

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 ППСИ

А.С. Джангазиева

«19» мая 2025 г.

Рабочая программа дисциплины
Этика в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса

Составитель(-и)

Подлипалин А. А. к.п.н., доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий;

Согласовано с работодателями

**А.Е. Губа, генеральный директор ООО «Комбинат общественного питания»;
В.Н. Ситкова, генеральный директор AZIMUT Отель Астрахань
43.03.03 Гостиничное дело**

Направление подготовки /
специальность

Направленность (профиль)
ОПОП

Квалификация (степень)

Гостеприимство и ресторанный сервис

бакалавр

Форма обучения

очное

Год приема

2025

Курс

2 (по очной форме обучения)

Семестр(ы)

3 (по очной форме обучения)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цели освоения дисциплины «Этика в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса» – подготовка специалистов, владеющих знаниями об этике сферы бизнеса, управленческой этике, особенностях этикета, типах партнерских отношений в индустрии туризма и гостеприимства, и умеющих использовать эти знания в практической деятельности.

1.2 Задачи освоения дисциплины «Этика в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса»: изучение историографии профессиональной этики и этикета, основ служебной и деловой этики, этических принципов, норм и правил этикета в деловых профессиональных отношениях; знакомство с мировым и отечественным опытом как этического, так и эстетического поведения в туризме; анализ проблем этики и этикета в сфере менеджмента гостеприимства; построение модели этического поведения в профессиональной деятельности с точки зрения принципов толерантности, равенства, гуманности; приобретение способности использовать объективно-необходимые нормы, установки, правила, а также принципы теоретического анализа общечеловеческих норм этики и этикета к практике деловых отношений.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

1.1. Учебная дисциплина (модуль) «Этика в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса» относится к части, формируемой участниками образовательного процесса (Б1.В.10) и осваивается в 3 семестре.

1.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- *«Технология и организация здорового питания»*

Знания:

- классификации и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;

- требований, предъявляемых к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации питания в гостиничных комплексах;

- формы и методы обслуживания, виды питания, предоставляемого при обслуживании в гостиничных комплексах.

Умения:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности;

- исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;

- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Навыки и (или) опыт деятельности:

- владение навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий питания по предоставлению услуг;

- способностью к самоорганизации и самообразованию.

1.3. Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- *«Молодежный туризм»;*

- *«Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»*

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки (специальности): в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

а) универсальные (УК):

УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально историческом, этическом и философском контекстах.

Таблица 1- Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения дисциплины		
		Знать	Уметь	Владеть
УК-4	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК-4.1.1 Знать: основы деловой коммуникации, особенности ее осуществления в устной и письменной формах на русском и иностранном(ых) языке(ах); основные типы норм современного русского литературного языка; особенности современных коммуникативно-прагматических правил и этики речевого общения; правила делового этикета и приемы совершенствования голосоречевой техники; основные механизмы и методы формирования имиджа делового человека.	ИУК-4.2.1 Уметь: осуществлять деловые коммуникации, в устной и письменной формах на русском и иностранном(ых) языке(ах); оценивать степень эффективности общения, определяя причины коммуникативных удач и неудач; выявлять и устранять собственные речевые ошибки; строить выступление в соответствии с замыслом речи, свободно держаться перед аудиторией, осуществлять обратную связь с нею; анализировать цели и задачи процесса общения в различных ситуациях профессиональной жизни.	ИУК-4.3.1 Владеть: навыками деловой коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном(ых) языке(ах); способами установления контактов и поддержания взаимодействия в условиях поликультурной среды; иностранным(ми) языком(ами) для реализации профессиональной деятельности и в ситуациях повседневного общения.

УК-5	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.1.1 Знать: основы и принципы межкультурного взаимодействия в зависимости от социальноисторического, этического и философского контекста развития общества; многообразии культур и цивилизаций в их взаимодействии, основные понятия истории, культурологии, закономерности и этапы развития духовной и материальной культуры народов мира, основные подходы к изучению культурных явлений; роль науки в развитии цивилизации, взаимодействие науки и техники и связанные с ними современные социальные и этические проблемы	ИУК-5.2.1 Уметь: определять и применять способы межкультурного взаимодействия в различных социокультурных ситуациях; применять научную терминологию и основные научные категории гуманитарного знания.	УК-5.3.1 Владеть: навыками применения способов межкультурного взаимодействия в различных социокультурных ситуациях; навыками самостоятельного анализа и оценки исторических явлений и вклада исторических деятелей в развитие цивилизации.
-------------	---	--	---	---

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 4 зачетные единицы (144 часов).

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	4
Объем дисциплины в академических часах	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	55,25

Контроль промежуточной аттестации	0,25								Экзамен
Итог за семестр	18		36				88,75	144	
Итог за весь период	18		36				88,75	144	

Таблица 3 - Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины/модуля и формируемых в них компетенций

Темы, Разделы дисциплины	Кол-вочасов	Код компетенции		Общее количество компетенций
		УК-4	УК-5	
Тема 1. «Предмет этики. Этика в ресторанном бизнесе»	23	+	+	2
Тема 2. «Ресторанный сервис: историческая перспектива»	23	+	+	2
Тема 3. «Этикет как способ обращения внимания на себя. Формирование имиджа делового человека.»	24	+	+	2
Тема 4. «Философия сервиса»	24	+	+	2
Тема 5. «Корпоративная этика": генезис, особенности, социальные последствия. Классификация этических кодексов»	24	+	+	2
Тема 6. «Этикет как признание и поддержание значимости человека»	24,75	+	+	2
Консультации	1	+	+	2
Контроль промежуточной аттестации	0,25	+	+	2
Итого:	144			

Краткое содержание тем дисциплины

Тема 1. Предмет этики. Этика в ресторанном бизнесе.

Этика как раздел философии. Этика в контексте культуры. Эволюция и этика. Функции этики (ценностно-ориентирующая, познавательная, регулятивная, воспитательная, коммуникативная). Мораль как система принципов, норм, идеалов и ценностей. Структура морали. Понятие и сущность этикета. Этика: основной круг проблем. Этика в ресторанном бизнесе как уровень создания и использования этических ценностей работниками ресторана в процессе обслуживания гостей.

Тема 2. Ресторанный сервис: историческая перспектива

История развития ресторанного бизнеса. Понятие «гостеприимство». Эволюция индустрии гостеприимства Древний мир: Греция и Рим, Средние века (создание профессиональной гильдии кулинаров), кофейни 16в., постоялые дворы, таверны, французская революция и развитие кулинарного искусства. Открытие первых ресторанов. М.Буланже – «отец» современного ресторана. Антуан Бовилье. 19 в. – Цезарь Ритц (управляющий отеля), Огюст Эскофье («император кухни»). XIX век в России – первые рестораны. «Славянский базар». 20 в. – индустрия быстрого обслуживания.

Тема 3. Этикет как способ обращения внимания на себя.

Формирование имиджа работника ресторана. Этическая культура работника ресторана (официанта, бармена, метрдотеля и др.). Учет индивидуальных особенностей и возраста при

создании своего внешнего облика (имиджа). Внешний облик работника – визитная карточка ресторана. Социально-ролевое и функциональное назначение одежды служащих. Требования к одежде служащих К. Роджерс «Я-концепция» в создании имиджа. Самопознание своей духовности – одно из условий создания достойного имиджа. Самоуважение = успех/притязание (У.Джеймс). Системообразующие качества личного обаяния (природные качества: коммуникабельность, эмпатичность, рефлексивность, красноречивость; личностные качества: нравственные ценности, психическое здоровье, владение набором человековедческих технологий; профессиональные качества: признание и доброжелательное отношение к личности) (В.М. Шепель).

Тема 4. Философия сервиса. Философия сервиса: внимание к мелочам.

Качественный сервис в ресторанах fine dining, casual dining, кейтеринг-сервис. Создание интернет-сервиса в области кулинарии. Проведение тренингов для персонала: как нужно работать, чтобы гость остался довольным, как должен выглядеть официант, что должен при себе иметь, как должен вести себя в гостевой зоне, что нужно делать перед началом работы и т.д. Клиентоориентированность, индивидуальный подход к каждому гостю. Мотивационные программы для гостей (подарки от ресторана, специальная бонусная программа). Сервис как признание самоценной значимости человека. Признание значимости человека в зависимости от личных способностей, квалификации и индивидуальных качеств личности. Манеры, вежливость, тактичность, чуткость, уважение, самоконтроль. Хорошие манеры как способ проявления уважения к окружающим людям. Этикетные формы регуляции дистанции между партнерами общения (дистантная, фамильярная форма обращения). Межличностная дистанция в процессе коммуникации (указание на степень официальности, формальности ситуаций). Понятие «соответствия» в деловом общении. Формирование и поддержание авторитета разнообразными публичными средствами воздействия на общественное мнение. Как принимать гостей: основные требования.

Тема 5. "Корпоративная этика": генезис, особенности, социальные последствия.

Классификация этических кодексов.

Понятие "корпоративная этика". Социальные основы ее формирования. Факторы, способствующие распространению "корпоративной этики" на государственной муниципальной службе. Основные характеристики "корпоративной этики". Социальные последствия господства принципов и норм "корпоративной этики" в среде управленцев. Пути преодоления корпоративности в этике служебных отношений. Кодексы профессиональных объединений (миссия, цели, ценности, стандарт рабочего поведения). Регламентация поведения в сложных профессиональных этических ситуациях. Функции профессиональных кодексов (репутационная, управленческая, развитие корпоративной культуры).

Тема 6. Этикет как признание самоценной значимости человека.

Этикет как носитель политического смысла (выражение отношение к рангу представителя государства и к его государству). Этикет как поддержание установленных государством значимости (ранги, титулы и т.п.). Ранг и субординации. Этикетные формы (ритуал, церемониал). Этикет как средство поддержания расслоения в обществе (наличие отличительных признаков: используемые богатства и утверждаемые, и присваиваемые государственной властью особые знаки отличия). Признание значимости человека в зависимости от личных способностей, квалификации и индивидуальных качеств личности. Сегрегативная функция этикета. Нравственные основы этикета (манеры, вежливость, тактичность, чуткость, уважение, самоконтроль). Хорошие манеры как способ проявления уважения к окружающим людям (В.С. Кукушкин, Т.В. Мишаткина). Этикетные формы регуляции дистанции между партнерами общения (дистантная, фамильярная форма обращения) (К. Стошкус). Межличностная дистанция в процессе коммуникации (указание на степень официальности, формальности ситуаций).

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Этика в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса» составляет 88,75 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

навыков антропологических знаний.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
Тема 1. «Предмет этики. Этика в ресторанном бизнесе»	14	Тест
Тема 2. «Ресторанный сервис: историческая перспектива»	14	Эссе, тест.
Тема 3. «Этикет как способ обращения внимания на себя. Формирование имиджа делового человека.»	15	Тест, реферат
Тема 4. «Философия сервиса»	15	Тест, реферат
Тема 5. «Корпоративная этика": генезис, особенности, социальные последствия. Классификация этических кодексов»	15	Эссе, тест.
Тема 6. «Этикет как признание и поддержание значимости человека»	15,75	Эссе, Тест.

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.

Как работать над рефератом

1. Продумайте тему своей работы, в общих чертах определите ее содержание, набросайте предварительный план;
2. Составьте список литературы, которую следует прочитать; читая ее, отмечайте и выписывайте все то, что должно быть включено в работу;
3. Разработайте как можно более подробный окончательный план и возле всех пунктов и подпунктов укажите, из какой книги или статьи следует взять необходимый материал;
4. Во вступлении к работе раскройте ее темы;
5. Последовательно раскрывайте все предусмотренные планом вопросы, обосновывайте, разъясняйте основные положения, подкрепляйте их конкретным примером;
6. Проявите свое личное отношение: отразите в работе собственные мысли и чувства;
7. Старайтесь писать грамотно, точно, кратко: разделите текст на абзацы; не допускайте пустословий и повторов.
- 8.

Требования к написанию эссе.

В задании приводится некое утверждение. Нужно написать сочинение-рассуждение, в котором выражается собственное мнение автора касательно данного утверждения (opinion essay).

Эссе должно состоять минимум из 180 и максимум из 275 слов. Если написано меньше 180 слов, то задание проверке не подлежит и оценивается в 0 баллов. Если написано больше 275 слов, то «проверке подлежит только та часть работы, которая соответствует требуемому объёму».

Эссе написано верно, если показано отличное владение знаниями в области управления по следующим пяти критериям:

1. Решение коммуникативной задачи, т.е. содержание отражает все аспекты, указанные в задании; стилевое оформление речи выбрано правильно (соблюдается нейтральный стиль).
2. Текст организован максимально правильно, т.е. высказывание логично, структура текста соответствует предложенному плану; средства логической связи использованы

правильно; текст разделён на абзацы.

3. Продемонстрирована отличная лексика, т.е. используемый словарный запас соответствует поставленной коммуникативной задаче; практически нет нарушений в использовании лексики.

4. Продемонстрировано умение аргументировать свое мнение, приводить доказательства.

Эссе должно быть чётко структурировано и включать в себя следующие части (каждая начинается с нового абзаца):

1. Вступление. Здесь необходимо обозначить проблему, указанную в задании. Важно перефразировать её, а не переписать слово в слово. Также следует дополнить этот тезис небольшим комментарием-пояснением. Закончить вступление можно риторическим вопросом.

2. Выражение собственного мнения. В данном абзаце необходимо тезисно отразить личное отношение автора к данной проблеме и подкрепить его 2-3 развернутыми аргументами. Важно, чтобы доводы были убедительными, ёмкими и логичными. Аргументы вводятся с помощью универсальных слов-связок и фраз.

3. Выражение противоположного мнения. Третий абзац эссе должен содержать точку зрения оппонента. Этот тезис также необходимо подкрепить 1-2 аргументами. Важно, чтобы аргументов у оппонента было на 1 меньше (т.е., если во 2-м абзаце у автора три аргумента, в 3-м должно быть два), потому что цель автора – доказать собственную правоту.

4. Несогласие с мнением оппонентов. Здесь следует опровергнуть мнение оппонента, выразить несогласие автора и подкрепить его 1-2 контраргументами (2 аргумента оппонента = 2 контраргумента автора).

5. Заключение. Последний абзац должен содержать обобщенный вывод касательно обсуждаемого вопроса, который также дополняется комментарием. Можно использовать универсальную фразу, которая заставит читателя задуматься над проблемой.

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 дисциплине 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.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Теоретический материал сопровождается разбором конкретных ситуаций из реальной жизни, что позволяет студентам более полно и всесторонне изучить сложные проектные явления и процессы, сформировать практические навыки решения конкретных проблем

проектного управления.

Практические занятия проходят в форме дискуссий по вопросам подготовки к практическим занятиям.

При подготовке и проведении контрольных работ по дисциплине предполагается сочетание теоретических и практических методов исследования обучающихся на основе принципов преемственности, интеграции и практического применения.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 90% аудиторных занятий. Занятия лекционного типа для соответствующих групп обучающихся составляют не более 10 % аудиторных занятий.

Таблица 5 – Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. «Предмет этики. Этика в ресторанном бизнесе»	Лекция- диалог	Тематически е дискуссии, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено
Тема 2. «Ресторанный сервис: историческая перспектива»	Обзорная лекция	Фронтальный опрос, выполнение практических заданий, тематические дискуссии	Не предусмотрено
Тема 3. «Этикет как способ обращения внимания на себя. Формирование имиджа делового человека.»	Лекция- диалог	Тематически е дискуссии, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено
Тема 4. «Философия сервиса»	Обзорная лекция	Фронтальный опрос, выполнение практических заданий, тематические дискуссии	Не предусмотрено
Тема 5. «Корпоративная этика": генезис, особенности, социальные последствия. Классификация этических кодексов»	Лекция- диалог	Тематически е дискуссии, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено
Тема 6. «Этикет как признание и поддержание значимости человека»	Обзорная лекция	Фронтальный опрос, выполнение практических заданий, тематические дискуссии	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.

*Наименование современных профессиональных баз данных,
информационных справочных систем*

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 ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств.

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Искусство оформления и дизайн в гостиничных комплексах» 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 (модуля) – 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. «Предмет этики. Этика в ресторанном бизнесе»	УК-4, УК-5	Тест
Тема 2. «Ресторанный сервис: историческая перспектива»	УК-4, УК-5	Эссе, тест.
Тема 3. «Этикет как способ обращения внимания на себя. Формирование имиджа делового человека.»	УК-4, УК-5	Тест, реферат
Тема 4. «Философия сервиса»	УК-4, УК-5	Тест, реферат
Тема 5. «Корпоративная этика»: генезис, особенности, социальные последствия. Классификация этических кодексов»	УК-4, УК-5	Эссе, тест.
Тема 6. «Этикет как признание и поддержание значимости человека»	УК-4, УК-5	Эссе, Тест.

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 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

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

7.2. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Тема 1. Предмет этики. Этика в ресторанном бизнесе.

Тестовые задания

1. Что такое этикет?
 - a) Совокупность правил и норм поведения, принятых в обществе
 - b) Способ привлечь внимание к себе
 - c) Правила общения в интернете
 - d) Правила поведения в ресторане
2. Как этикет может помочь привлечь внимание к себе?
 - a) Правильное поведение привлекает внимание окружающих
 - b) Неправильное поведение привлекает внимание окружающих
 - c) Этикет никак не влияет на внимание окружающих
 - d) Только правильное поведение привлекает внимание окружающих
3. Какие правила этикета могут помочь привлечь внимание к себе?
 - a) Умение слушать собеседника
 - b) Умение говорить громко и уверенно

- c) Невнимательность к окружающим
 - d) Умение критиковать других
4. Как невербальные сигналы могут повлиять на восприятие человека окружающими?
- a) Они не имеют значения
 - b) Они могут создать положительное впечатление
 - c) Они могут создать отрицательное впечатление
 - d) Они всегда создают негативное впечатление
5. Какие ошибки в этикете могут оттолкнуть окружающих?
- a) Невнимание к собеседнику
 - b) Громкий смех
 - c) Чрезмерная скромность
 - d) Отсутствие ошибок в поведении

Тема 2. Ресторанный сервис: историческая перспектива

Примерные темы эссе

1. Этика ресторанного сервиса.
2. Предметно-пространственная среда как объект эргодизайна.
3. Имидж работника ресторана.
4. Традиции и ритуалы организации.
5. Красный гид Мишлена.
6. Виды сервиса.

Тема 3. Этикет как способ обращения внимания на себя.

Тестовые задания

1. Как правильно приветствовать людей согласно правилам этикета?
 - a) Рукопожатием
 - b) Поцелуем в щеку
 - c) Поклоном
 - d) Всевозможными способами, в зависимости от культуры и ситуации
2. Какое значение имеет одежда в восприятии человека окружающими?
 - a) Она не имеет значения
 - b) Она создает первое впечатление
 - c) Она всегда создает положительное впечатление
 - d) Она всегда создает отрицательное впечатление
3. Как вежливость может помочь привлечь внимание к себе?
 - a) Вежливое обращение привлекает внимание окружающих
 - b) Грубость привлекает внимание окружающих
 - c) Вежливость не имеет значения
 - d) Вежливость отталкивает окружающих
4. Как умение вести беседу может помочь привлечь внимание к себе?
 - a) Умение поддерживать разговор привлекает внимание окружающих
 - b) Молчание привлекает внимание окружающих
 - c) Беседа не имеет значения
 - d) Умение перебивать собеседника привлекает внимание окружающих
5. Как уважение к другим может помочь привлечь внимание к себе?
 - a) Уважительное отношение привлекает внимание окружающих
 - b) Неуважительное отношение привлекает внимание окружающих
 - c) Уважение не имеет значения
 - d) Уважение отталкивает окружающих

Тема 4. Философия сервиса.

Примерные темы рефератов:

1. Этика в контексте культуры.
2. Нормы профессиональной этики.
3. Профессиональный кодекс
4. Индустрия гостеприимства: от Древнего Рима до наших дней.
5. Личностный профиль известных рестораторов.
6. Мера, такт, стиль.

Тема 5. "Корпоративная этика": генезис, особенности, социальные последствия.

Классификация этических кодексов.

Примерные темы эссе

1. Фамильярность, вульгарность, грубость, льстивость, моветон как явления современной культуры.
2. Доверие гостей – залог качества сервиса.
3. Анализ ресторанного обслуживания в России.
4. Анализ ресторанного обслуживания в Европе.
5. Анализ ресторанного обслуживания на Востоке.
6. Этикет предпринимательской деятельности.

Тема 6. Этикет как признание самоценной значимости человека.

Примерные темы эссе

1. Требования к приему гостей.
2. Счета и расчеты.
3. Понятие о меню. Обслуживание гостей напитками.
4. Организация и проведение мероприятий.
5. Культура и дизайн стола.

Перечень вопросов и заданий,

выносимых на экзамен:

1. Этика в ресторанного бизнесе.
2. История гостеприимства.
3. Ресторанный сервис: историческая перспектива.
4. Имидж работника ресторана.
5. Этикет приветствия и представления.
6. Этикет делового общения.
7. Служебный этикет.
8. Манеры поведения.
9. Языковые нормы делового общения.
10. Корпоративная культура.
11. Культура питания вне дома.
12. Сервис как призвание и поддержание значимости человека.
13. Личностные профиль: известные рестораторы.

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				
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)				
1	Задание закрытого типа (на выбор одного)	Что такое этикет? <i>(Выберите один из вариантов ответа)</i>	а	1 мин.

	<i>варианта ответа)</i>	<p>a) Совокупность правил и норм поведения, принятых в обществе</p> <p>b) Способ привлечь внимание к себе</p> <p>c) Правила общения в интернете</p> <p>d) Правила поведения в ресторане привлекает внимание окружающих</p>		
2		<p>Как этикет может помочь привлечь внимание к себе?</p> <p><i>(Выберите один из вариантов ответа)</i></p> <p>a) Правильное поведение привлекает внимание окружающих</p> <p>b) Неправильное поведение привлекает внимание окружающих</p> <p>c) Этикет никак не влияет на внимание окружающих</p> <p>d) Только правильное поведение</p>	a	1 мин.
3		<p>Какие правила этикета могут помочь привлечь внимание к себе?</p> <p><i>(Выберите один из вариантов ответа)</i></p> <p>a) Умение слушать собеседника</p> <p>b) Умение говорить громко и уверенно</p> <p>c) Невнимательность к окружающим</p> <p>d) Умение критиковать других</p>	a	1 мин.
4		<p>Как невербальные сигналы могут повлиять на восприятие человека окружающими?</p> <p><i>(Выберите один из вариантов ответа)</i></p> <p>a) Они не имеют значения</p> <p>b) Они могут создать положительное впечатление</p> <p>c) Они могут создать отрицательное впечатление</p> <p>d) Они всегда создают негативное впечатление</p>	b	1 мин.
5		<p>Какие ошибки в этикете могут оттолкнуть окружающих?</p> <p><i>(Выберите один из вариантов ответа)</i></p> <p>a) Невнимание к собеседнику</p> <p>b) Громкий смех</p> <p>c) Чрезмерная скромность</p> <p>d) Отсутствие ошибок в</p>	a	1 мин.

		поведении		
6	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и напишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Какой фактор не влияет на общее восприятие сервировки стола? а) Освещение б) Расположение стола в) Время года г) Цвет посуды	с. Время года (с) само по себе не оказывает прямого влияния на сервировку, если не учитывать сезонные изменения в доступности продуктов, которые могут повлиять на меню, а, следовательно, и на сервировку.	5 мин.
7	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Как правильно приветствовать людей согласно правилам этикета?	Всевозможными способами, в зависимости от культуры и ситуации	5 мин.
8		Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Какое значение имеет одежда в восприятии человека окружающими?	Она создает первое впечатление	5 мин.
9		Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Как вежливость может помочь привлечь внимание к себе?	Вежливое обращение привлекает внимание окружающих	5 мин.
10		Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Как умение вести беседу может помочь привлечь внимание к себе?	Умение поддерживать разговор привлекает внимание окружающих	5 мин.
11		Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Как уважение к другим может помочь привлечь внимание к себе?	Уважительное отношение привлекает внимание окружающих	5 мин.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально историческом, этическом и философском контекстах				
1	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Почему важно отслеживать эффективность рекламных кампаний? (Выберите один из вариантов ответа) а) Для экономии бюджета б) Для улучшения стратегии в) Для оценки успешности рекламы г) Все вышеперечисленное	d	1 мин.

2		<p>Какие инструменты используются для измерения эффективности рекламы? (Выберите несколько из вариантов ответа)</p> <p>a) Google Analytics b) Отчеты социальных сетей c) Аналитика рекламных площадок d) Все вышеперечисленные</p>	d	1 мин.
3		<p>Каким образом можно повысить лояльность постоянных клиентов с помощью рекламы? (Выберите один из вариантов ответа)</p> <p>a) Предоставление скидок и бонусов b) Напоминание о предстоящих акциях и специальных предложениях c) Индивидуальный подход к каждому клиенту d) Все вышеперечисленные</p>	d	1 мин.
4		<p>Зачем компаниям сферы гостеприимства необходимо участвовать в выставках и конференциях? (Выберите один из вариантов ответа)</p> <p>a) Для поиска новых партнеров b) Для презентации своих услуг потенциальным клиентам c) Для обмена опытом с коллегами d) Все вышеперечисленные</p>	d	1 мин.
5		<p>Каковы преимущества использования социальных сетей для рекламы в сфере гостеприимства? (Выберите один из вариантов ответа)</p> <p>a) Возможность быстрого взаимодействия с клиентами b) Высокая степень охвата целевой аудитории c) Легкость управления рекламными кампаниями d) Все вышеперечисленные</p>	d	1 мин.
6	Задание комбинированного типа	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и напишите	В. Этот показатель наиболее точно отражает	5 мин.

	<i>(с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)</i>	аргументы, обосновывающие выбор ответа Какой показатель наиболее точно отражает экономическую эффективность развития туризма в дестинации? а) Количество туристов. б) Занятость в туристическом секторе. в) Доход от туризма на душу населения. г) Количество гостиниц.	экономическую эффективность, так как он учитывает как общий доход от туризма, так и размер населения дестинации. Он показывает, сколько денег каждый житель получает от туристической деятельности. Более высокий показатель говорит о большей экономической эффективности туризма для данной местности. Он нормализует данные и позволяет сравнивать регионы с разным количеством населения и объемом туризма.	
7	Задание открытого типа <i>(с развернутым ответом)</i>	Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Роль выставок в продвижении гостиничных услуг	Выставки позволяют гостиницам напрямую взаимодействовать с потенциальными клиентами, демонстрировать свои услуги и привлекать новых партнеров, повышая узнаваемость бренда и продажи.	5 мин.
8		Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Эффективное участие ресторанов в гастрономических выставках	Эффективное участие — это четко определенная цель (привлечение клиентов, поиск поставщиков и т.д.), продуманная концепция стенда, качественное представление блюд и персонала, а также активное	5 мин.

			взаимодействие с посетителями.	
9		Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Международные выставки как инструмент развития туристического бизнеса	Международные выставки — эффективный инструмент продвижения туристических направлений и услуг, привлечения инвестиций и установления деловых контактов, способствующий развитию туристического бизнеса.	5 мин.
10		Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Инновационные подходы к оформлению стендов на выставках гостеприимства	Интерактивные элементы, голографические проекции, VR/AR технологии, экологичные материалы, нестандартные формы и размеры.	5 мин.
11		Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Социальные медиа и онлайн-платформы в продвижении выставочной деятельности	Социальные медиа и онлайн-платформы позволяют эффективно продвигать выставки, привлекая широкую аудиторию с помощью таргетированной рекламы, интерактивного контента и онлайн-регистрации.	5 мин.

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 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. Этические основы психотерапии и психологического консультирования // Соколова, Е.Т. Психотерапия: теория и практика. - М., 2002. - С.348-356. Медведева, Г.П.
2. Этические основы социальной работы: учеб. для студентов учреждений ВПО. - 3-е изд.; перераб. и доп. - М.: Академия, 2012. - 285, [3] с. - (Высшее проф. образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-7695-8380-3: 433-40, 273-00: 433-40, 273-00.
3. Социальная работа: Рек. М-вом общего и проф. образования РФ в качестве учеб. пособ. для вузов / Под. ред. В.И. Курбатова. - Ростов н/Д: Феникс, 1999. - 576 с. - (Учебники, учеб. пособ.). - ISBN 5-222-00754-5: 55-00: 55-00. Холостова, Е.И.
4. Социальная работа: рек. УМО вузов России по образованию в обл. соц. работы Мва образования РФ в качестве учеб. пособ. для студ. вузов, ... по спец. "Соц. работа". - 4 изд. - М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2007. - 668 с. - (Издательско-торговая корпораци. я "Дашков и К°"). - ISBN 5-91131-118-6: 198-00: 198-00.
5. Социальная работа с молодежью: рек. УМО по образованию в области соц. работы в качестве учеб. пособ. для студентов ВУЗов, обучающихся по направлению и спец. "Социальная работа" / Под ред. Н.Ф. Басова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 328 с. - ISBN 978-5-394-00052-2: 211-20: 211-20.

8.2 дополнительная литература:

6. Сериков Г.В., Этические проблемы в деятельности психолога: учебное пособие / Сериков Г. В. - Ростов н/Д: Изд-во ЮФУ, 2018. - 138 с. - ISBN 978-5-9275-2763-2 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785927527632.html>

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

1. ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>

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 видеоконтента 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).