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 (МОДУЛЯ)

**«Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства
и общественного питания»**

Составитель(и)	Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий Палагина М.Ю. ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий
Согласовано с работодателями:	Ситкова В.Н., генеральный директор AZIMUT Отель Астрахань; Корнейченко Н.В. заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж» 43.03.03 Гостиничное дело
Направление подготовки / специальность	
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	Гостеприимство и ресторанный сервис
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	очная
Год приёма	2025
Курс	3 (по очной форме)
Семестр(ы)	5 (по очной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания» является: формирование у студентов системного представления о государственно-правовых явлениях, гражданском обществе и правовом государстве; повышение уровня их правового сознания и правовой культуры, необходимых для качественной организации профессиональной деятельности работников гостиничной сферы.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания»: исследование понятия государства, функций государства, типологии государств; изучение формы государственного устройства, формы правления современных государств и государственно-правовых (политических) режимов; анализ проблем правопонимания, исследование признаков и сущности права, его принципов и источников; изучение понятия и видов правомерного поведения; анализ признаков и состава правонарушения, рассмотрение понятия и видов юридической ответственности; исследование концепции правового государства, понятия законности и правопорядке в обществе; рассмотрение конституционных черт современного российского государства, комплекса основных прав и свобод человека, механизма их защиты; изучение основ гражданского, административного, семейного, наследственного, трудового, уголовного, экологического права; формирование правового мировоззрения будущих работников гостиничной сферы.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания» относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* и осваивается в 5 семестре.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

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

«Толерантность в межкультурном взаимодействии»

Знания: принципы культурного релятивизма и общественной и этнокультурной этики, предполагающими уважение своеобразия иноязычной культуры и ценностных ориентаций, отказ от этноцентризма, различные способы разрешения конфликтных ситуаций.

Умения: занимать гражданскую позицию в социально-личностных конфликтных ситуациях; воспитать стремление к самообразованию и постоянному совершенствованию профессиональной деятельности, повышению своей квалификации и мастерства.

Навыки: социокультурная и межкультурная коммуникация, обеспечивающая адекватность социальных и профессиональных контактов.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

- «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями»;

- «Социально-культурная деятельность в сфере гостеприимства»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

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

а) универсальной(ых) (УК):

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

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
УК-2	УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач и ресурсное обеспечение, условия достижения поставленной цели, исходя из действующих правовых норм	основные понятия общей теории государства и права, также российского конституционного, административного, гражданского, трудового, жилищного, семейного, уголовного права; принципы и методы правового регулирования общественных отношений; основы конституционного строя РФ, конституционные права и свободы человека и гражданина, нормативно-правовую базу государственной политики в сфере гостеприимства и общественного питания.	Анализ цели и задач: Уметь определить главную цель, декомпозировать ее на конкретные задачи и этапы, которые взаимосвязаны и приводят к достижению результата. Планирование ресурсов: Обеспечивать адекватное распределение доступных ресурсов (финансовых, материально-технических, трудовых) для успешного выполнения поставленных задач. Учёт правовых норм: Способность эффективно работать в рамках законодательных и нормативных требований, что	необходимость теоретического понимания правовых, организационных и управленческих аспектов практического применения этих знаний для реализации целей, задач и эффективного использования ресурсов

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
			гарантирует законность процессов и действий. Например, это может касаться соблюдения трудового законодательства, нормативов охраны труда, правил бухгалтерского учета	
	УК-2.2. Оценивает вероятные риски и ограничения, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач	Основные методы и подходы к идентификации рисков (матрица рисков, мозговые штурмы и сценарное планирование). Классификации рисков: финансовые, юридические, технические, организационные, социальные и другие. Теории вероятностей и методы прогнозирования (опираясь на глубокий анализ данных)	самостоятельно ориентироваться в составе законодательства РФ, в том числе с использованием сервисных возможностей соответствующих информационных (справочных правовых) систем; анализировать и обобщать информацию о приоритетных направлениях развития сферы гостеприимства и общественного питания	Навыками выявления, анализа и классификации рисков с учетом их вероятности и возможных последствий. Способность предложить меры по минимизации или предотвращению риска. Методику построения риск-матриц для визуализации уровня угроз.
	УК-2.3. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения	Основы управления проектами: Процессы проектирования: постановка целей, анализ требований, разработка возможных подходов. Принципы	Декомпозировать задачу: Чётко сформулировать конечный результат и разбить задачу на составные этапы. Определять взаимозависимост	основными понятиями общей теории государства и права, а также российского конституционного, административного, гражданского, трудового, жилищного,

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
		<p>жизненного цикла проекта (инициация, планирование, реализация, контроль и завершение). Методы анализа и структурирования задач: Модели декомпозиции задач Методы оценки рисков: Умение оценить вероятность успеха решения в зависимости от выбранного подхода. Прогнозирование возможных отклонений в ходе реализации.</p>	<p>и между задачами и их контрольные точки. Разрабатывать решения задачи: Формировать возможные подходы к решению проблемы на основе анализа требований и ограничений. Выбирать рациональный и оптимальный (по временным, трудовым или финансовым затратам) способ достижения цели. Оценивать эффективность решений: Использовать качественные и количественные методы для оценки предложенного решения.</p>	<p>семейного, уголовного права.</p>

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 3 зачетные единицы (108 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной, очно-заочной и заочной форм 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
Объем дисциплины в зачетных единицах	3
Объем дисциплины в академических часах	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	37,25
- занятия лекционного типа, в том числе:	18

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	18
- практическая подготовка (если предусмотрена)	2
- консультация (предэкзаменационная)	1
- промежуточная аттестация по дисциплине	0,25
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	70,75
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	экзамен – 5 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 (модуля)

Раздел, тема дисциплины (модуля)	для очной формы обучения						КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости и, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Контактная работа, час.									
	Л		ПЗ		ЛР					
Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП					
Тема 1. «Гостиничная деятельность Как сфера правового регулирования»	3		3					11	17	Тест
Тема 2. «Организационно-правовые формы предпринимательства в гостиничной деятельности.»	3		3					11,75	17,75	реферат
Тема 3. «Правовое положение исполнителей услуг в гостиничной деятельности.»	3		3					12	18	эссе
Тема 4. «Правовое положение потребителя услуг в гостиничной деятельности.»	3		3					12	18	Письменная работа
Тема 5. «Правовое регулирование взаимоотношений в гостиничной деятельности.»	3		3	2				12	18	Эссе

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости и, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 6. «Ответственность в гостиничной деятельности»	3		3					12	18	реферат
Контроль промежуточной аттестации								0,25	экзамен	
консультация								1		
ИТОГО за семестр:	18		18	2				70, 75	108	
Итого за весь период	18		18					70, 75	108	

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

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		УК-2				
Тема 1. «Гостиничная деятельность Как сфера правового регулирования»	11,75	+				1
Тема 2. «Организационно-правовые формы предпринимательства в гостиничной деятельности.»	12	+				1
Тема 3. «Правовое положение исполнителей услуг в гостиничной деятельности.»	12	+				1
Тема 4. «Правовое положение потребителя услуг в	12	+				1

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		УК-2				
гостиничной деятельности.»						
Тема 5. «Правовое регулирование взаимоотношений в гостиничной деятельности.»	12	+				1
Тема 6. «Ответственность в гостиничной деятельности»	11	+				1
Контроль промежуточной аттестации	0,25	+				1
консультация	1	+				1
Итого	72					

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. Гостиничная деятельность как сфера правового регулирования

Социально-культурная услуга. Понятие социально-культурного сервиса. Классификация социально-культурного сервиса. Понятие правового обеспечения социально-культурного сервиса. Цели и задачи правового обеспечения социально-культурного сервиса и туризма. Регулирование в сфере социально-культурного сервиса и туризма: Глобальный уровень; Межгосударственный уровень; Внутригосударственный уровень. Государственная политика в сфере гостиничной индустрии, ее цели, задачи и направления. Принципы, цели, приоритетные направления и способы государственного регулирования гостиничной индустрии. Принципы государственного регулирования гостиничной деятельности.

Тема 2. Организационно-правовые формы предпринимательства в гостиничной деятельности.

Понятие и виды предпринимательства в гостиничной деятельности. Виды организационно-правовых форм предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства. Предпринимательская деятельность в гостиничном бизнесе без образования юридического лица. Правовой статус малых гостиниц и хостелов: новейшие нормативно-правовые акты.

Тема 3. Правовое положение исполнителей услуг в гостиничной деятельности.

Виды участников деятельности в гостиничной индустрии. Содержание деятельности поставщиков услуг. Права туроператора. Обязанности туроператора по предоставлению актуальной и достоверной информации о средствах размещения. Права турагента. Обязанности турагента по информированию клиентов обо всех условиях проживания в гостиничных предприятиях.

Тема 4. Правовое положение потребителя услуг в гостиничной деятельности.

Права и обязанности потребителя услуг в гостиничной деятельности. Права и

обязанности потребителей. Права потребителя (на необходимую и достоверную информацию, на обеспечение личной безопасности, на возмещение убытков и компенсацию морального вреда, на содействие местных органов власти, на беспрепятственный доступ к средствам связи).

Тема 5. Правовое регулирование взаимоотношений в гостиничной деятельности.

Понятие и виды гражданско-правовых договоров. Понятие договора в гражданском праве, основные положения ГК РФ. Особенности договора оказания гостиничных услуг. Признаки договора оказания гостиничных услуг. Существенные условия договора. Правовые конструкции взаимоотношений между туроператором и турагентом.

Тема 6. Ответственность в гостиничной деятельности.

Общие положения об ответственности участников в гостиничной индустрии: понятие и виды. Гражданско-правовая ответственность гостиничной организаций и клиентов. Понятие обязательства. Стороны обязательств. Способы обеспечения исполнения обязательств (неустойка, залог, удержание имущества должника, поручительство, задаток, банковская гарантия).

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучаемых.

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 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

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

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «**Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания**» составляет 70,75 часа.

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, направленных на закрепление действий 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	Форма работы
Тема 1. «Гостиничная деятельность Как сфера правового регулирования»	11	тест
Тема 2. «Организационно-правовые формы предпринимательства в гостиничной деятельности.»	11,75	реферат
Тема 3. «Правовое положение исполнителей услуг в гостиничной деятельности.»	12	эссе
Тема 4. «Правовое положение потребителя услуг в гостиничной деятельности.»	12	Письменная работа
Тема 5. «Правовое регулирование	12	Эссе

взаимоотношений в гостиничной деятельности.»		
Тема 6. «Ответственность в гостиничной деятельности»	12	Реферат, консультация

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 экзамену

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Экзамен 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 строго запрещено.

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

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменного подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. «Гостиничная деятельность Как сфера правового регулирования»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 2. «Организационно-правовые формы предпринимательства в гостиничной деятельности»	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических заданий, тематические дискуссии</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3.	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Тематические</i>	<i>Не</i>

«Правовое положение исполнителей услуг в гостиничной деятельности»		<i>дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>предусмотрено</i>
Тема 4. «Правовое положение потребителя услуг в гостиничной деятельности»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 5. «Правовое регулирование взаимоотношений в гостиничной деятельности»	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций, Практическая подготовка</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 6. «Ответственность в гостиничной деятельности»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций, консультация</i>	<i>Не предусмотрено</i>

6.2. Информационные технологии

– использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.);

– использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников 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 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. http://www.consultant.ru

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

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине **«Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и 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 (модулей) 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 (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. «Гостиничная деятельность Как сфера правового регулирувания»	УК-2	тест

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 2. «Организационно-правовые формы предпринимательства в гостиничной деятельности.»	УК-2	реферат
Тема 3. «Правовое положение исполнителей услуг в гостиничной деятельности.»	УК-2	эссе
Тема 4. «Правовое положение потребителя услуг в гостиничной деятельности.»	УК-2	Письменная работа
Тема 5. «Правовое регулирование взаимоотношений в гостиничной деятельности.»	УК-2	Эссе
Тема 6. «Ответственность в гостиничной деятельности»	УК-2	реферат

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

Шкала оценивания	Критерии оценивания
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 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

Тема 1. «Гостиничная деятельность, как сфера правового регулирования»

Примерный перечень тестовых заданий

Вопрос 1. Что регулирует Федеральный закон № 132-ФЗ "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации"?

- а) Туризм и гостиничный бизнес.
- б) Транспортные услуги.
- в) Строительство объектов размещения туристов.
- г) Экскурсионная деятельность.

Вопрос 2. Какие документы регулируют оказание гостиничных услуг в России?

- а) Гражданский кодекс Российской Федерации.
- б) Закон "О защите прав потребителей".
- в) Постановление Правительства РФ "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг".
- г) Все вышеперечисленные документы.

Вопрос 3. Что такое классификация гостиниц в России и какие категории существуют?

- а) Классификация гостиниц проводится по звездам, от одной до пяти.
- б) Классификации гостиниц не существует.
- в) Классы гостиниц определяются только владельцем гостиницы.
- г) Классов гостиниц много, но единой системы нет.

Вопрос 4. Что должен содержать договор на оказание гостиничных услуг?

- а) Название и адрес гостиницы.
- б) Стоимость проживания и сроки оказания услуг.
- в) Обязанности и права сторон.
- г) Указание на категорию номера и дополнительные услуги.
- д) **Все перечисленные пункты.**

Вопрос 5. Что регулируется Положением о классификации гостиниц и иных средств размещения?

- а) Услуги питания в гостиницах.
- б) Безопасность в гостинице.
- в) Уборка номеров.
- г) **Категория и класс гостиницы.**

Вопрос 6. Какие правовые акты регулируют отношения между гостиницей и клиентом?

- а) Конституция Российской Федерации.
- б) Трудовой кодекс Российской Федерации.
- в) **Гражданско-правовые нормы.**
- г) Уголовный кодекс Российской Федерации.

Вопрос 7. Какие обязательные реквизиты должны присутствовать в прейскуранте на услуги в гостинице?

- а) Наименование услуги.
- б) Цена услуги.
- в) Срок действия цены.
- г) Информация о порядке оплаты.
- д) Бонусы и скидки.
- е) **Все вышеуказанное.**

Вопрос 8. Какие санкции могут быть применены к гостиницам за нарушение законодательства?

- а) Штрафы.
- б) Лишение лицензии.
- в) Запрет на ведение деятельности.
- г) **Все вышеперечисленные санкции.**

Вопрос 9. Что такое "гарантированный номер" в гостиничной деятельности?

- а) **Номер, забронированный заранее.**
- б) Номер с повышенной комфортностью.
- в) Номер для VIP-клиентов.
- г) Номер на последнем этаже.

Вопрос 10. Что должно быть указано в публичной оферте на оказание услуг гостиницами?

- а) Цены на проживание.
- б) Список дополнительных услуг.
- в) Порядок бронирования и аннуляции брони.
- г) Ответственность сторон.
- д) Сроки оказания услуг.
- е) Правила проживания в гостинице.
- ж) **Все вышеописанное.**

Тема 2. «Специфика социально -психологического статуса и проблем лиц с

ограниченными возможностями»**Примерный перечень тем для рефератов**

1. Социальные установки и стереотипы в отношении инвалидов.
2. Влияние инвалидности на самооценку и самовосприятие.
3. Проблемы социальной изоляции и пути их преодоления.
4. Исторический контекст отношения к инвалидам.
5. Современное восприятие инвалидности и стереотипы.
6. Формирование позитивного образа человека с ограниченными возможностями.

Тема 3. «Правовое положение исполнителей услуг в гостиничной деятельности»**Примерный перечень тем для эссе**

1. Особенности воспитания ребёнка с инвалидностью.
2. Роль семьи в процессе реабилитации.
3. Психологическая поддержка родителей детей с особыми потребностями.
4. Барьеры на пути трудоустройства инвалидов.
5. Государственные программы поддержки занятости.
6. Примеры успешного профессионального самоопределения.

Тема 4. «Правовое положение потребителя услуг в гостиничной деятельности.»**Примерный перечень вопросов для письменной работы**

1. Каковы основные юридические аспекты лицензирования деятельности в сфере общественного питания?
2. Какие требования предъявляются к договору аренды помещения для ведения деятельности в гостинице или ресторане?
3. Какие документы необходимы для заключения договора на оказание гостиничных услуг?
4. Какие правовые аспекты необходимо учитывать при составлении меню и калькуляции стоимости блюд?
5. Какие санкции могут быть наложены на заведение за несоблюдение санитарных норм?

Тема 5. «Правовое регулирование взаимоотношений в гостиничной деятельности»**Примерный перечень тем для эссе**

1. Инклюзивное образование: опыт и перспективы.
2. Доступность высшего образования для студентов с инвалидностью.
3. Технологии дистанционного обучения и их применение.
4. Значение спорта в жизни инвалидов.
5. Паралимпийское движение и его влияние на общественное сознание.
6. Спортивные секции и клубы для людей с особыми потребностями.

Тема 6. «Ответственность в гостиничной деятельности»**Примерный перечень тем для рефератов**

1. Критерии и порядок установления инвалидности.
2. Права и льготы, связанные с группой инвалидности.
3. Юридические аспекты медико-социальной экспертизы.
4. Деятельность НКО в сфере защиты прав инвалидов.
5. Лоббирование интересов инвалидов на государственном уровне.
6. Международное сотрудничество в области защиты прав людей с инвалидностью.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на зачёт

1. СКС и гостиничная деятельность как сфера гражданско-правового регулирования.
2. Гражданско-правовые способы и порядок защиты прав туристов.
3. Общая характеристика субъектов правоотношений в сфере гостиничной деятельности.
4. Общая характеристика гражданско-правовой защиты прав потребителей гостиничной

деятельности.

5. Международно-правовое регулирование гостиничной деятельности.
6. Организационно-правовые формы предпринимательства в сфере гостиничной деятельности.
7. Источники гражданско-правового регулирования гостиничной деятельности в РФ.
8. Государственное регулирование гостиничной деятельности: понятие, цели, задачи, принципы, функции.
9. Методы государственного регулирования гостиничной деятельности
10. Характеристика правового положения туроператора.
11. Характеристика правового положения турагента.
12. Правовой статус потребителя гостиничной деятельности.
13. Правовое регулирование безопасности в гостиничной деятельности.
14. Правовой статус туриста.
15. Страхование в гостиничной деятельности: понятие и виды.
16. Гражданско-правовые конструкции взаимоотношений туроператора и турагента (виды договоров и их характеристика).
17. Характеристика страхования гражданско-правовой ответственности туроператора.
18. Гражданско-правовые конструкции взаимоотношений поставщика гостиничных услуг и туроператора (виды договоров и их характеристика).
19. Ответственность в сфере гостиничной деятельности: общие положения, виды.
20. Характеристика договора о реализации туристского продукта.
21. Характеристика оказания консалтинговых услуг населению.
22. Характеристика договора о возмездном оказании услуг.
23. Финансовое обеспечение деятельности туроператоров в РФ.
24. Компетенция органов государственной власти и органов местного самоуправления в сфере гостиничной деятельности.
25. Социальный туризм как особый объект правового регулирования.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
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				
1.	Задание закрытого типа	Какие правовые акты регулируют отношения между гостиницей и клиентом? а) Конституция Российской Федерации. б) Трудовой кодекс Российской Федерации. в) Гражданско-правовые нормы. г) Уголовный кодекс Российской Федерации.	В	3
2.		Какие обязательные	Е	3

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		реквизиты должны присутствовать в прейскуранте на услуги в гостинице? а) Наименование услуги. б) Цена услуги. в) Срок действия цены. г) Информация о порядке оплаты. д) Бонусы и скидки. е) Все вышеуказанное.		
3.		Какие санкции могут быть применены к гостиницам за нарушение законодательства? а) Штрафы. б) Лишение лицензии. в) Запрет на ведение деятельности. г) Все вышеперечисленные санкции.	Г	3
4.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Что такое "гарантированный номер" в гостиничной деятельности? а) Номер, забронированный заранее. б) Номер с повышенной комфортностью. в) Номер для VIP-клиентов. г) Номер на последнем этаже.	А Номер, забронированный заранее.	3
5.		Что должно быть указано в публичной оферте на оказание услуг гостиницами? а) Цены на проживание. б) Список дополнительных	Ж	3

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		услуг. в) Порядок бронирования и аннуляции брони. г) Ответственность сторон. д) Сроки оказания услуг. е) Правила проживания в гостинице. ж) Все вышеописанное.		
6.	Задание открытого типа	Каковы основные юридические аспекты лицензирования деятельности в сфере общественного питания?	Основные юридические аспекты включают получение лицензии на ведение деятельности, соблюдение санитарных норм и требований по качеству продуктов, а также прохождение регулярных проверок со стороны государственных органов.	3-5
7.		Какие требования предъявляются к договору аренды помещения для ведения деятельности в гостинице или ресторане?	Договор аренды должен включать описание арендуемого имущества, срок аренды, размер арендной платы, а также обязательства арендатора и арендодателя по ремонту и эксплуатации помещения.	3-5
8.		Какие документы необходимы для заключения договора на оказание гостиничных услуг?	Для заключения договора необходимо подготовить письменный контракт, в котором будут указаны условия проживания, стоимость услуг, продолжительность пребывания и правила поведения в гостиничном комплексе.	3-5
9.		Какие правовые аспекты необходимо учитывать при составлении меню и калькуляции стоимости блюд?	При составлении меню необходимо учитывать нормы качества и безопасности продуктов, стандарты на ингредиенты, а также возможность изменения стоимости блюд в зависимости от рыночных	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
			колебаний.	
10.		Какие санкции могут быть наложены на заведение за несоблюдение санитарных норм?	За несоблюдение санитарно-гигиенических норм могут быть назначены штрафы, закрытие заведения на определенное время или лишение лицензии.	3-5

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

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

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок 5 семестр				
1.	Ответ на занятия	8/2,5	20	
2.	Выполнение практического задания (Эссе, работа с текстом, первоисточником, визуализация и др.)	3/2	6	
3.	Коллоквиум	1/1	1	
4.	Активное участие в диспуте	1/1	1	
5.	Гестирование	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.	Посещение занятий	2,5	2,5	
9.	Своевременное выполнение всех заданий	3	3	
10.	Активное участие в семинарском занятии, обсуждении семинарских вопросов	9/0,5	4,5	
Всего			10	-
11.	Экзамен	В соответствии с установленными кафедрой		По расписанию

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
		критериями		
Всего			50	
Итого			100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

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

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 (модуля) 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 (МОДУЛЯ)

8.1. а) Основная литература:

1. Зорин И.В., Профессиональное образование и карьера в туризме / И.В. Зорин, А.И. Зорин. - М.: Советский спорт, 2005. - 528 с. (Профессиональное туристское образование) - ISBN 5-9718-0058-2 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL:<https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5971800582.html>
2. Киреева Ю.А., Основы туризма: учеб.-практ. пособ. / Ю.А. Киреева. - М.: Советский спорт, 2010. - 108 с. - ISBN 978-5-9718-0497-0 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL :[https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971804970 .html](https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971804970.html)

8.2 б) Дополнительная литература:

1. Доценко В.А., Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учеб. пособие / В.А. Доценко - СПб.: ГИОРД, 2013. - 832 с. - ISBN 978-5-98879-153-9 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL :<https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791539.html>
2. Кобяк М.В., Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: практическое пособие / М.В.Кобяк. - СПб.: ИЦ Интермедия, 2014. - 290 с. - ISBN 978-5-4383-0029-8 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL

:<https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785438300298.html>

8.3 в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимый для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». www.studentlibrary.ru.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

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

Рабочая программа дисциплины (модуля) 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).