

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 15:28:32
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
ОБОРУДОВАНИЕ И ОСНАЩЕНИЕ В ГОСТИНИЧНОМ ХОЗЯЙСТВЕ

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль)	Гостиничная деятельность
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2022
Реализуется во 2 семестре	

Разработано

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

Пятигорск 2022 г.

**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 (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: анализ существующих технических средств гостиничных комплексов; изучение классификации, устройства, принципа действия и правил эксплуатации оборудования гостиничных комплексов; изучение методик расчета основных параметров оборудования и технико-экономических показателей его работы; рассмотрение возможности обновления технической базы гостиничного комплекса.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» относится к дисциплинам обязательной части. Ее освоение происходит в 3 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
ПК-6 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в профессиональной сфере	ИД-2 ПК-6 Разрабатывает предложения по совершенствованию материально-технической базы и инновационных технологий в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	Применяет современные информационные и коммуникационные технологии для реализации и продвижения услуг организаций индустрии гостеприимства

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:		40,5	
Лекций		13,5	
Лабораторных работ		-	
Практических занятий		27	
		40,5	
4 семестр			

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

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	
3 семестр							
Раздел 1. Общие требования к гостиничным зданиям							
1.	Управление эксплуатацией здания отеля	ПК-6 (ИД-2)	1,5	1,5			2,25
1.	Планирование мероприятий по техническому обслуживанию.	ПК-6 (ИД-2)		1,5			2,25
2.	Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы	ПК-6 (ИД-2)	1,5	1,5			2,25
2.	Нормативная база проектирования гостиничного комплекса.	ПК-6 (ИД-2)	-	1,5			2,25
3.	Интерьер и качество обслуживания.	ПК-6 (ИД-2)	1,5	1,5			2,25
3.	Приемы создания интерьера. Цветовое решение интерьера.	ПК-6 (ИД-2)	-	1,5			2,25
4.	Меблировка и оборудование помещений.	ПК-6 (ИД-2)	1,5	1,5			2,25
4.	Специальные требования к гостиничной мебели.	ПК-6 (ИД-2)	-	1,5			2,25
Раздел 2. Инженерные сети и коммуникации							
5.	Гостиничное освещение.	ПК-6 (ИД-2)	1,5	1,5			2,25
5.	Принципы и правила освещенности холлов и коридоров, конференц-залов, зон ресторана, баров и номеров, архитектурного освещения.	ПК-6 (ИД-2)	-	1,5			2,25

Документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Подписатель: Шебзухова Татьяна Александровна

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

6.	Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование систем	ПК-6 (ИД-2)	1,5	1,5			2,25
6.	Принципы и правила водопроводного оборудования. Противопожарный водопровод.	ПК-6 (ИД-2)	-	1,5			2,25
7.	Системы отопления. Вентиляция и создание искусственного климата, кондиционирование.	ПК-6 (ИД-2)	1,5	1,5			2,25
7.	Мусоропровод. Подборка соответствующего оборудования.	ПК-6 (ИД-2)	-	1,5			2,25
8.	Оборудование для обеспечения охраны гостиниц.	ПК-6 (ИД-2)	1,5	1,5			2,25
8.	Средства и системы охранно-пожарного оповещения.	ПК-6 (ИД-2)	-	1,5			2,25
9.	Оборудование для уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов.	ПК-6 (ИД-2)	1,5	1,5			2,25
9.	Структурные схемы технологических процессов уборки.	ПК-6 (ИД-2)	-	1,5			2,25
Итого за 3 семестр			13,5	27			40,5
Итого			13,5	27			40,5

5.2 Наименование и содержание лекций

№ Темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
3 семестр			
Раздел 1. Общие требования к гостиничным зданиям			
1.	Тема 1. Управление эксплуатацией здания отеля. Техническое обслуживание здания отеля. Комплекс работ по эксплуатации здания. Планирование мероприятий по техническому обслуживанию.	1,5	
2.	Тема 2. Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы Функционально-планировочное решение здания. Функциональное зонирование помещений. Нормативная база проектирования гостиничного комплекса.	1,5	
3.	Тема 3. Интерьер и качество обслуживания. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий. Проектирование интерьеров. Приемы создания интерьеров.	1,5	
4.	Тема 4. Меблировка и оборудование помещений. Классификация мебели. Материалы для производства мебели. Основные типы конструкций мебели для	1,5	

Сертификат:
Владелец:
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна
Классификация мебели. Материалы для производства мебели. Основные типы конструкций мебели для

	гостиничных номеров, для офисных, для административных, производственных помещений гостиниц. Основные принципы расстановки мебели в помещениях в зависимости от их назначения. Декоративные поверхности. Особенности декоративных материалов. Характеристика материалов оборудования. Декоративное оформление интерьера. Оформление декоративными растениями помещений гостиницы, в зависимости от их назначения. Особенности ухода за растениями.		
Раздел 2. Инженерные сети и коммуникации			
5.	Тема 5. Гостиничное освещение. Нормы освещения в гостиницах. Тонкости освещения в номерах.	1,5	
6.	Тема 6. Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование. Устройство внутреннего холодного водопровода. Системы внутренних водопроводов. Схемы внутренних водопроводных сетей. Составные части трубопроводов. Монтаж трубопроводов. Арматура. Измерительные устройства. Вывод водопровода. Противопожарный водопровод. Устройство спринклерной и дренчерной системы пожаротушения. Установки для повышения напора. Системы горячего водоснабжения. Типы и конструкции водонагревателей. Материалы оборудования, арматура для горячего водоснабжения.	1,5	
7.	Тема 7. Системы отопления. Вентиляция и создание искусственного климата, кондиционирование. Мусоропровод. Виды отопления в гостиницах. Водяное, электрическое и воздушное отопление. Виды энергоносителей. Техническое оформление отопления в гостиницах: конструкции и принцип действия. Энергосберегающие мероприятия. Классификация систем вентиляции. Оборудование систем вентиляции: назначение, конструкция и принцип действия. Классификация систем кондиционирования. Типы кондиционеров, их достоинства и недостатки. Конструкции кондиционеров, принцип действия.	1,5	
8.	Тема 8. Оборудование для обеспечения охраны гостиниц. Особенности организации безопасности гостиничных комплексов. Средства и системы контроля и управления доступом. Средства и системы охранного телевидения. Средства пожаротушения. Средства и системы оповещения. Средства и системы охранно-пожарного оповещения.	1,5	
9.	Тема 9. Оборудование для уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов. Структурные схемы технологических процессов уборки. Виды уборочной техники для удаления пыли, мойки, натирки полов помещений и уборки территории гостиницы. Требования к уборочной технике. Принципы устройства и работы пылесосов, моющих машин, полировальных машин, средств для чистки ковров. Определение потребности и выбор средств.	1,5	
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		13,5	

	Итого	13,5	
--	-------	------	--

5.3 Наименование лабораторных работ

Лабораторные работы не предусмотрены учебным планом дисциплины.

5.4 Наименование практических занятий

№ Темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
3 семестр			
Раздел 1. Организация работ по стандартизации в гостиничном бизнесе			
1.	Практическое занятие 1. Управление эксплуатацией здания отеля. Техническое обслуживание здания отеля. Комплекс работ по эксплуатации здания.	1,5	
1.	Практическое занятие 2. Планирование мероприятий по техническому обслуживанию. Содержание и планирование работ по техническому обслуживанию. Организация работ по техническому обслуживанию.	1,5	
2.	Практическое занятие 3. Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы. Функционально-планировочное решение здания. Функциональное зонирование помещений.	1,5	
2.	Практическое занятие 4. Нормативная база проектирования гостиничного комплекса. Действующие нормы и правила проектирования гостиниц и отелей (СП, СНиП, ГОСТ, СанПиН). Группы действующих регламентов. Адаптация здания под нужды маломобильных групп населения.	1,5	
3.	Практическое занятие 5. Интерьер и качество обслуживания. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий. Проектирование внутреннего интерьера. Приемы создания интерьера.	1,5	
3.	Практическое занятие 6. Приемы создания интерьера. Цветовое решение интерьера. Цвет и его особенности. Цвет в интерьере. Свет в интерьере.	1,5	
4.	Тема 4. Меблировка и оборудование помещений. Цвет и его особенности. Цвет в интерьере. Свет в интерьере. Декоративные поверхности. Особенности декоративных материалов. Характеристика материалов оборудования. Декоративное оформление интерьера. Оформление декоративными растениями помещений гостиницы, в зависимости от их назначения. Особенности ухода за растениями.	1,5	
4.	Практическое занятие 8. Специальные требования к декоративным поверхностям. Декоративные материалы. Характеристика материалов оборудования. Декоративное оформление	1,5	

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

	интерьера. Оформление декоративными растениями помещений гостиницы, в зависимости от их назначения. Особенности ухода за растениями.		
Раздел 2. Инженерные сети и коммуникации			
5.	Практическое занятие 9. Гостиничное освещение. Нормы освещения в гостиницах. Тонкости освещения в номерах.	1,5	
5.	Практическое занятие 10. Принципы и правила освещенности холлов и коридоров, конференц-залов, зон отдыха и развлечений, баров и ресторанов, номеров, архитектурного освещения. Нюансы создания гостиничной подсветки. Основные принципы освещения гостиниц и отелей. Светодиодное освещение в номерах гостиницы.	1,5	
6.	Практическое занятие 11. Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование. Устройство внутреннего холодного водопровода. Системы внутренних водопроводов. Схемы внутренних водопроводных сетей. Составные части трубопроводов. Монтаж трубопроводов. Арматура. Измерительные устройства. Вывод водопровода.	1,5	
6.	Практическое занятие 12. Принципы и правила водопроводного оборудования. Противопожарный водопровод. Противопожарный водопровод. Устройство спринклерной и дренчерной системы пожаротушения. Установки для повышения напора. Системы горячего водоснабжения. Типы и конструкции водонагревателей. Материалы оборудования, арматура для горячего водоснабжения.	1,5	
7.	Практическое занятие 13. Системы отопления. Вентиляция и создание искусственного климата, кондиционирование. Виды отопления в гостиницах. Водяное, электрическое и воздушное отопление. Виды энергоносителей. Техническое оформление отопления в гостиницах: конструкции и принцип действия. Энергосберегающие мероприятия. Классификация систем вентиляции. Оборудование систем вентиляции: назначение, конструкция и принцип действия. Классификация систем кондиционирования. Типы кондиционеров, их достоинства и недостатки. Конструкции кондиционеров, принцип действия.	1,5	
7.	Практическое занятие 14. Мусоропровод. Подборка соответствующего оборудования. Устройство мусоропровода. Мусоросборная камера. Вентиляция мусоропровода. Оборудование мусоропровода.	1,5	
8.	Практическое занятие 15. Оборудование для обеспечения охраны гостиниц. Особенности организации безопасности гостиничных комплексов. Средства и системы контроля и управления доступом.	1,5	
8.	Практическое занятие 16. Средства и системы охранно-пожарного оповещения. Средства и системы охранного	1,5	
8.	Практическое занятие 17. Оборудование для уборки	1,5	

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

	помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов. Структурные схемы технологических процессов уборки. Виды уборочной техники для удаления пыли, мойки, натирки полов помещений и уборки территории гостиницы.		
9.	Практическое занятие 18. Структурные схемы технологических процессов уборки. Требования к уборочной технике. Принципы устройства и действия пылесосов, полотерно-поломоечных и подметальных машин. Определение потребности и выбор средств.	1,5	
	Итого за 3 семестр	27	
	Итого	27	

5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций, индикатора(ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактная работа с преподавателям	Всего
3 семестр					
ПК-6 (ИД-2)	Самостоятельное изучение литературы	Собеседование	30,51	3,39	33,9
ПК-6 (ИД-2)	Подготовка к практическим занятиям по темам № 1-18	Собеседование	4,86	0,54	5,4
ПК-6 (ИД-2)	Подготовка сообщения к практическим занятиям (круглому столу) по темам № 1, № 2, №4, №5, № 6, №9	Доклад	1,08	0,12	1,2
Итого за 3 семестр			36,45	4,05	40,5
Итого			36,45	4,05	40,5

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) «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» 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:

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

- критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и 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.

Практические занятия направлены на приобретение опыта практической работы 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.

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. Сенин, В.С. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения : учебное пособие / В.С. Сенин, А.В. Денисенко. - М. : Финансы и статистика, 2014. - 140 с.

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. Руденко Л.Л. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Л. Руденко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2016. — 208 с. — 978-5-394-01679-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57229.html>

2. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Л.Л. Руденко, Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2016. — 176 с. — 978-5-394-02315-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57230.html>

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

1. **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
«Оборудование и обслуживание в гостиничном хозяйстве» для студентов направления 43.03.03 Гостиничное дело
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» для студентов направления 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:

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Техническими средствами обучения учебных занятий, оснащены оборудованием и

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),
- 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;

- 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	