

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин
«19» мая 2025 г..

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А. С. Джангазиева

«19» мая 2025 г..

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Проектирование предприятий общественного питания»

Составитель(и)	Палаткин В.В., к.культур.н., доцент каф-ры ППСИ ;
Согласовано с работодателями:	Палагина М.Ю. ассистент кафедры ППСИ Юлдашев Р.К. шеф-повар ООО «Терракота»; Корнейченко Н.В. заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»;
Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная
Год приёма	2025
Курс	3 (по очной форме)/3 (по заочной форме)
Семестр(ы)	5-6 (по очной форме)/5-6 (по заочной форме)

Астрахань – 2025

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целями освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» являются: ознакомить студентов с необходимыми теоретическими и практическими знаниями по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющими вместе с другими специалистами на современном уровне разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» являются:

- ознакомление студентов с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта;
- обучение разработке технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- приведение сведений о типовых, индивидуальных, экспериментальных проектах и проектах реконструкции существующих предприятий;
- приведение сведений об использовании в проектах современных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов;
- определение площади производственных помещений, расчет и подбор технологического оборудования;
- ознакомление студентов с пространственным размещением технологического оборудования в производственных цехах; -
выполнение планировочного решения предприятия общественного питания;
- ознакомление студентов с требованиями к оформлению пояснительной записки и чертежей разработанных проектов;
- умение читать чертежи и осуществлять оценку качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями, осуществлять контроль за качеством монтажных работ; давать оценку результатов проектирования предприятий питания, в том числе малого бизнеса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к обязательной части Б1.Б.17 и осваивается в 5-6 семестрах.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами:

- *«Процессы и аппараты пищевых производств»*

Знания: методов формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания

Умения: работа с основными программными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания

Навыки: определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

2.3. Последующие учебные дисциплины, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- «Физиология питания»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

б) общепрофессиональной (ОПК)

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

в) профессиональной (ПК):

ПК-5. Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности проектирования, реконструкции и монтажа оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ОПК – 4	ОПК - 4.1. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	- Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	- Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
ПК - 5	ПК – 5.1. . Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности проектирования, реконструкции и монтажа оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	- Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания	- Разрабатывает комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	- Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 4,4 зачетные единицы (252 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной и заочной формы обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	4,4	4,4
Объем дисциплины в академических часах	288	288
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	109,25	24,25
- занятия лекционного типа, в том числе:	35	8
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	70	12
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- в ходе подготовки и защиты курсовой работы	2	2
- консультация (предэкзаменационная)	2	2
- промежуточная аттестация по дисциплине	0,25	0,25
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	178,75	263,75
Форма промежуточной аттестации обучающегося	Дифференцированный зачет – 5 семестр экзамен – 6 семестр	Дифференцированный зачет – 5 семестр экзамен – 6 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины

для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Семестр 5										
Раздел 1. Общие положения проектирования	15		20					70	10	собеседование

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации <i>[по семестрам]</i>
	Л		ПЗ		ЛР		К Р / К П			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	Л Р	в т.ч. ПП				
предприятий общественного питания.								5	контрольная работа индивидуальн ое творческое задание	
Консультации										
Контроль промежуточной аттестации										Дифференциро ванный зачет
ИТОГО за семестр:	15		20					70	105	
Семестр 6.										
Раздел 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания	10		20					54	84	собеседование контрольная работа индивидуальн ое творческое задание
Раздел 3. Технологические расчеты	10		30					54, 75	94, 75	собеседование индивидуальн ое творческое задание
Консультации									2	
Контроль промежуточной аттестации									0,25	Экзамен
Курсовая работа									2	
ИТОГО за семестр:	20		50					108 ,75	183	
Итого за весь период	35		70				2	178 ,75	288	

для заочной формы обучения

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации <i>[по семестрам]</i>
	Л		ПЗ		ЛР		К Р / К П			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	Л Р	в т.ч. ПП				
Семестр 5										
Раздел 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	4		6					133 ,75	14 3,7 5	собеседование контрольная работа индивидуальн ое творческое задание
Консультации										
Контроль промежуточной										Дифференциро

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		К Р / К П			
	Л	В т.ч. ПП	ПЗ	В т.ч. ПП	Л Р	В т.ч. ПП				
аттестации										Формальный зачет
ИТОГО за семестр:	4		6					133 ,75	14 3,7 5	
Семестр 6.										
Раздел 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания	2		3					75	80	собеседование контрольная работа индивидуальное творческое задание
Раздел 3. Технологические расчеты	2		3					75	80	собеседование индивидуальное творческое задание
Консультации								2		
Контроль промежуточной аттестации								0,25		Экзамен
Курсовая работа								2		
ИТОГО за семестр:	4		6					130	164 ,25	
Итого за весь период	8		12				2	263 ,75	288	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины	Кол-во часов	Код компетенции			общее количество компетенций
		ОПК-4	ОПК-5	ПК-2	
Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	105	+	+	+	3
Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания	84	+	+	+	3
Тема 3. Технологические расчеты	94,75	+	+	+	3
Консультации	2				
Контроль промежуточной аттестации	0,25				
Курсовые работы	2				
Итого	288				3

Краткое содержание каждой темы дисциплины

Тема 1. Предприятия общественного питания: общие понятия, классификация. Критерии классификации предприятий питания санаторно-курортных комплексов. Классификация по месторасположению; контингенту обслуживаемых клиентов; ассортименту продукции; вместимости; форме обслуживания; времени функционирования; уровню обслуживания; характеру торговопроизводственной деятельности.

Тема 2. Сервисная деятельность предприятий общественного питания. Управление персоналом в сфере общественного питания санаторнокурортных комплексов. Условия питания, методы обслуживания и виды сервиса на предприятиях питания санаторнокурортных комплексов. Правила составления меню в санаторно-курортных комплексах.

Тема 3. Менеджмент и маркетинг предприятий общественного питания в гостиничных и курортных комплексах.

Ценовая политика санаториев в сфере общественного питания. Проблемы и перспективы развития предприятий питания в санаторнокурортных комплексах. Формирование предметнопространственной среды помещения общественного питания санаториев.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится контроль знаний, обязательным проведение проектной работы в команде.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

1) Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;

- 2) Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, действия по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
Тема 1. 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	70	письменное домашнее задание
Тема 2. 1. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания	54	письменное домашнее задание
Тема 3. 1. Технологические расчеты	54,75	письменное домашнее задание

для заочной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
Тема 1. 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	133,75	письменное домашнее задание
Тема 2. 1. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания	75	письменное домашнее задание
Тема 3. 1. Технологические расчеты	75	письменное домашнее задание

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания

выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к зачету

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и зачета.

Подготовка к экзамену

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

В ходе освоения дисциплины применяются образовательные технологии, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерские качества: ролевые игры, круглый стол, кейс - задачи, творческие групповые и индивидуальные задания, проектная деятельность.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Предприятия общественного питания: Общие понятия, классификация	Обзорная лекция	собеседование, контрольная работа, индивидуальное творческое задание	Не предусмотрено
Тема 2. Сервисная деятельность предприятий общественного питания	Лекция-диалог	собеседование, контрольная работа, индивидуальное творческое задание	Не предусмотрено
Тема 3. Менеджмент и маркетинг пред	Обзорная лекция	собеседование практическая подготовка	Не предусмотрено

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.))
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- использование возможностей электронной почты преподавателя
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.)
- использование интерактивных средств взаимодействия участников образовательного процесса (технологии дистанционного или открытого

обучения в глобальной сети (веб-конференции, форумы, учебно-методические материалы и др.))

- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т.е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров.

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com <i>Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</i>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1,2,3	ОПК-4, ОПК-5, ПК-2	собеседование
Тема 1,2,3	ОПК-4, ОПК-5, ПК-2	творческое задание
Тема 1,2	ОПК-4, ОПК-5, ПК-2	контрольная работа

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет

Шкала оценивания	Критерии оценивания
	задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Примерный перечень тем домашних работ

Вопросы для самоконтроля

1. Предприятия общественного питания: общие понятия, классификация.
2. Критерии классификации предприятий питания санаторно-курортных комплексов.
3. Условия питания, методы обслуживания и виды сервиса на предприятиях питания санаторнокурортных комплексов.
4. Правила составления меню в санаторно-курортных комплексах.
5. Менеджмент и маркетинг предприятий общественного питания в гостиничных и курортных комплексах.
6. Ценовая политика санаториев в сфере общественного питания.
7. Проблемы и перспективы развития предприятий питания в санаторнокурортных комплексах.
8. Техника обслуживания в ресторане: оформление заказа, встреча посетителей, подача меню и правила приема заказов, сервировка стола, фирменные блюда, столовые приборы и посуда.
9. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание.
10. Виды сервиса: французский, английский, американский, русский.
11. Правила составления меню в санаторно-курортных комплексах.
12. Виды и характеристика блюд. Функции меню: оценочная, стимулирующая, аналитическая.

Тематика рефератов и докладов

1. Контроль в общественном питании в России и за рубежом.
2. Реклама на предприятиях общественного питания.
3. Русская кухня: индивидуальность и универсальность.
4. Национальные кухни и особенности питания иностранных туристов.
5. Роль сомелье в повышении качества предоставляемых услуг.
6. Особенности организации винных погребов ресторанов.
7. Менеджер по персоналу: профессиональный подбор и работа с

кадрами на предприятиях общественного питания.

8. Организация процесса обслуживания потребителей на предпри
9. Организация процесса обслуживания потребителей на предпри

Примерное тестирование:

1. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах
 - a. Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
 - b. Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
 - c. Наличие постоянного контингента посетителей
 - d. Зависимость от загрузки гостиничного фонда
 - e. Возможность предоставления кейтеринговых услуг
 - f. Особый режим работы
2. Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:
 - a. Вид гостиничного предприятия
 - b. Класс гостиничного предприятия
 - c. Месторасположение
 - d. Возраст и пол проживающих
 - e. Национальные особенности
 - f. Все вышеперечисленное
3. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:
 - a. Служба управления номерным фондом
 - b. Административно-хозяйственная служба
 - c. Коммерческая служба
 - d. Инженерно-техническая служба
 - e. Бизнес-центр
 - f. Служба вспомогательных услуг

Примерная тематика самостоятельной работы

Теоретические основы оказания услуг питания в гостинице
Понятия, сущность и классификация предприятий питания в
индустрии гостеприимства
Требования к услугам питания в
гостиничном предприятии
Анализ организации питания и обслуживания гостей в
ресторане гостиницы
Характеристика производственной
деятельности гостиницы
Анализ эффективности предприятия
питания в гостинице
Проектирование
услуги питания в отеле
Оценка эффективности предложенной услуги

Примерные вопросы к коллоквиуму:

1. Каковы цели и задачи изучаемой дисциплины?
 2. Какую роль играет дисциплина «Технологии и организация общественного питания в гостиничных комплексах» в формировании специалиста гостиничного ресторанного сервиса?
3. Особенности общественного питания как отрасли сферы услуг.
 4. Взаимосвязь отрасли общественного питания с другими отраслями индустрии гостеприимства.
 5. Значение организаций общественного питания в реализации задач социальной политики.
6. Национальные кухни, их распространенность в России.
7. Востребованность ресторанных услуг в российском обществе.

8. Зарубежные сети в системе общественного питания на российском
9. рынке.

Контрольные вопросы для самостоятельной оценки качества освоения дисциплины

1. Организационная структура управления рестораном
2. Планирование в управлении персоналом
3. Движение персонала
4. Формирование профессиональной команды
5. Оценка деятельности персонала
6. Факторы, влияющие на составление меню
7. Виды меню
8. Последовательность предложения блюд
9. Последовательность перечня напитков в меню
10. Качественный анализ и оптимизация меню
11. Точность составления и внешние особенности оформления меню
12. Условия питания
13. Виды завтраков
14. Методы обслуживания
15. Виды сервиса

Перечень вопросов и заданий, выносимых на зачет, экзамен

1. Менеджмент и маркетинг предприятий общественного питания в гостиничных и курортных комплексах.
2. Ценовая политика санаториев в сфере общественного питания.
3. Проблемы и перспективы развития предприятий питания в санаторно-курортных комплексах.
4. Формирование предметно-пространственной среды помещения общественного питания санаториев.
5. Организация и техника обслуживания на предприятиях питания санаторно-курортных комплексов.
6. Техника обслуживания в ресторане: оформление заказа, встреча посетителей, подача меню и правила приема заказов, сервировка стола, фирменные блюда, столовые приборы и посуда.
7. Требования к внешнему виду официанта и метрдотеля, правила работы обслуживающего персонала, смена блюд, уборка со стола, расчет и чаевые, «шведский стол», торжественный прием.
8. Техника обслуживания в бистро: специфика бистро, выбор блюд, функции официанта, подача блюд к столу, алкогольные и безалкогольные напитки, кофейни, расчет с посетителями, уборка со стола.
9. Техника обслуживания в кафе, закусочных, пиццерии и т.д.
10. Условия питания, методы обслуживания и виды сервиса на предприятиях питания санаторно-курортных комплексов.
11. Условия питания: полный пансион, полупансион, одноразовое питание, all inclusive. Виды завтраков.
12. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание.
13. Виды сервиса: французский, английский, американский, русский.
14. Правила составления меню в санаторно-курортных комплексах.

15. Виды и характеристика блюд. Функции меню: оценочная, стимулирующая, аналитическая.

16. Факторы, влияющие на составление меню. Виды меню. Последовательность предложения блюд.

17. Последовательность перечня напитков в меню. Качественный анализ и оптимизация меню.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
Код и наименование проверяемой компетенции				
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
1.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Традиционная русская еда Масленичной недели: а) Блины + б) Оладушки в) Пельмени	А	1
2.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Какой популярный русский десерт производится из яблочного пюре: а) Меренги б) Зефир + в) Марципан	Б	1
3.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Как называется кухонный инструмент в виде деревянной лопаты для извлечения хлеба из печи: а) Садник + б) Лопатка в) Ухват	а	1
4.	Задание закрытого типа (на выбор нескольких вариантов ответов)	Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответов Название какого русского блюда происходит от названия французского соуса: а) Пряник б) Щи в) Винегрет +	В	1
5.	Задание	Прочитайте текст,	А	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
	комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	выберите один правильный вариант ответа и напишите аргументы, обосновывающие выбор ответа В традиционной русской кухне яичница была ритуальным блюдом. А на какой праздник она готовилась: а) На Троицу + б) На Пасху в) На свадьбу	День Святой Троицы отмечается на 50-й день после праздника Христова Воскресения. Поэтому Пятидесятница — второе название этого дня. Поскольку дата Пасхи плавающая, то и Троица выпадает на разные даты.	
6.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Какова максимальная крепость традиционных русских алкогольных напитков:	6% об	5
7.	Задание открытого типа (ситуационная задача)	Прочитайте текст и напишите развернутый ответ Разновидность сортов какого напитка на Руси к XV веку насчитывала более 500 наименований	кваса	5
8.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Что такое «парёнки»	Высушенные в русской печи кусочки моркови или свеклы	8
9.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Какое мясное блюдо самое распространённое в русской кухне	буженина	8
10.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Что в XVI и XVII веках в России не добавляли в мучные изделия	соль	8
№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
Код и наименование проверяемой компетенции ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности				

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
11.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Отварное мясо в крепком застывшем бульоне. Его готовят из говядины, свинины, птицы, мясо перед заливкой бульоном приправляют чесноком: а) Студень + б) Шурпа в) Уха	а	1
12.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Мясной или рыбный суп с овощами, крупой и солеными огурцами. Кисловатый вкус усиливают добавлением сметаны: а) Сорпа б) Рассольник + в) Орома	б	1
13.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Суп, как правило, из речной рыбы: а) Похлебка б) Рыбник в) Уха +	в	1
14.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Наваристый и пряный суп из нескольких сортов мяса и субпродуктов. В нее также обязательно кладут соленые огурцы, часто добавляют лимон и оливки: а) Солянка + б) Солевик в) Солонник	а	1
15.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и напишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	в традиционный славянский и балтский кислый напиток, который готовят на основе брожения из ржаной муки и солода (ржаного, ячменного) или из сухого ржаного хлеба	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		<p>Наши предки готовили его из самых разных ингредиентов, благодаря чему у него был кислый или сладкий вкус, темный или светлый цвет, различная резкость и аромат:</p> <p>а) Казы б) Кумыс в) Квас +</p>		
16.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	<p>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</p> <p>Салат из отварной свеклы, картофеля и моркови с зеленым горошком и солеными огурцами. Огурцы иногда заменяют квашеной капустой или солеными грибами, а горошек – фасолью:</p>	Винегрет	8
17.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	<p>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</p> <p>Она сытная и одновременно легкая, замечательно освежает и не дает чувства тяжести, свойственного наваристым супам:</p>	окрошка	8
18.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	<p>Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование</p> <p>Это сытное мясное кушанье упоминалось еще на страницах «Домостроя», составленного в XVI веке. Однако в то время позволить себе его могли далеко не все, ведь готовилось оно из цельного куска свинины</p>	буженина	8
19.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	<p>Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование</p> <p>Традиционная русская выпечка из несдобного дрожжевого теста. Вначале эти пирожки с открытым верхом подавали в трактирах к супам и похлебкам:</p>	расстегай	8
20.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	<p>Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование</p> <p>Это русское национальное блюдо — визитная карточка русской кухни. В основе рецепта — наваристый бульон из говядины на косточке,</p>	Щи	8

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		много капусты, картофель и морковь:		
<p>Код и наименование проверяемой компетенции ПК-2. . Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>				
21.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	<p>Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа</p> <p>Процесс разделения суспензий путем пропускания их через пористую перегородку, способную задерживать взвешенные частицы и пропускать фильтрат:</p> <p>а) фильтрация + б) эмульгирование в) прессование</p>	а	1
22.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	<p>Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа</p> <p>Световая вывеска с элементами оформления используется в:</p> <p>а) закусочных б) барах + в) кафе</p>	б	1
23.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	<p>Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа</p> <p>Работник, который занимается непосредственно анализом поступающей информации, разработкой технических, экономических и организационных решений:</p> <p>а) менеджер б) мастер в) специалист</p>	б	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
24.	Задание закрытого типа (на выбор нескольких вариантов ответов)	<p>Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответов</p> <p>Услуга по изготовлению и реализации кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном несложного изготовления, а также по созданию условий для их потребления на предприятии:</p> <p>а) услуга питания кафе + б) услуга питания столовой в) услуга питания бара</p>	а	1
25.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	<p>Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и напишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</p> <p>“Звездная” система классификации гостиниц, распространенная в большинстве стран, основана на национальной классификации:</p> <p>а) Англии б) Германии в) Франции</p>	<p>В</p> <p>Существует несколько способов классификации отелей по назначению, но одним из наиболее распространенных является следующая классификация: гостиницы или отели, гостевые дома, мотели и др.</p>	5
26.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	<p>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</p> <p>Ведущие отели мира" — это _____, занимающаяся(-еся) определением лучших отелей мира.</p>	Международная корпорация	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
27.	Задание открытого типа (ситуационная задача)	Прочитайте текст и напишите развернутый ответ "Международная гармонизация критериев гостиничной классификации на основе классификационных стандартов" приводит рекомендации по числу работников на 10 номеров в гостинице (минимум) 1 звезда	4	5
28.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Ресторан такого типа, в первую очередь, специализируется на реализации разных видов пиццы, а также различных закусок, кондитерских изделий, безалкогольных и алкогольных напитков	пиццерия	8
29.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование "Международная гармонизация критериев гостиничной классификации на основе классификационных стандартов" приводит рекомендации по числу работников на 10 номеров в гостинице (минимум) 3 звезды	8	8
30.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Самым распространенным в мире и относительно дешевым вариантом размещения в так называемых негостиничных объектах являются	кемпинги	8

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок 3 семестр				
1.	<i>Ответ на занятия</i>	8/2,5	20	
2.	<i>Выполнение практического задания (Эссе, работа с текстом, первоисточником, визуализация и др.)</i>	3/2	6	
3.	Коллоквиум	1/1	1	
4.	Активное участие в диспуте	1/1	1	
5.	Тестирование	1/0,5 балла за каждый правильный ответ	5	
6.	Контрольная работа	до 2 баллов за работу	2	
7.	Командный проект	1/5	5	
Всего			40	-
Блок бонусов				
8.	<i>Посещение занятий</i>	2,5	2,5	
9.	<i>Своевременное выполнение всех заданий</i>	3	3	
10.	Активное участие в семинарском занятии, обсуждении семинарских вопросов	9/0,5	4,5	
Всего			10	-
11.	Экзамен	В соответствии с установленным и кафедрой критериями		По расписанию
Всего			50	

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Итого			100	

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/ баллы	Максимальное количество баллов	Срок предоставления
Основной блок				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Практическая работа по теме № 2	5/6 баллов (0,6 балла за каждый правильный ответ)	30	по календарно-тематическому плану
Всего			90	
Блок бонусов				
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно-тематическому плану
5.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
Всего			10	
Дополнительный блок				
6.	Экзамен	В соответствии с установленными кафедрой критериями		по расписанию
Всего			50	
Итого:			100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Баллы
Опоздание на занятие	-2
Нарушение учебной дисциплины	-4
Неготовность к занятию	-4
Пропуск занятий без уважительной причины (за одно занятие)	-4

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале
90–100	5 (отлично)
85–89	4 (хорошо)
75–84	
70–74	
65–69	3 (удовлетворительно)
60–64	
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Основная литература

- 1) Бредихина О.В., Липатова Л.П., Шалимова Т.А., Черкасова Л.Г. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / СПб.: Троицкий мост, 2014. - 192с
- 2) Кульнева Н.Г. Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум / Кульнева Н.Г., Последова Ю.И., Федорук В.А. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 120с.

8.2. Дополнительная литература

- 1) Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефремов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 232с.
- 2) Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания / учеб. пособие / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.
- 3) Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов / учеб. пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — СПб.: ГИОРД, 2010. - 512с.
- 4) Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Дунец Е.Г., Тамова М.ю., Куликов И.А. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 192с.
- 5) Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания // Зайко Г.М., Джум Т.А. / М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560с.

6) Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) / Учебник. — М.: ИНФРА-М, 2012. — 271 с.

7) Справочник технолога кондитерского производства. Технологии и рецептуры. / Т. К. Апет, З. Н. Пашук. — СПб.: ГИОРД, 2004. -Т. 1. -560с.

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». www.studentlibrary.ru
2. Электронная библиотечная система IPRbooks. www.iprbookshop.ru
3. Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ <https://urait.ru/>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционная аудитория с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, зал открытого доступа к сети Интернет, ПК.

Аудитория для семинарских занятий с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, организации командной работы со студентами.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий

контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).