

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»



**Охрана труда и безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства**

**Рабочая программа дисциплины**

Направление подготовки/ Специальность 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) программы/ Специализация Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе

Уровень высшего образования Бакалавриат

Форма обучения очная

Год набора 2023

Составитель(и):

к.пед.н, Воронцова Галина Григорьевна

Часов по учебному плану	108	<b>Виды контроля в семестрах:</b>  Зачет: семестр 4
в том числе:		
контактная работа	64	
самостоятельная работа	44	
практическая подготовка	0	
часов на контроль	0	

**Распределение часов дисциплины:**

Семестр:	4
Вид занятий	Часы
Лекционные занятия	36
Практические занятия	28
Лабораторные работы	
<b>Итого аудиторных часов</b>	<b>64</b>
Самостоятельная работа	44
Часы на контроль	0
<b>Итого академических часов</b>	<b>108</b>
<b>Общая трудоемкость в зачетных единицах</b>	<b>3</b>

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....</b>	<b>3</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ* .....</b>	<b>4</b>
<b>5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1 Рекомендуемая литература .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в     т.ч. отечественного производства .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных     профессиональных баз данных (СПБД).....</b>	<b>8</b>
<b>6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>8</b>
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>9</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....</b>	<b>10</b>
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....</b>	<b>12</b>
<b>1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации .....</b>	<b>12</b>
<b>1.2 Темы письменных работ.....</b>	<b>12</b>
<b>1.3 Контрольные точки .....</b>	<b>12</b>
<b>1.4 Другие объекты оценивания .....</b>	<b>12</b>
<b>1.5 Самостоятельная работа обучающегося .....</b>	<b>12</b>
<b>1.6 Шкала оценивания результата .....</b>	<b>12</b>

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Цель:</b>	Сформировать у обучающихся совокупность теоретических знаний и практических умений по обеспечению безопасного функционирования предприятия гостеприимства и безопасных условий обслуживания клиентов в соответствии с нормативно-правовой и технологической документацией, регламентирующей деятельность предприятия гостеприимства в РФ.
--------------	---

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.О Охрана труда и безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства относится к обязательной части Блока 1.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-7 - Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.2 - Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	<p>Знать: виды угроз, элементы системы организации охраны труда и обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства.</p> <p>Уметь: обеспечить соблюдение нормативных правил по охране труда и технике безопасности во время производственных процессов на предприятиях гостеприимства.</p> <p>Владеть: навыками контроля процессов по охране труда и обслуживанию гостей предприятий гостеприимства в соответствии нормами ТК.</p>
ОПК-6 - Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1 - Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области	<p>Знать: основы нормативно-правовой документации для осуществления деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания РФ.</p> <p>Уметь: применять нормативно-правовые акты по охране труда и безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания РФ.</p> <p>Владеть: навыками использования нормативно-правовой документации по охране труда и обеспечению безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания.</p>
ПК-1 - Способен осуществлять организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства	ПК-1.2 - Реализует функции управления предприятием	<p>Знать: типы производственных связей между департаментами по защите сотрудников и посетителей предприятий сферы гостеприимства.</p> <p>Уметь: разрабатывать требования по охране труда и</p>

	гостеприимства и обеспечивает безопасность обслуживания потребителей	мероприятия по обеспечению безопасности и предотвращению угроз на объектах сферы гостеприимства.  Владеть: приемами устанавливать разнообразные типы производственных связей по организации процесса обеспечения безопасности сотрудников и посетителей предприятий гостеприимства и общественного питания.
ПК-2 - Способен осуществлять разработку и менеджмент бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятий сферы общественного питания	ПК-2.1 - Организует работу служб, отделов предприятий питания с учетом выполнения требований охраны труда и техники безопасности обслуживания потребителей	Знать: должностные обязанности сотрудников и правила поведения при чрезвычайных ситуациях на предприятиях гостеприимства и общественного питания.  Уметь: организовать работу сотрудников с учетом требований охраны труда и техники безопасности по предотвращению чрезвычайных ситуаций на предприятиях гостеприимства и общественного питания.  Владеть: приемами организации процесса обеспечения безопасности сотрудников и посетителей в случае чрезвычайных ситуаций на предприятиях гостеприимства и общественного питания.

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\*

Номер и наименование тем и/или разделов/тем	Содержание дисциплины	Объем дисциплины (академические часы)			
		Контактная работа			СРО
		ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
Тема 1. Основные понятия и определения безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания	Понятие-безопасности,-объекты-и субъекты менеджмента безопасности. Принципы обеспечения безопасности. Система безопасности, ее структура, основные функции и задачи. Уровни безопасности, их характеристика: международный (межгосударственный), государственный (государственно-отраслевой), производственный. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания.	2	2		4
Тема 2. Безопасность на предприятиях гостеприимства и уровни ее организации	Безопасность на предприятиях гостеприимства и особенности ее организации. Базовые категории. Угрозы и компоненты безопасности на предприятиях гостеприимства. Внешние и внутренние угрозы безопасности. Запросы,- потребности и ключевые ценности потребителя. Личная безопасность и средства самозащиты гостей и персонала на предприятиях гостеприимства.	4	2		4

Тема 3. Основные составляющие системы безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания	Комплексная система обеспечения безопасности предприятий гостеприимства и ее основные составляющие. Функции и задачи системы безопасности, принципы-организации безопасного-функционирования предприятий гостеприимства. Основные виды,-методы и средства обеспечения безопасности гостиницы. Концептуальная модель обеспечения безопасности гостей и трудового коллектива на предприятиях гостеприимства и общественного питания.	4	2		4
Тема 4. Основные направления охраны труда и обеспечения безопасности на предприятиях и общественного питания гостеприимства	Подсистемы обеспечения безопасности предприятий гостеприимства и общественного питания: правовая, кадровая,-информационная,-финансово-экономическая. Обеспечение безопасности с учетом запросов, потребностей и ключевых ценностей потребителя в условиях чрезвычайных ситуаций различного происхождения: природных, техногенных, экологических, социальных.	4	4		6
Тема 5. Служба безопасности гостинично-ресторанного комплекса и организация ее работы	Структура службы безопасности гостиницы, ее основные задачи, виды и направления деятельности. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности по организации физической охраны и охраны объектов. Защита материальных ценностей и имущества. Информационная защита. Требования к сотрудникам службы безопасности и методика их отбора. Взаимодействие службы безопасности с администрацией, персоналом гостинично-ресторанного комплекса, гостями и правоохранительными органами.	4	2		4
Тема 6. Технические средства и системы обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания	Зоны безопасности гостиницы и предприятий общественного питания. Классификация технических средств и систем-безопасности. Техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы ресторанной, гостиничной деятельности и безопасность жизнедеятельности-объекта: системы противопожарной защиты. Технические средства ограничения доступа к объектам. Системы охранной сигнализации. Визуальное наблюдение. Средства обеспечения информационной безопасности.	6	6		6
Тема 7. Санитарно-эпидемиологическая безопасность на предприятиях гостеприимства и общественного питания	Медицинские и санитарно-эпидемиологические аспекты обеспечения безопасности потребителей гостиничного продукта и трудового коллектива. Виды санитарно-эпидемиологических угроз и способы распространения инфекции. Закон РФ «О защите прав потребителей». Нормативная	4	2		6

	документация и производственно-технологические регламенты гостиничной и ресторанной деятельности по организации санитарно-эпидемиологической безопасности объектов. Обеспечение мер защиты потребителей и персонала в случае эпидемиологической угрозы.				
Тема 8. Система управления охраной труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания	Элементы системы управления охраной труда (СУОТ) на гостиничных и ресторанных предприятиях с учетом изменений законодательства РФ 2022 года. Основные принципы построения СУОТ, ее цели и задачи. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты предприятий гостеприимства. Влияние методов управления на производственные процессы по охране труда на предприятиях гостеприимства. Типы производственных связей между департаментами предприятий гостеприимства и общественного питания. Действия клиентов и участников процесса обслуживания (работодателей и персонала) в случае причинения вреда здоровью потребителю или работнику.	4	4		4
Тема 9. Нормы охраны труда и рабочего времени на предприятиях гостеприимства и общественного питания	Трудовое законодательство РФ в рамках защиты работников и работодателей. Нормы рабочего времени, труда и отдыха, график работы персонала и табель учета рабочего времени. Правила внутреннего распорядка предприятиях гостеприимства и общественного питания, их регулирование. Организация труда сотрудников различных департаментов предприятий гостеприимства и общественного питания с учетом требований эргономики. Технологии преодоления депрессии и профессионального выгорания у сотрудников контактной службы предприятий гостеприимства и общественного питания.	4	4		6
<b>Контроль:</b>					<b>0</b>
<b>Всего по дисциплине:</b>		<b>36</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>44</b>

\*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

## 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Рекомендуемая литература

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Электронные ресурсы
Воронцова Г.Г. Безопасность на предприятиях гостеприимства: учебное пособие/ Г.Г. Воронцова; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса .— Санкт-Петербург: Изд-во СПбГЭУ, 2018. — 74 с.	<a href="https://opac.unecon.ru/elibrar ... 8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85.pdf">https://opac.unecon.ru/elibrar ... 8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85.pdf</a>
Прозоровская, Камилла Александровна Основы безопасности труда : учебное пособие / К.А.Прозоровская ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. социологии и упр. персоналом Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2021	<a href="https://opac.unecon.ru/elibrar ... D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0_21.pdf">https://opac.unecon.ru/elibrar ... D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0_21.pdf</a>
Охрана и безопасность труда : учебное пособие / И.В.Цыганкова, Е.П.Акимова, А.М.Воротынская, Е.А.Поздеева ; под ред. В.И.Сигова ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. ун-т, Каф. экономики труда. Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2019.	<a href="https://opac.unecon.ru/elibrar ... 82%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0.pdf">https://opac.unecon.ru/elibrar ... 82%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0.pdf</a>
Прозоровская, Камилла Александровна Управление безопасностью труда : учебное пособие / К.А.Прозоровская ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. социологии и упр. персоналом Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2021	<a href="https://opac.unecon.ru/elibrar ... 82%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0.pdf">https://opac.unecon.ru/elibrar ... 82%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0.pdf</a>
Управление гостиничным бизнесом: трансформация, новые ресурсы и возможности : [монография] / [Архипова О.В., Воронцова Г.Г., Гаврилова А.Е. и др.] ; под ред. С.А.Степановой, О.В.Архиповой ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2020	<a href="https://opac.unecon.ru/elibrar ... D0%B5%D1%81%D0%BE%D0%BC_20.pdf">https://opac.unecon.ru/elibrar ... D0%B5%D1%81%D0%BE%D0%BC_20.pdf</a>

### 5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства

- 7-Zip
- LibreOffice
- ОС Альт образование 10

### 5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД/ ИСС
1.	Электронная библиотека Grebennikon.ru – <a href="http://www.grebennikon.ru">www.grebennikon.ru</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY – <a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>
3.	Научная электронная библиотека КиберЛеника – <a href="http://www.cyberleninka.ru">www.cyberleninka.ru</a>
4.	База данных ПОЛПРЕД Справочники – <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a>
5.	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary <a href="http://www.oecd-ilibrary.org">www.oecd-ilibrary.org</a>
6.	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПБГЭУ или <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a> )
7.	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПБГЭУ или <a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a> )
8.	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПБГЭУ или <a href="http://www.kodeks.ru">www.kodeks.ru</a> )
9.	Электронная библиотечная система BOOK.ru - <a href="http://www.book.ru">www.book.ru</a>
10.	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a>
11.	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – <a href="http://www.znanium.com">www.znanium.com</a>
12.	Электронная библиотека СПБГЭУ – <a href="http://opac.unecon.ru">opac.unecon.ru</a>

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) 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.

Наименование учебных аудиторий, перечень	Адрес (местоположение) учебных аудиторий
Ауд. 312 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская



контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 32 посадочных места; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1 шт., тумба - 1 шт., трибуна - 1 шт. Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME401X - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А
Ауд. 509 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 40 посадочных мест; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1 шт., трибуна - 1 шт. Переносной мультимедийный комплект: Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA, Мультимедийный проектор LG PF1500G. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А
Ауд. 409 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 100 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1 шт., тумба - 1 шт., трибуна - 1 шт., Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME401X - 1 шт., Громкоговоритель Electrolvoice EVID 3.2 - 2 шт., Экран с электропривод. 183x240 см д120 - 1 шт., Микшер-усилитель ТА-1120 - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться со следующими документами:

- учебно-методической документацией;
- локальными нормативными актами, регламентирующими основные вопросы организации и осуществления образовательной

деятельности, в том числе регламентирующие порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;

– графиком консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава.

Уровень и глубина освоения дисциплины определяются активной и систематической работой обучающихся на лекционных занятиях, занятиях семинарского типа, выполнением самостоятельной работы, в том числе в части выделения наиболее значимых и актуальных проблем для дальнейшего изучения. Особым условием качественного освоения дисциплины является эффективная организация труда, позволяющая распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком учебного процесса.

При подготовке к учебным занятиям обучающимся предоставляется возможность посещения консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава СПбГЭУ согласно расписанию, установленному в графике консультаций.

Аудиторная и внеаудиторная работа обучающихся должна быть направлена на формирование:

- фундаментальных основ мировоззрения обучающихся и естественнонаучного познания;
- базисных знаний, соответствующих направлению подготовки и заявленной профессиональной области, формирующих целевую и профессиональную основу для подготовки кадров;
- профессиональных компетенций ориентированных на удовлетворение потребностей рынка труда;
- индивидуальной траектории посредством освоения уникального набора профессиональных компетенций дополняющих компетентностную модель обучающегося, за счет ориентации на конкретные профессиональные специализированные области знаний, определяемые представителями рынка труда;
- метанавыков обучающихся, таких как: командная работа и лидерство, анализ данных, цифровые навыки, разработка и реализация проектов, межкультурное взаимодействие.

## **8. 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.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации**

Рабочей программой дисциплины не предусмотрено.

### **1.2 Темы письменных работ**

Рабочей программой дисциплины не предусмотрено.

### **1.3 Контрольные точки**

<b>Номер контрольной точки</b>	<b>Тип контрольной точки</b>	<b>Способ проведения</b>	<b>Номера тем</b>
1	Индивидуальное задание	с помощью технических средств и информационных систем	1-6
2	Аналитическая работа	с помощью технических средств и информационных систем	7-9
3	Текущий контроль	с помощью технических средств и информационных систем	1-9

### **1.4 Другие объекты оценивания**

Рабочей программой дисциплины не предусмотрено.

### **1.5 Самостоятельная работа обучающегося**

<b>Наименования самостоятельной работы</b>	<b>Номера тем</b>
Разработка индивидуальных/ групповых проектов	1-6
Выполнение расчетных, аналитических, расчетно-графических и др. заданий	7-9

### **1.6 Шкала оценивания результата**

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по дисциплине** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является зачет, итоговый результат формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<55	Незачет
>=55	Зачет

### Шкала оценивания результата

2 (балл до 54)	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат.
3 (балл 55-69)	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены. Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер.
4 (балл 70-84)	Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения.
5 (балл 85-100)	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Продemonстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход.