

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
методической работе
/Шубаева В.Г./

«28» августа 20 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОЕКТИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ
ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Составитель:

подпись

к.п.н., доцент Воронцова Г.Г.

указывается степень, звание, ФИО

Санкт-Петербург
2020

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.	МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	3
3.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	3
4.	ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ	4
5.	СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
6.	ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА.....	9
7.	МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	10
8.	ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	11
9.	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	12
10.	ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	14
11.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	14

1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: сформировать у обучающихся навыков использования современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг и услуг питания при проектировании предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б.1.Ф.10 «Проектирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций, представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	2	3
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм	Знать: действующие правовые нормы на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: использовать научные принципы и методы исследования рынка услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом действующих правовых норм

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	2	3
ПК-8. Способен проектировать объекты гостеприимства и общественного питания	ПК-8.1. Осуществляет процесс проектирования в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: процесс проектирования в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: разрабатывать проекты и концепции предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	ПК-8.2. Обосновывает материально-техническое обеспечение гостиничного номера	Знать: особенности материально-технического обеспечения гостиничных предприятий Уметь: рассчитать материально-техническое обеспечение гостиничного номера
	ПК-8.3. Обосновывает материально-техническое обеспечение торгового зала помещений для потребителей предприятий общественного питания	Знать: особенности материально-технического обеспечения предприятий общественного питания Уметь: рассчитать материально-техническое обеспечение торгового зала помещений для потребителей услуг предприятий общественного питания

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: *дифференцированный зачет (зачет с оценкой)* – 6 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем и/или разделов/тем	Объем дисциплины (ак. часы)				
	Контактная работа				СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	ПП	
1	2	3	4	5	6
РАЗДЕЛ 1. Основные подходы и принципы проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания					
Тема 1. 1. Основные понятия и определения проектной деятельности	2		-	2	4
Тема 1.2. Специфика проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2		-	4	6
Тема 1. 3. Нормативно-технологическая документация проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2		-	4	6
Тема 1.4. Способы сбора и обработки информации для проектной деятельности	2		-	4	6
РАЗДЕЛ 2. Проектирование предприятий сферы					

гостеприимства и общественного питания					
Тема 2.1 Требования к зданиям и помещениям предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2		-	4	6
Тема 2.2. Проектирование помещений вестибюльной группы предприятий питания при гостиничных комплексах	2		-	6	8
Тема 2.3. Проектирование жилой зоны гостиниц и иных средств размещения	4		-	6	8
Тема 2.4. Проектирование торгового зала предприятий сферы общественного питания	4		-	6	8
Всего по дисциплине:	20		-	36	52

ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

№ п/п	Наименование этапа	Содержание этапа
1	Аналитический этап	<ul style="list-style-type: none"> - анализ территорий региона, выбор перспективных локаций и выявление факторов, способствующих развитию туризма и гостеприимства в регионе; - стратегий маркетинга, продаж и продвижения гостиничного продукта сети глэмпингов «New Camp»
2	Практический этап	<ul style="list-style-type: none"> - применение результатов Аналитического этапа к решению поставленных задач; - разработка организационной структуры и стратегий развития сети глэмпингов «New Camp»; - разработка рекомендаций по организации процессов обслуживания внутри сети глэмпингов; - разработка рекомендаций по организации процессов питания внутри сети глэмпингов; - разработка сервисных процессов обслуживания, с учётом востребованности дополнительных услуг для сети глэмпингов «New Camp»; - планирование средней цены за номер, доходность в сутки, выручку номерного фонда глэмпингов сети «New Camp» с учётом организации услуг питания, внедрения ассортимента дополнительных услуг; - разработка стратегии маркетинга, продаж и продвижения гостиничного продукта сети глэмпингов «New Camp»; - корректировка и оптимизация проектных решений с учетом критериев эффективности и возможных последствий; - подготовка содержательной интерпретации полученных результатов, формулирование выводов и предложений по внедрению полученных результатов
3	Заключительный этап	<ul style="list-style-type: none"> - обобщение полученной информации в ходе Аналитического и Практического этапов проекта; - проработка гипотезы в рамках проектируемых командных предложений; - изучение возможностей использования полученных результатов маркетингового

		исследования в соответствии с задачами проекта, сформированных по результатам реализации проекта сети глэмпингов «New Camp» в сельском поселении «Чупа»; - подготовка итогового отчета и презентационного материала
--	--	--

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

РАЗДЕЛ 1. Основные подходы и принципы проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Тема 1.1. Основные понятия и определения проектной деятельности

Понятие архитектурного проектирования. Основные характеристики проектной деятельности: методы и стадии проектирования. Основные понятия и определения управления проектами как результата интеллектуальной деятельности: классификация проектов, базовые элементы управления проектом; жизненный цикл проекта; основные этапы выполнения проекта; окружающая среда проекта; участники проекта

Тема 1.2. Специфика проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Понятие проекта гостиничного комплекса, элементы и взаимосвязь элементов гостиничного комплекса. Создание эскизного проекта. Техническое задание и проектная документация. Проектирование инновационного гостиничного продукта. Общие принципы формирования дизайна предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Тема 1.3. Нормативно-технологическая документация проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Виды нормативных документов: ГОСТ, СНиП, СанПиН, ГСН, ГЭСН, правила, нормы, стандарты РФ, регулирующих проектирование в сфере гостеприимства и общественного питания. Содержание нормативных документов, устанавливающих требования к гостиницам и гостинично-ресторанным комплексам. Понятие ТЭО. Организационно-технологическое проектирование. Функциональная организация зданий сферы гостеприимства и общественного питания

Тема 1.4. Способы сбора и обработки информации для проектной деятельности

Туристские и гостинично-ресторанные комплексы. Понятие индустриальной базы и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов РФ и стран Европы.

Макро- и микросреда предприятия. Влияние факторов рыночной среды на выбор концепции предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Сканирование и анализ рыночной среды. Значение маркетинговых

исследований для проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания

РАЗДЕЛ 2. Проектирование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Тема 2.1. Требования к зданиям и помещениям предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Конструктивные элементы зданий гостиниц. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения. Генеральный план участка. Выбор территории, зонирование, формулировка предложений по использованию территории. Состав и распределению площадей различного назначения. Основные функционально-технологические параметры гостинично-ресторанного комплекса. Разработка интерьера. Размещение и организация: символики, ландшафта, внешнего освещения и подсветки всего комплекса. Организация парковки для гостиничного комплекса

Тема 2.2. Проектирование помещений вестибюльной группы предприятий питания при гостиничных комплексах

Проектирование помещений вестибюльной группы. Специфика проектирования бизнес-центров и спортивно-оздоровительных центров при гостинице. Технологические требования к служебным, хозяйственным и производственным помещениям. Группа административных помещений. Технологические нормативы и требования к объектам, в которых состав помещений и служб обеспечивает выполнение основных функций и наиболее необходимых (универсальных) услуг, а также дополнительных услуг.

Тема 2.3. Проектирование жилой зоны гостиниц и иных средств размещения

Виды помещений номерного фонда гостиниц и технологические требования к ним. Ванные комнаты жилых номеров. Технологические нормативы освещение гостиничных номеров. Меблировка гостиничных номеров. Различные стилевые решения в оформлении интерьеров номеров и формировании гостиничного продукта. Влияние интерьера номера на комфорт потребителя гостиничного продукта. Расчет материально-технического обеспечения номера

Тема 2.4. Проектирование торгового зала предприятий сферы общественного питания

Организация деятельности предприятий общественного питания и этапы создания ресторана. Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах; санаториях и курортах, домах отдыха, пансионатах, туристских базах и приютах.

Различные стилевые решения в оформлении интерьеров торгового зала помещений для потребителей предприятий общественного питания. Влияние интерьера торгового зала на комфорт посетителя ресторана. Расчет

материально-технического обеспечения торгового зала помещений для потребителей услуг предприятий общественного питания.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	2	3
1.1	СЗ: Основные понятия и определения проектной деятельности	дискуссия
1.2.	СЗ: Понятие проекта гостиничного комплекса, элементы и взаимосвязь элементов гостиничного комплекса	дискуссия
	СЗ: Общие принципы формирования дизайна гостинично-ресторанного комплекса	дискуссия
1.3.	СЗ: Виды нормативных документов, регулирующих проектирование гостинично-ресторанной деятельности	дискуссия
	СЗ: Организационно-технологическое проектирование	дискуссия
1.4.	СЗ: Понятие индустриальной базы и классификация туристских и гостиничных комплексов РФ и стран Европы	дискуссия
	СЗ: Макро- и микросреда гостинично-ресторанного предприятия.	дискуссия
2.1	СЗ: Конструктивные элементы зданий гостиниц и гостинично-ресторанных комплексов. Генплан участка.	дискуссия
	ПЗ: Основные функционально-технологическим параметры гостинично-ресторанного комплекса.	индивидуальные занятия на ПК
2.2	ПЗ: Разработка концепции гостиничного предприятия	индивидуальные занятия на ПК
	ПЗ: Разработка интерьера гостиничного предприятия	индивидуальные занятия на ПК
	ПЗ: Проектирование помещений вестибюльной группы	индивидуальные занятия на ПК
2.3.	СЗ: Различные стилевые решения в оформлении интерьеров номеров	дискуссия
	СЗ: Влияние интерьера номера на комфорт потребителя гостиничного продукта	дискуссия
	ПЗ: Меблировка гостиничных номеров. Расчет материально-технического оснащения номера	индивидуальные занятия на ПК
2.4	СЗ: Технологические требования к служебным, хозяйственным и производственным помещениям ресторанного предприятия	дискуссия
	ПЗ: Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах	индивидуальные занятия на ПК
	ПЗ: Расчет материально-технического оснащения торгового зала предприятий общественного питания при гостинице	индивидуальные занятия на ПК

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса, обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

- рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся;
- порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;
- графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

- слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;
- ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;
- задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;
- выполнять задания практических занятий полностью и в установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Методическое обеспечение самостоятельной работы, в т.ч. для обучающихся с использованием ДОТ и лиц с ограниченными возможностями здоровья представлено:

Электронный учебно-методический комплекс дисциплины «Проектирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания» размещен в СДО «Moodle» на сайте СПбГЭУ de.unecon.ru/

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	2
1.1	презентация
1.2	презентация
1.3	доклад – презентация, индивидуальное задание
1.4	доклад – презентация, дискуссия
2.1	доклад – презентация, решение практических задач
2.2	доклад – презентация, индивидуальное задание
2.3	доклад – презентация, индивидуальное задание
2.4	презентация, индивидуальное задание

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В рамках реализации дисциплины «Проектирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- лекция-дискуссия (тема №1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.3, 2.4);
- проблемная лекция (тема № 1.1, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2);
- гостевая лекция тема № (1.2, 2.1)

Тематическая дискуссия - способ обсуждения темы (спорного или проблемного характера) в аудитории с обучающимися. Как правило, дискуссии организуются в формах группового обсуждения или дебатов. Преподаватель при изложении лекционного материала не только использует

ответы студентов на свои вопросы, но и организует свободный обмен мнениями в интервалах между логическими разделами.

Проблемная лекция - важнейшим показателем «проблемности» характера обучения является наличие познавательной проблемы. «Проблема» может быть сформулирована на основе материалов истории науки, социальной практики, в контексте предстоящей профессиональной деятельности. Преподаватель приводит примеры в виде кратко сформулированных проблем и предлагает обучающимся коротко обсудить некоторые из них, затем делает краткий анализ, выводы и лекция продолжается.

Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Преподаватель с помощью проблемной лекции обеспечивается достижение трех основных дидактических целей: 1. усвоение обучающимися теоретических знаний; 2. развитие теоретического мышления; 3. формирование познавательного интереса к содержанию учебного предмета и профессиональной мотивации будущего специалиста

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Электронные ресурсы
Николенко, Полина Григорьевна Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. Электрон. дан. Москва: Юрайт, 2021, 413 с (Высшее образование)	ЭБС Юрайт
Николенко, Полина Григорьевна Проектирование гостиничной деятельности: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. 2-е изд., пер. и доп. Электрон. дан. Москва: Юрайт, 2022, 547 с (Высшее образование)	ЭБС Юрайт
Никольская Е.Ю., Попов А.А. Проектирование гостиничной деятельности: Учебное пособие / Никольская Е.Ю., Попов А.А. Электрон. дан. Москва: КноРус, 2021, 229 с.	ЭБС BOOK.ru
Ульянченко Л.А., под ред., Вапнярская О.И., Голикова О.М., Коновалова Е.Е., Кривошеева Т.И., Крюкова Е.М., Платонова Н.А., Смайловская М.С., Соколова А.П., Чхиквадзе Н.А. Проектирование гостиничной деятельности: Учебное пособие / Ульянченко Л.А., под ред., Вапнярская О.И., Голикова О.М., Коновалова Е.Е., Кривошеева Т.И., Крюкова Е.М., Платонова Н.А., Смайловская М.С., Соколова А.П., Чхиквадзе Н.А. Электрон. дан. Москва: КноРус, 2022, 223 с.	ЭБС BOOK.ru
Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9е изд., стер. - Москва:	https://znanium.com/read?id=39586

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1.	ЗНАНИУМ - WWW.ZNANIUM.COM
2.	АЙБУКС - WWW.IBOOKS.RU
3.	ЮРАЙТ - WWW.BIBLIO-ONLINE.RU
4.	BOOK.RU - WWW.BOOK.RU/
5.	УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН. «ЗОЛОТОЙ ФОНД НАУЧНОЙ КЛАССИКИ» - WWW.BIBLIOTHECA.RU

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1.	Справочная правовая система «Консультант Плюс»
2.	ВЭД – ИНФО

9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Таблица 9.2.1 – Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (ПО)

№	Наименование ПО
1.	MS Office 2013, Контракт № 166/16 от 15.06.2016
2.	Windows 7 Professional x64, Контракт № 155-17 от 27.06.2017

10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется

отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).