

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 15:27:37
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	заочная
Год начала обучения	2022
Реализуется в 3 семестре	

Разработано

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

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

Пятигорск 2022 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

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

Задачи дисциплины являются: 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:		9	
Лекций		3	
Лабораторных работ		-	
Практических занятий		6	
		92,25	
		3 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			23,06 25
1.	Планирование мероприятий по техническому обслуживанию.	ПК-6 (ИД-2)	-	1,5			23,06 25
2.	Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы	ПК-6 (ИД-2)	-	-			-
2.	Нормативная база проектирования гостиничного комплекса.	ПК-6 (ИД-2)	-	-			-
3.	Интерьер и качество обслуживания.	ПК-6 (ИД-2)	-	-			-
3.	Приемы создания интерьера. Цветовое решение интерьера.	ПК-6 (ИД-2)	-	-			-
4.	Меблировка и оборудование помещений.	ПК-6 (ИД-2)	-	-			-
4.	Специальные требования к гостиничной мебели.	ПК-6 (ИД-2)	-	-			-
Раздел 2. Инженерные сети и коммуникации							
5.	Гостиничное освещение.	ПК-6 (ИД-2)	1,5	1,5			23,06 25

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

5.	Принципы и правила освещенности холлов и коридоров, конференц-залов, зон отдыха и развлечений, баров и ресторанов, номеров, архитектурного освещения.	ПК-6 (ИД-2)	-	1,5			23,06 25
6.	Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование систем	ПК-6 (ИД-2)	-	-			-
6.	Принципы и правила водопроводного оборудования. Противопожарный водопровод.	ПК-6 (ИД-2)	-	-			-
7.	Системы отопления. Вентиляция и создание искусственного климата, кондиционирование.	ПК-6 (ИД-2)	-	-			-
7.	Мусоропровод. Подборка соответствующего оборудования.	ПК-6 (ИД-2)	-	-			-
8.	Оборудование для обеспечения охраны гостиниц.	ПК-6 (ИД-2)	-	-			-
8.	Средства и системы охранно-пожарного оповещения.	ПК-6 (ИД-2)	-	-			-
9.	Оборудование для уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов.	ПК-6 (ИД-2)	-	-			-
9.	Структурные схемы технологических процессов уборки.	ПК-6 (ИД-2)	-	-			-
Итого за 3 семестр			3	6			92,25
Итого			3	6			92,25

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. Нормативная база проектирования гостиничного комплекса.	-	
3.	Тема 3. Интерьер и качество обслуживания. Принципы интерьеров гостиничных зданий.	-	

Сертификат:
Владелец:

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Щебзухова Татьяна Александровна

Действителен:

с 20.08.2021 по 20.08.2022

	Проектирование внутреннего интерьера. Приемы создания интерьера. Цветовое решение интерьера.		
4.	Тема 4. Меблировка и оборудование помещений. 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.	-	
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.	-	
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.	-	
	Тема 9. Оборудование для уборки помещений и технических процессов уборки. Виды уборочной техники для удаления пыли, мойки, натирки	-	

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

	полов помещений и уборки территории гостиницы. Требования к уборочной технике. Принципы устройства и действия пылесосов, полотно-поломоечных и подметальных машин. Определение потребности и выбор средств.		
	Итого за 3 семестр	3	
	Итого	3	

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.	-	
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.	-	
3.	Практическое занятие 5. Интерьер и качество обслуживания. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий. Проектирование внутреннего интерьера. Приемы создания интерьера.	-	
3.	Практическое занятие 6. Приемы создания интерьера. Цветовое решение интерьера. Цвет и его особенности. Цвет в интерьере. Свет в интерьере.	-	
	Тема 4. Меблировка и оборудование помещений. Цвет и его особенности. Цвет в интерьере. Свет в интерьере.	-	
4.	Практическое занятие 4. Декоративное оформление помещений гостиницы, в том числе с помощью декоративных растений. Особенности декоративных материалов оборудования интерьера. Оформление помещений гостиницы, в том числе с помощью декоративных растений.	-	

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

	зависимости от их назначения. Особенности ухода за растениями.		
4.	Практическое занятие 8. Специальные требования к гостиничной мебели. 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.	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.	-	
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.	-	
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.	-	
7.	Практическое занятие 14. Мусоропровод. Подборка соответствующего оборудования. Устройство мусоропровода. Мусоросборная камера. Вентиляция мусоропровода. Оборудование мусоропровода.	-	
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: 8. Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		Практическое занятие 15. Оборудование для обеспечения охраны гостиниц. Особенности организации безопасности гостиничных комплексов. Средства и системы контроля и управления доступом.	-

8.	Практическое занятие 16. Средства и системы охранно-пожарного оповещения. Средства и системы охранного телевидения. Средства пожаротушения. Средства и системы оповещения. Средства и системы охранно-пожарного оповещения.	-	
9.	Практическое занятие 17. 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.	-	
9.	Практическое занятие 18. Структурные схемы технологических процессов уборки. Требования к уборочной технике. Принципы устройства и действия пылесосов, полотно-поломоечных и подметальных машин. Определение потребности и выбор средств.	-	
	Итого за 3 семестр	6	
	Итого	6	

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	28,88325	0,29175	29,175
ПК-6 (ИД-2)	Подготовка сообщения к практическим занятиям (круглому столу) по темам № 1, № 2, №4, №5, № 6, №9	Доклад	28,88325	0,29175	29,175
Итого за 3 семестр			88,2765	3,9735	92,25
Итого			88,2765	3,9735	92,25

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) «Оборудование и обслуживание в гостинично-ресторанном комплексе» базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их 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.

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. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2016. — 176 с. — 978-5-394-03116-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57230.html>

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

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» для студентов направления 43.03.03 Гостиничное дело.

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-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: 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-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,

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

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, прочесть 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, прочесть 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, задания записываются на диктофон, выполняются 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	