжения. Этапы процедуры закупки. Критерии выбора поставщика. Методы закупки товаров. Покупка по контракту или тендеру. Метод закупки «кэш-энд-кэрри»: преимущества и недостатки. Особенности закупки напитков	1,5	
6	Организация хранения продуктов Хранение. Отпуск продуктов питания со склада ресторана. Контроль запасов.	1,5	
7	Санитария и безопасность питания Роль менеджера ресторана в обеспечении безопасности. Основные проблемы санитарии. Заболевания пищевого происхождения. Пищевые заболевания биологического происхождения. Пищевые заболевания вследствие химического заражения. Физическое заражение пищевых продуктов.	1,5	
7	Система ХАССП Проактивный подход к безопасности питания. Закупки и приемка продуктов питания. Хранение продуктов питания. Приготовление пищи и подача готовых блюд. Профилактические меры для обеспечения безопасности питания.	1,5	
8	Организация обслуживания посетителей Встреча гостей Разворачивание Поддача аперитивов.	1,5	
8	Организация обслуживания посетителей Встреча гостей Разворачивание Поддача аперитивов.	1,5	

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

	Техника приема заказов. Система контроля и учета. Корректировка сервировки стола. Использование сервировочной тарелки. Техника безопасности при подаче блюд и напитков		
9	Особенности подачи блюд Общие принципы оформления блюд Холодные блюда и закуски. Гастрономические товары и консервы. Холодные блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Блюда из мяса и мясных гастрономических товаров Правила подачи горячих закусок. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Подбор посуды и приборов. Правила подачи ликеро-водочных изделий, вин и напитков.	1,5	
9	Способы подачи блюд Способ подачи блюд в обнос, или французский способ подачи блюд. Способ предварительного перекладывания блюд на тарелки потребителей, или английский способ подачи блюд. Расстановка блюд на обеденном столе, или русский способ подачи блюд. Подача блюд с производства, или европейский способ подачи блюд. Комбинированный способ подачи блюд	1,5	
	Итого за 7 семестр	27	
	Итого	27	

5.5 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
7 семестр						
ПК-2 ИД-3	Подготовка к практическим занятиям	Конспект	Собеседование	4,86	0,54	5,4
ПК-2 ИД-3	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-9	Конспект	Собеседование	55,94	6,16	62,1
Итого за 7 семестр				60,8	6,7	67,5
Итого				60,8	6,7	67,5

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине 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; материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений,

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области.

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

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

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Подготовка к практическим занятиям 1-18	1-3	1-6	1,2	1-6
2	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-9	1-3	1-6	1,2	1-6

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. : Юнити-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. : Юнити-Дана, 2015. - 735 с.

3. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие : [16+] / Л. Н. Рождественская, С. И. Гравчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 7-е изд., стереотип. – М. : Издательство Юстиции, 2019. – 248 с.

2. Конспект лекций : учебное пособие / В. В. Клеков, М. : А. Прайор, 2009. - 107 с.

3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию

диетического питания для предприятий общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.

4. Кабушкин, Н.И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие/ Н. И. Кабушкин - Минск: БГЭУ, 2009. – 416 с.

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 «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе» для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело //Лимарева Н.С./ Пятигорск, 2021 г.

2. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе» для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело // Лимарева Н.С./ Пятигорск, 2021 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 практических занятиях студенты представляют выполненные расчеты, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

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

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

10. Описание баз данных по технической дисциплине

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

базы, необходимой для осуществления (модулю)

Мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6", Intel Core I

занятия	3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор View Sonic PJD5122; проекционный экран; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.
	Компьютеры персональные (Intel Core I 3, RAM 4 Gb, HDD 500 Gb, монитор LG 19" широкоформатный) – 12 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета; мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6", Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; интерактивный проектор Epson EB 436-Wi; доска магнитно-маркерная 1-элементная 120x240; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.
Практические занятия	Мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6", Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор View Sonic PJD5122; проекционный экран; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.
	Учебная мебель.
	Компьютеры персональные (Intel Core I 3, RAM 4 Gb, HDD 500 Gb, монитор LG 19" широкоформатный) – 12 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета; мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6", Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; интерактивный проектор Epson EB 436-Wi; доска магнитно-маркерная 1-элементная 120x240; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.
Самостоятельная работа	Мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6", Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор View Sonic PJD5122; проекционный экран; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.
	Учебная мебель.
	Столы письменные – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; аналитический прибор «Структурометр» СТ-1М; фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01; рефрактометр ИРФ-454Б2; компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19" широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

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

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

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются 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),

- 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